

**Hisense**

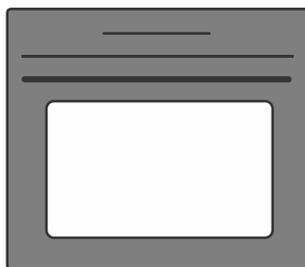
life reimagined

UK

UA

## **ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ**

**КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ  
РОБОТИ МІКРОХВИЛЬОВОЇ  
ПЕЧІ**



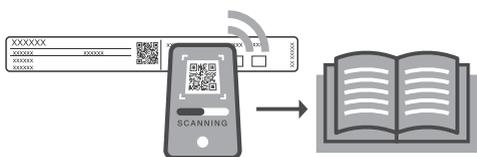
Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете швидко навчитися користуватися новим приладом.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено. Якщо Ви виявили пошкодження, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, відповідального за доставку. Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкції із встановлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.



Щоб отримати докладні інструкції та поради, просто відскануйте QR-код на паспортній табличці.

У цьому посібнику використовуються вказані нижче позначки, які мають відповідні значення:

 **ІНФОРМАЦІЯ!**  
Інформація, порада, підказка або рекомендація

 **УВАГА!**  
Попередження: безпека

# Зміст

<b>1. Правила техніки безпеки</b> .....	<b>4</b>
1.1 Безпечна експлуатація мікрохвильової печі .....	5
<b>2. Інші важливі застереження щодо безпеки</b> .....	<b>7</b>
<b>3. Опис приладу</b> .....	<b>10</b>
3.1 Оснащення приладу .....	10
3.2 Панель керування .....	11
<b>4. Підготовка до першого використання</b> .....	<b>12</b>
4.1 Перше ввімкнення .....	12
<b>5. Функція мікрохвиль</b> .....	<b>14</b>
<b>6. Використання печі. Вибір налаштувань випікання</b> .....	<b>15</b>
6.1 Професійний режим випікання .....	16
6.2 Функції таймера .....	19
6.3 Випікання покроково .....	20
6.4 Автоматичний режим приготування .....	21
6.5 Автоматичні програми .....	22
6.6 Налаштування додаткових функцій .....	24
<b>7. Початок процесу готування</b> .....	<b>25</b>
7.1 Додаткове пасерування — au gratin .....	25
<b>8. Завершення приготування та вимкнення духовки</b> .....	<b>26</b>
<b>9. Вибір загальних налаштувань</b> .....	<b>27</b>
9.1 Кнопки блокування .....	29
<b>10. Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки</b> .....	<b>30</b>
10.1 Таблиця приготування .....	32
<b>11. Чищення й обслуговування</b> .....	<b>36</b>
11.1 Очищення духової шафи (очищення парою) .....	37
11.2 Зняття й очищення дротяних напрямних .....	37
11.3 Заміна лампочки .....	38
<b>12. Пошук і усунення несправностей</b> .....	<b>39</b>
12.1 Таблиця усунення несправностей і помилок .....	39
12.2 Етикетка – інформація про прилад .....	40
<b>13. Захист довкілля</b> .....	<b>41</b>
<b>14. Тест приготування їжі</b> .....	<b>42</b>

# 1. Правила техніки безпеки

**ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ – УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.**

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

Засоби роз'єднання мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил її підключення.

Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Пошкоджений шнур живлення має замінювати лише виробник або уповноважений сервісний центр чи інша кваліфікована особа, щоб запобігти небезпеці.

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

**ОБЕРЕЖНО!** Прилад і його доступні частини нагріваються під час роботи. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Діти віком до 8 років повинні триматися якомога далі від приладу та перебувати під постійним наглядом.

Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або окремою системою дистанційного керування.

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки або скла навісних кришок варильної поверхні (якщо потрібно) абразивні мийні засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подрпати поверхню, що, у свою чергу, може призвести до розколювання скла.

Не використовуйте для чищення пристрою пароочищувачі й очищувачі високого тиску, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.

У жодному разі не лийте воду просто на нижню панель духовки. Перепади температур можуть призвести до пошкодження емалевого покриття.

### **1.1 Безпечна експлуатація мікрохвильової печі**

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Через надзвичайно високу температуру під час роботи приладу в комбінованому режимі рекомендовано, щоб діти користувалися піччю лише під наглядом дорослих.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** У разі пошкодження дверцят або їх ущільнювача не використовуйте піч, доки її не відремонтує спеціаліст.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тільки кваліфіковані фахівці можуть виконувати операції з обслуговування або ремонту, що включають знімання кришок, які захищають від впливу мікрохвильової енергії, оскільки це надзвичайно небезпечно.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Рідини та інші продукти не можна підігрівати в герметичних ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Цей пристрій призначено для побутового або подібного застосування, наприклад:

- у буфетах, призначених для працівників магазинів, та інших робочих середовищ;
- на сімейних фермах;
- у житлових помешканнях, призначених для гостей, у готелях, мотелях та інших закладах із надання постійного або тимчасового житла;
- у готелях типу «ліжко та сніданок».

Користуйтеся лише начинням, придатним для використання в мікрохвильових печах.

Під час приготування за допомогою мікрохвильових печей, не використовуйте металеві ємності для продуктів і напоїв.

Під час розігрівання продуктів у пластикових або паперових ємностях, стежте за піччю, оскільки існує ризик займання.

Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може зумовити відкладене раптове закипання. Тому будьте обережними, беручи ємність із підігрітим напоєм до рук. Щоб запобігти цьому, під час процесу підігрівання покладіть у ємність неметалевий предмет (наприклад, дерев'яну, скляну чи пластикову ложку).

Щоб уникнути опіків, вміст дитячих пляшок і ємностей для дитячого харчування потрібно струшувати або перемішувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням.

Сирі яйця в шкаралупі не можна нагрівати в мікрохвильових печах, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення нагрівання мікрохвилями.

Якщо з'явився дим, вимкніть або від'єднайте пристрій від розетки та не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло.

Мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі або одягу, а також нагрівання гарячих компресів або грілок, капців, губок, вологих тканин тощо може призвести до травм, займання або пожежі.

Необхідно регулярно чистити піч і видаляти з неї будь-які залишки продуктів.

Недотримання чистоти печі може призвести до псування поверхні, що може негативно вплинути на термін експлуатації приладу та спричинити виникнення небезпечної ситуації.

Якщо прилад вбудовано в кухонну шафу з дверцятами, протягом використання приладу дверцята шафи потрібно відчиняти.

## **2. Інші важливі застереження щодо безпеки**

Цей прилад призначено для побутового використання. Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або виникнення пожежі.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

Переносити та встановлювати прилад рекомендується щонайменше двом особам (через вагу приладу).

Не піднімайте прилад, тримаючи його за ручку дверцят.

У разі перенавантаження можливе пошкодження петель дверцят духовки. Не стійте й не сидіть на відкритих дверцятах духовки, а також не притуляйтеся до них. Крім того, не слід класти на них важкі предмети.

Якщо шнури живлення інших приладів, розташованих поблизу духовки, заплутаються у дверцятах духовки, вони можуть пошкодитися, що може призвести до короткого замикання. Тому перевіряйте, чи шнури живлення інших приладів знаходяться на безпечній відстані.

Стежте за тим, щоб у жодному разі не накривати або не перекривати вентиляційні отвори.

Не вистилайте стінки духовки алюмінієвою фольгою і не ставте на дно духовки деко або інші ємності. Це зменшить циркуляцію повітря в духовці, ускладнить і сповільнить процес випікання та зруйнує емальоване покриття.

Ми рекомендуємо не відчиняти дверцята духовки під час випікання, оскільки це збільшує споживання електроенергії та накопичення конденсату.

У кінці випікання та під час самого процесу відкривайте дверцята духовки з обережністю, оскільки є небезпека ошпарювання.

Для запобігання накопиченню вапняних відкладень залишайте дверцята відкритими після випікання або використання духовки, щоб охолодити її внутрішню камеру до кімнатної температури.

Приступайте до чищення духовки, коли вона повністю охолоне.

Можлива невідповідність відтінків різних приладів або компонентів у межах одного модельного ряду може бути спричинена різними факторами, як-от кутом погляду на прилад, різними кольорами фону, матеріалами й освітленням приміщення.

Не використовуйте пристрій за наявності видимих пошкоджень. Від'єднайте прилад від електромережі та зателефонуйте до авторизованого сервісного центру.

Духову шафу можна безпечно використовувати з напрямними для деко чи без них.

Не зберігайте в духовій шафі предмети, що можуть стати причиною виникнення небезпечної ситуації, коли духову шафу ввімкнено.

**Дотримуйтеся** мінімальної відстані між верхнім краєм печі та найближчим предметом над нею.

Мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі або одягу, а також нагрівання гарячих компресів або грілок, капців, губок, вологих тканин тощо може призвести до травм, займання або пожежі.

**Завжди використовуйте спеціальні рукавиці** для виймання посуду з печі. Деякі каструлі, сковорідки та дека поглинають тепло продуктів і дуже нагріваються.

**Використовуйте лише посуд**, придатний для використання в мікрохвильових печах. Не використовуйте сталевий посуд або посуд із золотими чи срібними декоративними краями або орнаментами.

**Не залишайте жодних аксесуарів або начиння** в печі, коли вона вимкнута. Не вмикайте порожню піч, щоб не пошкодити її.

**Не використовуйте** посуд із порцеляни, кераміки або глини, якщо такі матеріали пористі або якщо такий посуд не глясовий усередині. За нагрівання волога, що проникає в пори, може призвести до утворення тріщин. Використовуйте лише посуд, призначений для використання в мікрохвильових печах.

**Завжди читайте** інструкції щодо нагрівання в мікрохвильовій печі, зазначені на упаковці продуктів.

**Будьте обережними** за нагрівання продуктів, що містять спирт, оскільки всередині печі може утворюватися горюча суміш зі спирту й повітря. Будьте обережні під час відчинення дверцят.

Не рекомендується використовувати металевий посуд, вилки, ложки, ножі або скріпки чи затискачі на заморожених продуктах під час **приготування або розігрівання за допомогою мікрохвиль** або випікання поєднанням мікрохвиль і конвекції. Після нагрівання перемішайте їжу або залиште її остигати до рівномірного розподілення тепла.

Не підключайте прилад до джерела живлення, якщо коло живлення містить автоматичний вимикач для уникнення замикання на землю (ELCB).



**УВАГА!**

**Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.**

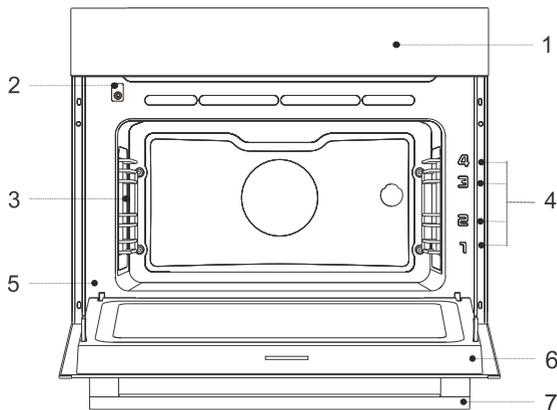
## 3. Опис приладу



**УВАГА!**

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

Базова комплектація приладу включає дротяні напрямні, низьке деко для випікання та решітку.



1. Блок керування
2. Вимикач дверцят
3. Освітлення
4. Напрявні — рівні полиць
5. Табличка
6. Дверцята
7. Ручка дверцят

### 3.1 Оснащення приладу

#### Вимикач дверцят духовки

Якщо відчинити дверцята духовки під час роботи приладу, перемикач вимкне нагрівальні елементи, мікрохвилі та вентилятор у внутрішній камері. Коли дверцята зачиняються, нагрівання поновлюється.

#### Напрявні

**Дротяні напрямні** - вставляйте решітку та деко тільки в напрямні.

**Фіксовані висувні напрямні** - встановлюйте обладнання на напрямну. На одній напрямній можна розмістити решітку разом з піддоном для збору крапель.

ПРИМІТКА: Напрявні для вставки обладнання відраховуються знизу вгору.

#### Приладдя й аксесуари для духовки



**УВАГА!**

**Забороняється використовувати решітку, мілке або глибоке деко, а також будь-який інший металевий посуд чи аксесуари під час використання режиму з мікрохвилями.**

1. **Дротяна решітка** – використовується для смаження на грилі або як опора для сковорідки, дека або форми для випікання.

ПРИМІТКА: Вставляючи решітку в напрямну, обов'язково перевіряйте, чи її піднята частина знаходиться ззаду і зверху.

На решітці є запобіжна засувка. Тому під час виймання решітки з духовки її потрібно злегка підняти спереду.

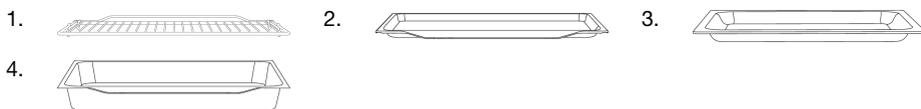
2. **Неглибоке деко** – використовується для випікання лавашів і невеликих тортів. Його також можна використовувати як піддон для крапель.

ПРИМІТКА: Неглибоке деко може деформуватися при нагріванні в духовці. Після охолодження воно повертається до свого початкового стану. Деформація не впливає на його функціональність.

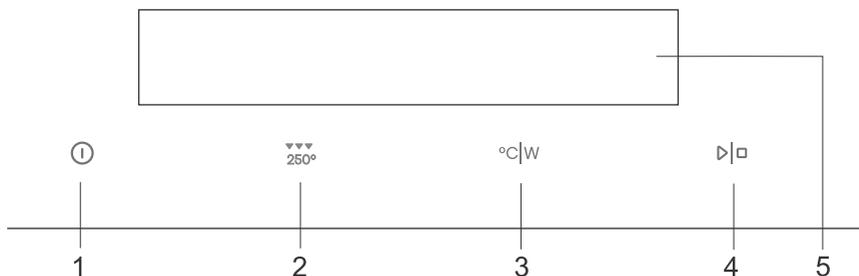
3. **Скляне деко для випікання** – призначене для приготування страв у всіх режимах роботи духової шафи, а також для приготування страв в мікрохвильовому режимі. Його також можна використовувати як сервірувальне деко.

4. **Глибоке універсальне деко для випікання** – використовується для запікання овочів і вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон для крапель.

ПРИМІТКА: Під час випікання заборонено вставляти глибоке універсальне (або багатоцільове) деко в першу напрямну.

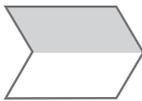


## 3.2 Панель керування



Кнопка	Використання
1	Увімкнення та вимкнення духовки
2	Додаткове пасерування — au gratin
3	Налаштування температури та рівня потужності.
4	Запуск і зупинка Підтвердження налаштування
5	Відображення поточних налаштувань у духовці. Підсвічена частина рядка — відображає поточне вибране поле від А до Е. Стрілка — відображає вибране базове налаштування (pro bake), (auto bake), (extra bake).

Кнопка швидкого вибору:	
	
Короткочасно торкніться клавіші – , щоб вибрати налаштування	Натисніть і утримуйте клавішу – протягом 5 секунд , щоб отримати доступ до додаткових налаштувань або швидких змін
 <b>ІНФОРМАЦІЯ!</b> Аби кнопки «відповідали» на дотик краще, натискайте їх великою площею кінчика пальця. Кожен раз при натисканні кнопки відтворюється звуковий сигнал (якщо ця функція доступна).	

			
Перший крок	Проміжний крок	Очікування / Виконання	Додатковий крок

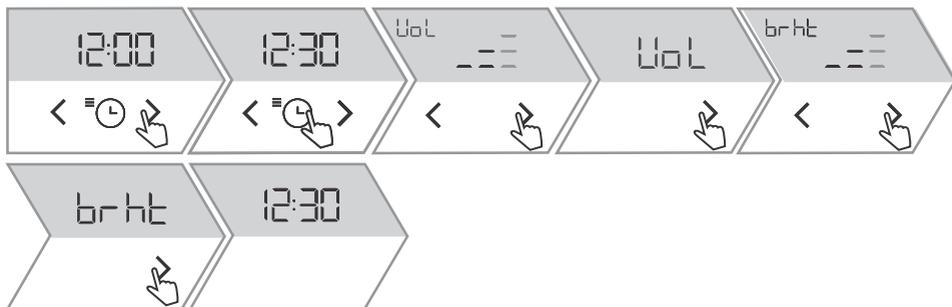
## 4. Підготовка до першого використання

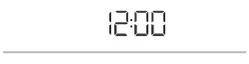
1.	Вийміть із духовки аксесуари та пакувальні матеріали (картон, пінополістирол).
2.	Протріть аксесуари та внутрішні стінки камери вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні/агресивні мийні засоби та грубі тканини.
3.	Увімкніть духову шафу (див. розділ 4.1 <i>Перше ввімкнення</i> )
4.	Розігрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години за допомогою системи верхнього та нижнього нагрівачів (див. розділ «Професійний режим випікання»).
ПРИМІТКА: Під час нагрівання виділяється характерний «новий запах», тому в цей час ретельно провітрюйте приміщення.	

### 4.1 Перше ввімкнення

Після підключення приладу або тривалого відключення його від джерела живлення індикатор «12:00» на дисплеї почне блимати.

Спочатку виберіть і підтвердіть основні налаштування, наведені нижче (точний час, гучність звукового сигналу та підсвічування дисплея).



1.		Кнопкою < або > встановіть точний час. Підтвердьте свій вибір, натиснувши  .
2.		На дисплеї з'явиться <b>Vol</b> . Кнопкою < або > збільшіть або зменшіть гучність звукових сигналів.
3.		Коли ви торкнетесь > на дисплеї з'явиться повідомлення <b>brht</b> . Кнопкою < або > збільшіть або зменшіть інтенсивність підсвічування дисплея.
4.		Щоб вийти з основних налаштувань, торкніться > .

## 5. Функція мікрохвиль

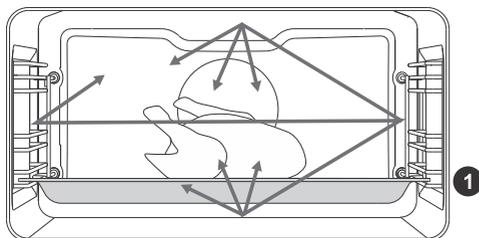
Мікрохвилі використовуються для **приготування, смаження та розморожування їжі**. Вони дають змогу готувати страви швидше й ефективніше, не змінюючи при цьому колір і форму продуктів.

Мікрохвилі — це вид електромагнітного випромінювання. У навколишньому середовищі вони розповсюджені як радіоелектричні, світлові та інфрачервоні хвилі. Частота мікрохвиль становить 2450 МГц.



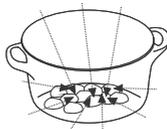
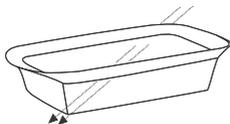
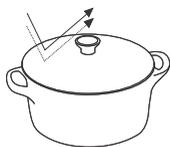
**УВАГА!**

**Забороняється використовувати режим мікрохвиль, коли піч порожня.**



Далі наведено їх характеристики:

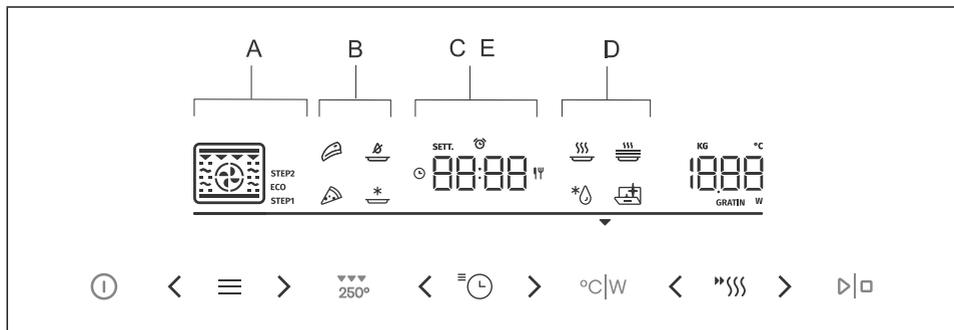
- мікрохвилі відбиваються металами;
- мікрохвилі проникають через інші матеріали;
- мікрохвилі поглинаються водою, жиром і молекулами цукру.



Коли продукти потрапляють під вплив мікрохвиль, їх молекули починають швидко рухатися, що призводить до нагрівання.

Мікрохвилі проникають усередину їжі приблизно на 2,5 см у глибину. Якщо продукт має більшу товщину, його внутрішня частина готуватиметься завдяки теплопровідності як за звичайного приготування.

## 6. Використання печі. Вибір налаштувань випікання

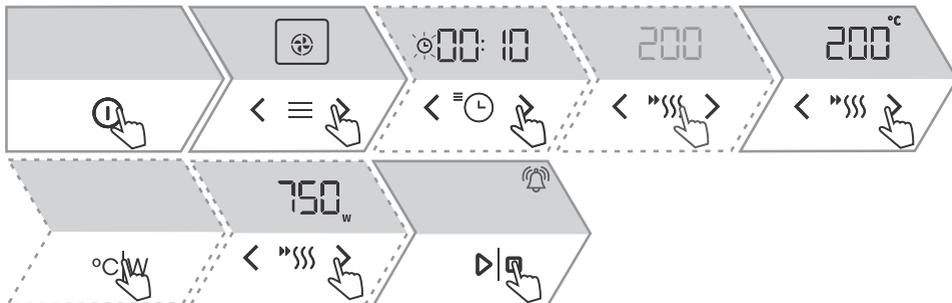


Кнопка	Використання
<	Ліва селекторна кнопка
☰	Кнопка вибору режиму випікання. Натисканням цієї кнопки можна вибирати:
PrO	<b>A</b> Професійний режим <b>Pro</b> – дозволяє встановлювати параметри випікання (систему випікання, температуру, швидке розігрівання та час випікання) на власний розсуд.
Auto	<b>B</b> Автоматичний режим <b>Auto</b> – спеціальні попередньо встановлені програми, які ви також можете змінювати.
PrOG	<b>C</b> Автоматичні програми <b>ProG</b> (від Pr01 до Pr22)
Other	<b>D</b> Dodatne funkcije <b>Othr</b>
SEtt	<b>E</b> Загальні налаштування <b>SEtt</b>
>	Права селекторна кнопка
☰⌚	Кнопка для налаштування функцій часу та загальних налаштувань
»»»»	Кнопка швидкого розігрівання
ПРИМІТКА: На дисплеї підсвічуються лише ті кнопки, за допомогою яких можна встановити та підтвердити вибране налаштування.	
З'явиться позначка	Значення
☐	Системи випікання
STEP1	Випікання за кроками (STEP1, STEP2)
⌚	Функція часу – час випікання
⏸	Функція часу – відкладене закінчення
🕒	Таймер зворотного відліку
»»»»	Миттєве нагрівання
GRATIN	Функція ГРАТЕНУ – верхня скоринка в кінці випікання.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

**ПРИМІТКА:** Деякі символи на дисплеї злегка підсвічуються (функція перебуває в режимі очікування). Якщо ви натиснете кнопку, щоб вибрати символ, і підтвердите його, інтенсивність підсвічування символу збільшиться. Це означає, що функція активна.

## 6.1 Професійний режим випікання



1.	Увімкніть прилад у мережу. <b>Pro</b> з'явиться на дисплеї на кілька секунд. Після цього з'являться налаштування духовки за замовчуванням.
2.	Кнопкою < або > встановіть систему випікання (див. таблицю «Вибір систем випікання») і температуру. ПРИМІТКА: Якщо ви вибрали мікрохвильовий режим, торкніться °C W а потім натисніть кнопку < або > , щоб встановити рівень потужності (Вт). Торкніться °C W ще раз, щоб встановити температуру (°C).
3.	Використовуйте швидкий розігрів, щоб якнайшвидше нагріти духову шафу до потрібної температури. Коли ви торкнетесь ”SSS” , символ загоряється. Коли задана температура буде досягнута, пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться <b>door</b> . Відкрийте дверцята та вставте посуд. Програма автоматично відновить випікання з вибраними налаштуваннями.
4.	Додатково можна налаштувати: - режими таймера (див. розділ 6.2 <i>Функції таймера</i> ) - поетапне випікання (див. розділ 6.3 <i>Випікання покровою</i> ) - режим запікання в паніруванні (див. розділ 7.1 <i>Додаткове пасерування — au gratin</i> )
5.	Щоб розпочати приготування, натисніть ▷ □ .

## Вибір режиму приготування

З'явиться позначка	Використання
	<b>ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ</b> Гаряче повітря забезпечує кращу циркуляцію повітря навколо страви. Таким чином, більше висушується поверхня і створюється товстіша скоринка. Для смаження м'яса, випікання пирогів і овочів, а також для сушіння продуктів на одному або декількох рівнях одночасно.

З'явиться позначка	Використання
	<p><b>ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦІ</b> Ця програма оптимально підходить для приготування піци й випічки з високим вмістом води. Застосуйте для випікання на одному рівні, якщо хочете, щоб їжа приготувалася швидше й була хрусткою.</p>
	<p><b>ІНТЕНСИВНЕ ЗАПІКАННЯ</b> Цей спосіб приготування дає змогу досягти хрусткої скоринки без додавання жирів. Це здоровий варіант смаження, притаманного їжі швидкого приготування, з меншою кількістю калорій у приготованих стравах. Підходить для малих шматків м'яса, риби, овочів і заморожених продуктів для смаження (картопля фрі, курячі нагетси).</p>
	<p><b>ГРИЛЬ ІЗ КРУГОВИМ НАГРІВАННЯМ</b> Функція кругового нагрівання забезпечує кращу циркуляцію гарячого повітря навколо їжі. Так поверхня страви підсушується. У поєднанні з нагрівачем для гриля або рашпером гриля забезпечується насиченіший колір. Використовується для швидшого запікання м'яса й овочів.</p>
	<p><b>ВИПІКАННЯ В ТУРБОРЕЖИМІ</b> Використовується для страв, у яких потрібна рівномірна хрустка скоринка з усіх боків. Крім того, цей режим можна використовувати як перший крок у покроковому режимі випікання, оскільки він дає змогу швидко підсмажити скоринку на першому етапі та повільно запікати страву на другому. М'ясо виходить соковитим, добре підсмаженим і з хрусткою скоринкою.</p>
	<p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ</b> Для запікання великої кількості плоских закусок (тости, канапе, сосиски-гриль, стейки, риба, шашлик тощо), а також для запікання у фритюрі з утворенням гарної хрусткої скоринки. Нагрівачі, встановлені у верхній частині духової шафи, рівномірно нагрівають всю поверхню. Максимально допустима температура — 240 °C.</p>
	<p><b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b> Цей режим використовується для звичайного випікання на одному рівні, приготування суфле та випікання за низьких температур (повільне приготування).</p>
	<p><b>ДЕЛІКАТНЕ ВИПІКАННЯ</b> Використовується для делікатного та контрольованого повільного приготування ніжних страв (м'які шматки м'яса) і випічки з хрусткою скоринкою.</p>
	<p><b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ</b> Використовується для рівномірного запікання їжі на одному рівні, а також для приготування суфле.</p>
	<p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ</b> Використовується для смаження птиці та великих шматків м'яса на рашпері.</p>
	<p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ І НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b> Використовується для швидшого випікання на одному рівні та підсмажування випічки до хрусткої скоринки.</p>
	<p><b>ГРИЛЬ ІЗ НИЖНІМ НАГРІВАННЯМ І КОНВЕКЦІЄЮ</b> Використовується для оптимального випікання дріжджового тіста, усіх видів хліба, а також для консервування.</p>

Продовження таблиці з попередньої сторінки

З'явиться позначка	Використання
	<b>МІКРОХВИЛІ</b> Використовуються для миттєвого попереднього розігрівання, розморожування та приготування їжі.
	<b>ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА МІКРОХВИЛІ</b> У цьому режимі потік гарячого повітря навколо їжі посилюється, щоб висушити поверхню й утворити товстішу скоринку. Мікрохвилі підтримують і прискорюють процес приготування. Призначено для швидшого приготування або запікання м'яса, птиці й овочів.
	<b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ ТА МІКРОХВИЛІ</b> Використовується для швидшого запікання птиці, риби та великих шматків м'яса на відкритому вогні. Мікрохвилі підтримують і прискорюють процес приготування.
	<b>ЗВИЧАЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ ТА МІКРОХВИЛЯМИ</b> Для швидшого приготування запіканок. Мікрохвилі підтримують і прискорюють процес приготування.
	<b>ІНТЕНСИВНЕ ЗАПІКАННЯ З МІКРОХВИЛЯМИ</b> Цей спосіб приготування дає змогу досягти хрусткої скоринки без додавання жирів. Це здоровий варіант смаження, притаманного їжі швидкого приготування, з меншою кількістю калорій у приготуваній їжі. Призначено для приготування невеликих шматків м'яса, риби й овочів. Мікрохвилі підтримують і прискорюють процес приготування.
 <b>ЕКО</b>	<b>ЕКО (ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ) <sup>1)</sup></b> Для дбайливого, повільного та рівномірного приготування м'яса, риби та випічки на одному рівні. Цей спосіб приготування зберігає більшу частку води в м'ясі, що робить його соковитішим і м'якшим, а випічку - рівномірно підрум'яненою/пропеченою. Використовується для температур в діапазоні від 140 °C до 220 °C.
ПРИМІТКА: Режим запікання в паніруванні можна використовувати в усіх режимах, окрім мікрохвильового режиму та режиму ЕКО (див. розділ 7.1 Додаткове пасерування — <i>au gratin</i> ).	

<sup>1)</sup> Ця функція використовується для визначення класу енергоефективності згідно з EN 60350-1.

## Рівень потужності мікрохвиль

Потужність	Використання
1000 Вт	Швидке розігрівання напоїв, води та страв, які містять велику кількість рідини.
750 Вт	Приготування свіжих або заморожених овочів.
600 Вт	Розтоплення шоколаду. Приготування м'яса та морепродуктів. Приготування гарнірів.
360 Вт	Розігрівання й приготування нижніх страв, виготовлених на основі яєць.
180 Вт	Розморожування інших продуктів, розтоплення масла та морозива.
90 Вт	Розморожування випічки з кремовою начинкою, фруктів, овочів і фаршу.

## 6.2 Функції таймера

З'явиться позначка	Опис	Використання
	<b>Час випікання</b>	У цьому режимі можна налаштувати тривалість роботи печі.
	<b>Таймер зворотного відліку</b>	Таймер зворотного відліку працює незалежно від самої печі. Після спливання налаштованого часу прилад не вмикається й не вимикається автоматично.
	<b>Затримка завершення</b>	Використовуйте цей режим, коли потрібно почати готування їжі в печі із затримкою. Введіть тривалість готування й потрібний час завершення приготування. Прилад запускається автоматично й завершує роботу в потрібний час.

### Налаштування часу випікання



1. Кнопкою < або > встановіть бажаний час приготування. На дисплеї з'явиться .
2. Щоб розпочати приготування, натисніть .

### Налаштування таймера зворотного відліку



3. Коли ви торкнетеся на дисплеї з'явиться напис . Кнопкою < або > встановіть тривалість хвилинного таймера. Підтвердьте налаштування, натиснувши .  
Максимально можливе налаштування - 24 години.  
ПРИМІТКА: Якщо прилад вимкнено, будильник все одно буде активним.

### Налаштування затримки завершення



### ІНФОРМАЦІЯ!

Відстрочка старту неможлива, якщо вибрано режим мікрохвильової печі або ввімкнено функцію попереднього розігрівання.

1.	Спочатку встановіть час випікання. Кнопкою < або > встановіть бажаний час приготування. На дисплеї з'явиться  . <i>Приклад: час приготування 2 години</i>
2.	При подвійному натисканні на кнопку  на дисплеї відобразиться  .
3.	Кнопкою < або > можна встановити час, коли страва буде готова. На дисплеї з'явиться бажаний час закінчення приготування. <i>Приклад: приготування закінчується о 18:00</i>
4.	Щоб розпочати приготування, натисніть  . В очікуванні увімкнення духового шафа переходить у частковий режим очікування (дисплей темніє). Вибрані налаштування автоматично вмикаються та вимикаються у вибраний час. <i>Приклад: приготування починається о 16:00, закінчується о 18:00</i>
Дисплей по чергово відображатиме час завершення приготування та годинник. Після закінчення встановленого часу духовий шаф автоматично вимикається. На дисплеї відобразиться End. Пролунає короткий звуковий сигнал.	



### ІНФОРМАЦІЯ!

Вибрану функцію часу можна скинути на 00:00 одночасно торкнувшись < i > .

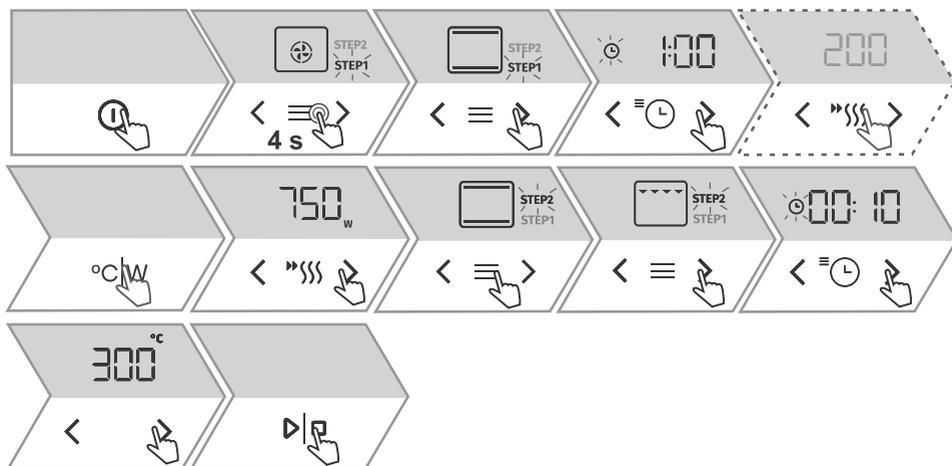


### УВАГА!

Ця функція не підходить для їжі, яка вимагає швидкого попереднього нагрівання. Швидкопсувні продукти не можна тримати в духовій шафі впродовж тривалого часу. Перед використанням цього режиму перевірте, чи правильно налаштовано годинник на приладі.

## 6.3 Випікання покроково

За допомогою цієї функції готувати можна у два етапи (два послідовні етапи випікання об'єднано в один процес приготування).

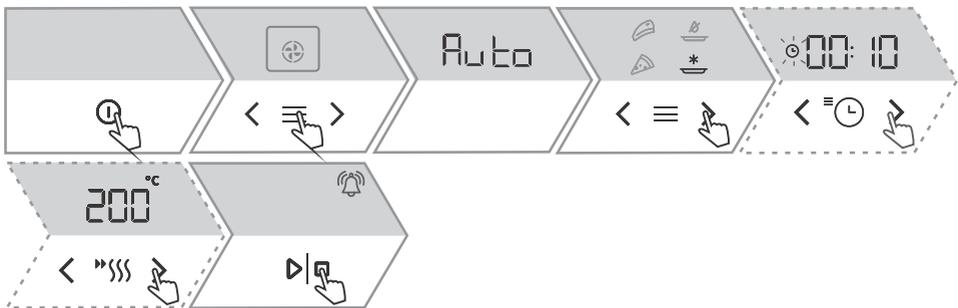


1.	<b>1. STEP 1</b>
----	------------------

Продовження таблиці з попередньої сторінки

	Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображаються налаштування печі за замовчуванням.
2.	При тривалому натисканні (4 секунди) на  на дисплеї з'явиться напис <b>STEP1</b> (перший етап приготування страви). Встановіть систему випікання, час і температуру приготування. Ви також можете вибрати швидкий розігрів. ПРИМІТКА: Якщо ви вибрали мікрохвильовий режим, торкніться  а потім натисніть кнопку  або  , щоб встановити рівень потужності (Вт). Торкніться  ще раз, щоб встановити температуру (°C).
3.	<b>2. STEP 2</b> Повторно торкнувшись кнопки  на дисплеї з'явиться напис <b>STEP2</b> (другий етап приготування страви; перший етап вже встановлено).
4.	Встановіть систему випікання, час і температуру приготування. Ви також можете змінити обидва кроки перед початком готування. Натиснувши  , можна переходити між двома кроками.
5.	Щоб розпочати приготування, натисніть  . Спочатку духову шафу починає працювати з налаштуваннями для першого кроку.
6.	Поетапне запікання можна скасувати, затиснувши кнопку  на 5 секунд.
ПРИМІТКА: Якщо ви не встановили час поетапного приготування, на індикаторі блимає значення 00:00.	

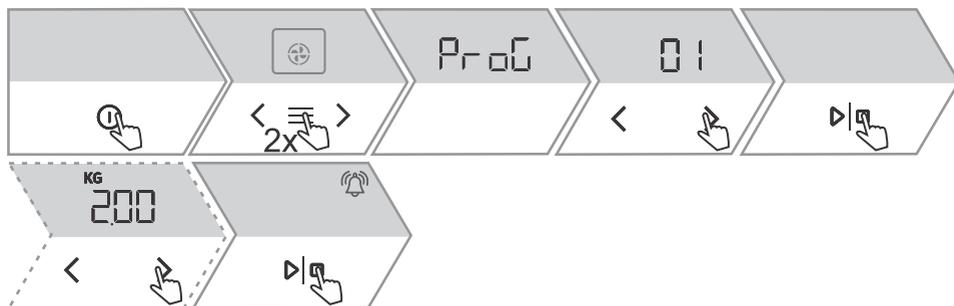
## 6.4 Автоматичний режим приготування



1.	Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображаються налаштування печі за замовчуванням.
2.	Натисніть  . Протягом кількох секунд на дисплеї відобразатиметься <b>Auto</b> , а потім з'являться автоматичні системи. Натиснувши  або  , спочатку оберіть систему (див. таблицю нижче). Відображаються попередньо встановлені значення. Ви можете змінювати температуру та тривалість приготування.
3.	Щоб розпочати приготування, натисніть  .
4.	Деякі страви також мають функцію швидкого розігрівання. Значок буде повністю горіти. Після досягнення заданої температури пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться <b>door</b> . Відкрийте дверцята та вставте посуд. Програма автоматично відновить випікання з вибраними налаштуваннями.

З'явиться позначка	Використання
	<p><b>ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ</b> У такий спосіб можна приготувати заморожену їжу за короткий проміжок часу без попереднього нагрівання. Оптимальне рішення для заморожених напівфабрикатів (випічка, круасани, лазанья, картопля фрі, курячі нагетси), м'яса й овочів.</p>
	<p><b>ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦІ</b> Ця програма оптимально підходить для приготування піци й випічки з високим вмістом води. Застосовуйте для випікання на одному рівні, якщо хочете, щоб їжа приготувалася швидше й була хрусткою.</p>
	<p><b>СИСТЕМА ДЛЯ М'ЯСА</b> Для оптимального приготування м'яса. Перед випіканням обсмажте м'ясо з усіх боків на сковороді з гарячою олією. Такий спосіб приготування збереже його соковитість. Підходить для м'ясних нарізок, таких як ростбіф, філе яловичини, стейки тощо.</p>
	<p><b>ІНТЕНСИВНЕ ЗАПІКАННЯ (АЕРОГРИЛЬ)</b> Цей спосіб приготування формує хрустку скоринку без додавання жиру. Це здорова альтернатива смаженню у фритюрі, завдяки чому в приготованій страві міститься менше калорій. Підходить для дрібних шматків м'яса, риби, овочів і заморожених півфабрикатів для смаження (картопля фрі, курячі медальйони).</p>

## 6.5 Автоматичні програми



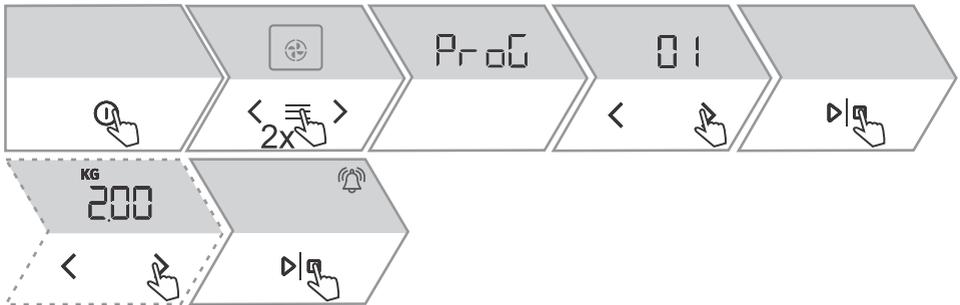
1. Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображаються налаштування печі за замовчуванням.
2. При подвійному натисканні на кнопку  , на дисплеї на короткий час з'явиться **ProG**, а потім з'являться автоматичні програми. Натиснувши  або  ви обираєте програму (див. таблицю нижче). Підтвердьте свій вибір, натиснувши  . Залежно від бажаної страви прилад порекомендує оптимальний режим нагрівання, температуру та тривалість приготування. Там, де це можливо, ви можете регулювати вагу страви.
3. Щоб розпочати приготування, натисніть  .

Позначення	Назва програми	Приладдя	Рівень	Попереднє розігрівання	Перевіртання
Pr01	фігурне печиво	Мілке деко	2	Так	Ні
Pr02	кекси	Мілке деко	2	Так	Ні
Pr03	Бісквітний пиріг	Деко / деко на решітці	1	Так	Ні
Pr04	дрібна випічка з дріжджового тіста	Мілке деко	2	Так	Ні
Pr05	випічка з листового тіста	Мілке деко	2	Так	Ні
Pr06	Яблучний пиріг	Деко / деко на решітці	2	Ні	Ні
Pr07	Яблучний струдель	Мілке деко	2	Ні	Ні
Pr08	Шоколадне суфле	Деко / деко на решітці	2	Так	Ні
Pr09	підймання й відстоювання	Мілке деко	1	Ні	Ні
Pr10	хліб	Мілке деко	1	Ні	Ні
Pr11	Печеня зі свинини	Невелика форма для випікання на решітці	1	Ні	Ні
Pr12	картопляна запіканка	скляне деко	1	Ні	Ні
Pr13	Птиця, ціла	Решітка з піддоном для збирання жиру й соків	2	Ні	Коли мине 2/3 часу готування
Pr14	Птиця, малими шматками	Решітка з піддоном для збирання жиру й соків	2	Ні	Коли мине 2/3 часу готування
Pr15	м'ясний рулет	Деко / деко на решітці	1	Ні	Ні
Pr16	Стейк із яловичини для запікання в духовій шафі	Решітка з піддоном для збирання жиру й соків	3	Ні	Коли мине 2/3 часу готування
Pr17	М'ясо, повільне готування	Невелика форма для випікання на решітці	1	Ні	Ні
Pr18	Запечена риба або риба на грилі	Решітка з піддоном для збирання жиру й соків	3	Ні	Коли мине 2/3 часу готування
Pr19	Печена картопля, скибки	Універсальне глибоке деко	2	Ні	Ні
Pr20	попкорн	скляне деко	1	Ні	Ні

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Позначення	Назва програми	Приладдя	Рівень	Попереднє розігрівання	Перевертання
Pr21	лазанья	Деко / деко на решітці	1	Ні	Ні
Pr22	піца	Мілке деко	1	Так	Ні

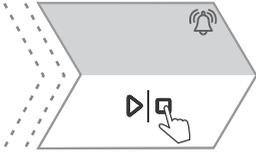
## 6.6 Налаштування додаткових функцій



1. Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображаються налаштування печі за замовчуванням.
2. При багаторазовому натисканні  $\equiv$ , на дисплеї на короткий час з'явиться **Othr**, а потім з'являться додаткові функції. Кнопкою < або > виберіть функцію (див. таблицю нижче). Відображаються попередньо встановлені значення. Деякі функції дозволяють встановлювати температуру та час приготування.
3. Щоб розпочати приготування, натисніть >|□.

З'явиться позначка	Використання
	<b>Розморожування</b> Використовується для повільного розморожування продуктів (тістечок, випічки, хлібобулочних виробів і глибоко заморожених фруктів). Посередині процесу розморожування необхідно перевернути або перемішати шматки чи роз'єднати їх, якщо вони примерзли один до одного.
	<b>Повторне нагрівання</b> Використовується для підтримання тепла вже готових страв. Можна налаштувати температуру.
	<b>Нагрівання тарілок</b> Використовується, якщо ви хочете попередньо підігріти тарілки або чашки, щоб їжа залишалася теплою протягом тривалого часу. Можна налаштувати температуру.
	<b>Очищення парою</b> Ця програма полегшує видалення плям у духовій шафі (див. розділ 11.1 <i>Очищення духової шафи (очищення парою)</i> ).

## 7. Початок процесу готування



Розпочніть процес приготування, натиснувши на .

Доки температура не досягне заданого значення, на індикаторі почергово відобразяться поточна та задана температура. Спочатку блимає символ температури. Коли температура сягає потрібного значення, він згасає, і лунає звуковий сигнал.

Під час приготування можна змінювати систему, температуру, робочу потужність та режими таймера.

### 7.1 Додаткове пасерування — au gratin

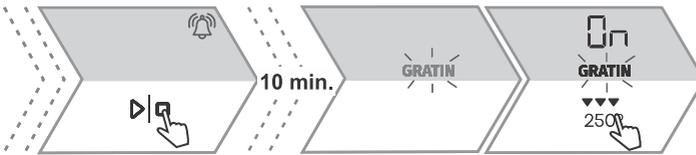
Ця функція використовується на останньому етапі приготування, коли до страви додається заправка/начинка або поверхню їжі потрібно зробити хрусткою. Функція запікання утворює хрустку золотисто-жовту скоринку, яка захищає їжу від висихання, надає страві приємнішого вигляду й покращує смак.



#### УВАГА!

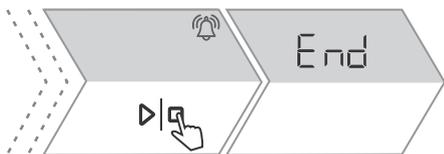
**Керування процесом готування. В режимі запікання в паніруванні температура в духовій шафі сильно піднімається.**

**Режим запікання в паніруванні вмикається щонайбільше на 15 хвилин, після чого духови шафа вимикається.**



1.	Щоб розпочати приготування, торкніться  250°. Символ <b>GRATIN</b> висвічується на індикаторі, а також відображається напис Op.
2.	<b>Функцію також можна вимкнути під час роботи.</b> - Торкніться  250°, символ <b>GRATIN</b> на індикаторі згасне, а приготування продовжиться відповідно до вказаних налаштувань. - Вимкніть готування, натиснувши  .

## 8. Завершення приготування та вимкнення духовки



Завершіть готувати, натиснувши . На дисплеї відобразиться **End** і досягнутий час приготування. Пролунає короткий звуковий сигнал.



### ІНФОРМАЦІЯ!

Після завершення процесу всі налаштування таймера, крім зворотного відліку, також буде зупинено й видалено. На дисплеї відобразиться поточний час доби (годинник). Охолоджувальний вентилятор працюватиме ще протягом певного часу.

Після використання духовки в каналі конденсації (під дверцятами) може залишитися трохи води. Витріть канал губкою або тканиною.

## 9. Вибір загальних налаштувань



**УВАГА!**

Після відключення від джерела живлення або вимкнення приладу параметри додаткових функцій зберігатимуться лише протягом кількох хвилин. Потім усі параметри, окрім гучності звукового сигналу й освітленості дисплея, буде скинуто до заводських значень за замовчуванням.

Приклад налаштування часу:



Приклад регулювання рівня гучності звукового сигналу:



1.		<p>При багаторазовому натисканні  , на дисплеї на короткий час з'явиться <b>SEtt</b> після чого відобразиться меню загальних налаштувань.</p> <p>Ви можете переміщатися між різними налаштуваннями, натискаючи кнопку  або  .</p>
2.		<p>На дисплеї відобразиться <b>CLock</b>.</p> <p>Щоб налаштувати годинник, спочатку торкніться  .</p> <p>Виберіть 12-годинне або 24-годинне відображення, а потім встановіть час. Підтвердіть вибір ще раз, натиснувши  .</p>
<p><b>ПРИМІТКА:</b> Ви можете відрегулювати окреме налаштування, натиснувши  або  .</p>		
3.		<p><b>Гучність звукового сигналу</b></p> <p>На дисплеї з'явиться <b>Vol</b>. Ви можете вибрати один з чотирьох рівнів гучності (нуль смужок – вимкнено (OFF) одна, дві або три смужки).</p>

Продовження таблиці з попередньої сторінки

4.		<p><b>Яскравість дисплея</b> Виберіть налаштування <b>brht</b>. Ви можете вибрати один з трьох рівнів яскравості дисплея (одна, дві або три смуги).</p>
5.		<p><b>Дисплей - нічний режим</b> Це функція, яка автоматично зменшує яскравість дисплея в нічний час (з 20:00 до 6:00) і вимикає індикацію годинника, а також звукові сигнали. Виберіть налаштування <b>nGht</b>. Увімкніть живлення (On) або вимкніть (OFF).</p>
6.		<p><b>Приховати годинник</b> Це функція, яка вмикає або вимикає відображення годинника. Виберіть налаштування <b>hidE</b>. Увімкніть живлення (On) або вимкніть (OFF).</p>
7.		<p><b>Автоматичне швидке розігрівання</b> Ця функція дозволяє автоматично додавати швидке попереднє нагрівання до систем приготування, які його передбачають. Виберіть налаштування <b>Prht</b>. Увімкніть живлення (On) або вимкніть (OFF).</p>
8.		<p><b>Шабат</b> Функція «Шабат» дозволяє тримати їжу в духовці теплою без необхідності вмикати та вимикати духову шафу. Виберіть параметр <b>SAbb</b>. Встановіть тривалість роботи (від 24 до 72 годин) і температуру. Коли ви торкнетесь <math>\triangleright \square</math> починається зворотний відлік часу. На дисплеї з'явиться <b>SAbb</b>. Усі звуки та операції вимикаються, окрім кнопки <math>\text{ⓘ}</math>. ПРИМІТКА: У разі відключення електроенергії режим «Шабат» буде вимкнено, і духовка повернеться до початкового стану.</p>
9.		<p><b>Заводські налаштування за промовчанням</b> Ця функція дозволяє повернути прилад до заводських налаштувань. На дисплеї з'явиться <b>FAct</b>. Натисніть <math>\triangleright \square</math> достатньо довго, щоб рядок під написом повністю засвітився.</p>
<p>Щоб вийти з меню загальних налаштувань, торкніться <math>\text{≡}</math>.</p>		

## 9.1 Кнопки блокування



1.	При тривалому натисканні (6 секунд) на  на дисплеї з'явиться напис <b>Loc</b> для блокування ключів. Повторним натисканням на  , можна вимкнути блокування.
----	--

- Якщо блокування від дітей увімкнено без застосування функції таймера (відображається лише годинник), духова шафа не працюватиме.
- Якщо блокування активується після встановлення функції таймера, духова шафа працюватиме у звичайному режимі, проте змінити налаштування буде неможливо.
- Коли кнопки заблоковані, ви не можете змінювати системи приготування або додаткові функції. Можна лише вимкнути приготування їжі.
- Кнопки залишаються заблокованими навіть після вимкнення духовки. Щоб вибрати нову систему, необхідно деактивувати блокування.

# 10. Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки

## Обладнання:

- Використовуйте приладдя, виготовлене з терmostійких невідбивних матеріалів (дека з комплекту, лотки, посуд, кухонний посуд з емалевим покриттям, приладдя із загартованого скла). Яскраві матеріали (нержавіюча сталь або алюміній) відбивають тепло. Унаслідок цього термічна обробка їжі в них відбувається з меншою ефективністю.
- Завжди вставляйте дека з кінців напрямних. Під час випікання на решітці розташуйте форми для випікання й дека в її центрі.
- Не кладіть дека для випікання безпосередньо на дно духовки.
- Не використовуйте універсальне глибоке деко для випікання на 1-му рівні під час роботи приладу.
- Не закривайте дно камери духовки або решітку алюмінієвою фольгою.
- Завжди ставте дека на решітку для гриля.
- Якщо ви готуєте на кількох рівнях одночасно, вставте глибоке універсальне деко на нижній рівень.
- Перед використанням пергаментного паперу переконайтеся, що він жаростійкий. Завжди обрізайте його належним чином. Пергаментний папір запобігає прилипанню страв до дека й полегшує їх виймання.
- У разі випікання безпосередньо на решітці ставте універсальне глибоке деко рівнем нижче, щоб воно слугувало піддоном для збирання жиру й соків.

## Приготування їжі:

- Для оптимального приготування їжі рекомендуємо дотримуватися вказівок, зазначених у таблиці приготування страв. Виберіть найнижчу температуру й найкоротший час приготування. Коли цей час закінчиться, перевірте результати, а потім відрегулюйте параметри за необхідності.
- Готуючи страви за рецептами зі старих кулінарних книг, вмикайте режим нижнього й верхнього нагрівання (як у звичайних духовках) і встановлюйте температуру, на 10 °C нижчу від зазначеної в рецепті.
- Під час приготування великих шматків м'яса або випічки зі значним вмістом води всередині духовки накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята та скло.

## Ефективне використання енергії

- Розігрівайте духову шафу лише тоді, коли це зазначено в рецепті або в таблицях цієї інструкції з експлуатації. Якщо ви використовуєте швидко розігрівання, не ставте продукти в духовку, доки вона повністю не розігріється, якщо немає інших рекомендацій. Під час нагрівання порожньої духовки витрачається багато енергії, тому, якщо можливо, рекомендуємо готувати кілька страв підряд або кілька страв одночасно.
- На час випікання виймайте з духовки все непотрібне приладдя.
- Не відкривайте дверцята духовки під час випікання, якщо в цьому немає гострої потреби.
- За виконання триваліших програм можна вимикати духовку приблизно за 10 хвилин до завершення приготування, щоб використати накопичене тепло.

## Приготування в мікрохвильовому режимі

- Використовуйте відповідний посуд (скляний, керамічний тощо).

- Для приготування овочів використовуйте посуд з кришкою. Додавайте 1 столову ложку води на 100 г продукту.
- Під час розморожування перевертайте або перемішуйте продукти.

## 10.1 Таблиця приготування

ПРИМІТКА. Страви, для яких потрібна повністю розігріта духовка, у таблиці позначені однією зірочкою \* . Страви, для яких достатньо 5-хвилинного розігрівання, позначені двома зірочками \*\* . У такому разі не використовуйте режим миттєвого попереднього нагрівання.

Страва				
<b>КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ Й ВИПІЧКА</b>				
<b>Випічка/тістечка у формах</b>				
Бісквітний пиріг	1	ECO	190-210	30-50
пиріг із начинкою	1		170-180	60-80
мармуровий кекс	1		160-170	30-40
пиріг на заквасці, бабка (ромова баба, круглий кекс)	1		170-180	50-60
відкритий пиріг, тарт	2		170-190	40-50
брауні	2		170-180 *	25-35
<b>випічка на деках</b>				
штрудель	2		170-180	55-65
заморожений штрудель	2		200-210	45-60
бісквітний рулет	2		170-180	15-25
бухти	1		180-190	30-40
<b>печиво й коржики</b>				
кекси	2		160-170 *	20-35
кекси, 2 рівні	2, 3		140-150 *	25-45
дрібна випічка з дріжджового тіста	2		190-200	20-30
дрібна випічка з дріжджового тіста, 2 рівні	2, 3		170-180	20-30
випічка з листового тіста	2	ECO	200-220	25-45
випічка з листового тіста, 2 рівні	2, 3		160-170	20-30
<b>печиво</b>				
фігурне печиво	2		140-150 *	25-40
фігурне печиво, 2 рівні	2, 3		140-150 *	30-45
печиво	2	ECO	180-190	20-30
печиво, 2 рівні	2, 3		160-170 *	15-25
безе	2		80	120-140

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			 °C/w	 min
безе, 2 рівні	2, 3		70	120-140
макарони	2		140	13-18
макарони, 2 рівні	2, 3		140	15-20
<b>хліб</b>				
підймання й відстоювання	2		35-40	30
хліб на деку	1		190-200	50-60
хліб у формі	1		190-200	30-45
плоскі борошняні вироби (фокача)	2		210-220 *	25-35
свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку)	2		190-200 *	20-30
тости	4		240 *	0,5-3
відкриті бутерброди	3		240 *	2-5
<b>піца й інші страви</b>				
піца	1		275 *	10-17
піца, 2 рівні	2, 3		210-220 *	30-40
заморожена піца	2		210-230	10-20
заморожена піца, 2 рівні	2, 3		200-220	15-25
відкриті пироги з начинкою, кіш	1		190-210	50-60
буреки	1		180-200	30-40
<b>М'ЯСО</b>				
<b>яловичина й телятина</b>				
смажена яловичина (корейка, огузок), 1,5 кг	1		160-180	130-160
варена яловичина, 1,5 кг	1		190-210	90-110
вирізка, середнього просмаження, 1 кг	2		170-190 *	40-60
смажена яловичина, томлена	1		120-140 *	250-300
стейк із яловичини, добре просмажений, товщина 4 см	3		200-220	25-35
бургерне м'ясо, товщина 3 см	3		240	20-35
смажена телятина, 1,5 кг	2		180-200	100-120

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва				
<b>СВИНИНА</b>				
смажена свинина, огузок, 1,5 кг	1	ECO	200-210	120-170
смажена свинина, передній окіст, 1,5 кг	1		180-200	140-170
свиняча корейка, 400 г	1		80-100 *	80-100
смажена свинина, томлена	1		100-120 *	200-230
свинячі реберця, томлені	1		120-140 *	210-240
свинячі битки, товщина 3 см	13		220-230	20-30
<b>ПТИЦЯ</b>				
птиця, 1,2–2,0 кг	1		200–210/360	45-60
птиця з начинкою, 1,5 кг	1		170-190	100-120
птиця, грудка	2		190-210	50-60
курячі стегна	1		190–200/600	20-30
курячі крильця	2		210-220	20-35
птиця, грудка, томлена	2		100-120 *	60-90
<b>М'ЯСНІ СТРАВИ</b>				
м'ясний рулет, 1 кг	2		170-190	75-90
ковбаски для гриля, братвурст	3		230 **	8-15
<b>РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ</b>				
ціла рибина, 350 г	3		230–240/360	12-17
рибне філе, товщина 1 см	3		220-230	8-12
рибний стейк, товщина 2 см	3		220-230	10-15
гребінці	3		230 *	5-10
креветки	3		230 *	3-10
<b>ОВОЧІ</b>				
печена картопля, скибки	3		210-220 *	35-45
печена картопля, половинки	2		200–210/360	30-40
фарширована картопля (картопля в мундірі)	3		190-200	30-40
картоплі фрі, саморобна	2		210–220/360	25-35

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва				
овочева суміш, скибки	3		190-200	30-40
фаршировані овочі	3		190-200	30-40
овочі на парі	1		600-750	10-20
<b>ПОШИРЕНІ ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</b>				
картоплі фрі	3		200-210	25-35
картоплі фрі, 2 рівні	2, 3		200-210	35-45
курячі медальйони	2		210-220 *	15-20
рибні палички	2		210-220	15-25
лазанья, 400 г	2		200-210	30-40
овочі, покриті кубиками	2		190-200	20-30
круасани	2		170-180	18-23
<b>ПУДИНГИ, СУФЛЕ ТА СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ</b>				
мусака з картоплею	1		200-210/360	35-45
лазанья	1		200-210/360	35-45
солодкий запечений пудинг	1		750	15-25
солодке суфле	2		180 *	15-20
<b>СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ</b>				
тортильї з начинкою, гострі пироги	2		170-190	30-45
сир для гриля	3		240 **	6-9
<b>ІНШІ</b>				
попкорн	1		1000	3-4
консервування	2		180	30
стерилізація	2		1000	2
приготування на водяній бані (у пароварці)	1		150-170 *	/
розігрівання	1		600	/
підігрівання посуду	2		75	15
розморожування	1		90-180	/

# 11. Чищення й обслуговування



## УВАГА!

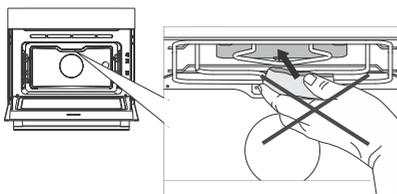
Перш ніж почати чистити прилад, від'єднайте його від мережі живлення й дайте йому охолонути.

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду!

Дверцята приладу кріпляться до приладу і є незнімними. Крім того, дверцята не можна розбирати або іншим чином змінювати їх конструкцію.

- Для зручності чищення камеру духовки й дека покрито спеціальною емаллю, щоб забезпечити гладеньку та стійку поверхню.
- Регулярно чистьте прилад із використанням теплої води й засобу для ручного миття посуду, видаляючи великі включення та вапняний наліт. Користуйтеся чистою м'якою тканиною або губкою.
- Не використовуйте агресивні або абразивні очищувачі й аксесуари (абразивні губки та мийні засоби, засоби для виведення плям та іржі, скребки для склокерамічних тарілок).
- Залишки їжі (жир, цукор, білок) можуть спалахнути під час використання приладу. Тому перед кожним використанням видаляйте великі частки бруду із внутрішньої частини духовки й аксесуарів.
- Приладдя духовки можна мити в посудомийній машині.

<b>Зовнішня частина приладу</b>	Використовуйте гарячу мильну воду та м'яку тканину для видалення забруднень і витирання поверхонь насухо.
<b>Внутрішня частина приладу</b>	Для видалення стійкого бруду або нагару використовуйте звичайні засоби для чищення духовок. Після використання таких засобів ретельно протріть прилад вологою ганчіркою, щоб видалити залишки мийних засобів.
<b>Посуд і напрямні</b>	Чистіть гарячою мильною водою та вологою ганчіркою. У разі стійких забруднень рекомендуємо попередньо замочити і використовувати щітку.
Якщо очищення не дає задовільних результатів, повторіть процедуру.	



Не використовуйте абразивні або агресивні мийні засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі тощо на верхній частині камери печі та кришці.

## 11.1 Очищення духової шафи (очищення паром)

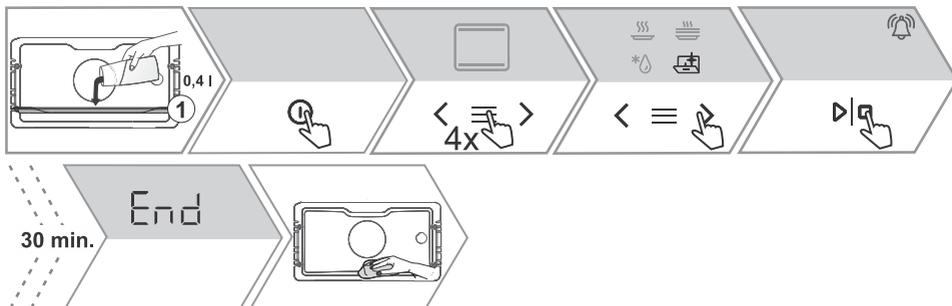
За допомогою цієї програми з внутрішньої поверхні духової шафи можна легко видалити будь-які забруднення.

Ця функція дає найефективніші результати, коли запускається регулярно після кожного використання приладу.

Перш ніж запускати програму чищення, приберіть усі видимі великі частки бруду й залишки їжі з камери духової шафи.

### **УВАГА!**

Використання програми вологого чищення (Steam Clean) для чищення духової шафи

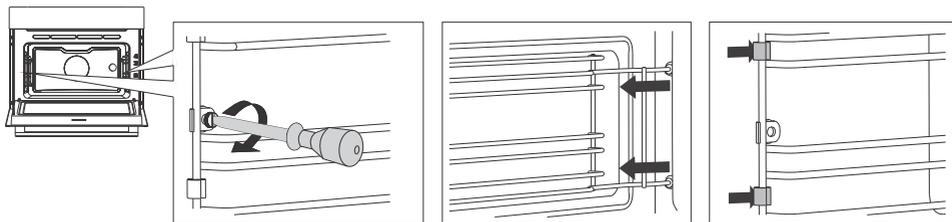


1.	Вставте скляне деко на перший рівень напрямних і налейте в нього 0,4 л теплої води.
2.	Увімкніть духову шафу. Якщо кілька разів натискати ≡, на індикаторі з'являться додаткові режими роботи. За допомогою < або > оберіть режим  . Відображаються попередньо встановлені значення.
3.	Програма працює впродовж 8 хвилин. Коли виконання програми завершено, на дисплеї відобразиться напис <b>End</b> (Кінець).
4.	Після її завершення обережно вийміть деко, використовуючи кухонні рукавиці (на деку може залишитися трохи води). Витріть плями тканиною, змоченою в гарячій мильній воді. Ретельно протріть прилад вологою тканиною, щоб видалити залишки мийного засобу. Якщо результат очищення вас не задовольняє (якщо забруднення було особливо стійким), повторіть процедуру.

## 11.2 Зняття й очищення дротяних напрямних

### **ІНФОРМАЦІЯ!**

Знімайте напрямні з обережністю, щоб не пошкодити емалеве покриття.



1.	Відкрутіть гвинт за допомогою викрутки.
2.	Витягніть напрямні з отворів у задній стінці печі.
<p>ПРИМІТКА: Слідкуйте за тим, щоб не загубити прокладки, встановлені на дротяних напрямних. Після очищення встановіть прокладки на місце, інакше можуть з'явитися іскри.</p>	

### ⚠ УВАГА!

Після чищення заново затягніть гвинти на напрямних за допомогою викрутки.

У разі заміни дротових напрямних встановлюйте їх тим самим боком, яким вони були встановлені спочатку.

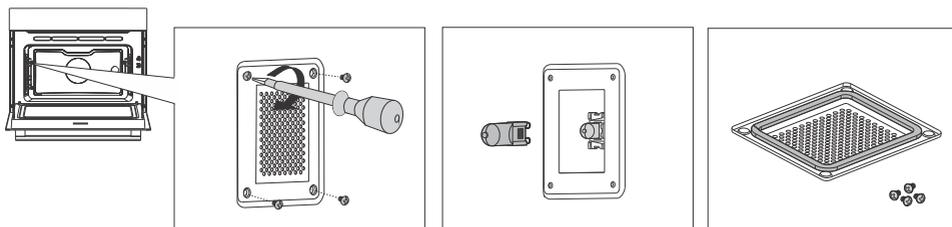
## 11.3 Заміна лампочки

Лампочка є витратним матеріалом і на неї не поширюється гарантія. Перед заміною лампочки вийміть з духовки будь-який посуд.

Галогенна лампа: G9, 230 V, 25 W

У духовій шафі встановлена галогенна лампа.

Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності (G).



1.	Відкрутіть чотири гвинти. Зніміть кришку та скло.
2.	Зніміть галогенну лампочку та замініть її новою.
<p>ПРИМІТКА: Використовуйте захист, щоб уникнути опіків. На кришці є ущільнювач, який не слід знімати. Ущільнювач повинен прилягати до стінки робочої камери духової шафи.</p>	

## 12. Пошук і усунення несправностей

Під час гарантійного терміну будь-які ремонтні роботи можуть виконувати лише спеціалісти сервісних центрів, уповноважених виробником.

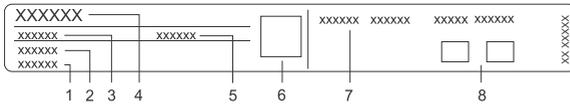
- Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт переконайтеся, що прилад відключено від електромережі (видалено плавкий запобіжник або витягнуто штепсель із розетки)
- Несанкціонований ремонт приладу може призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не намагайтеся робити це самостійно. Доручіть це спеціалісту або вповноваженому техніку.
- Якщо виникли невеликі проблеми з роботою пристрою, перегляньте цей посібник. Можливо, ви зможете вирішити їх самостійно.
- Якщо прилад став працювати погано або перестав працювати взагалі через неналежну експлуатацію або недбале поводження, сервісний огляд не буде безкоштовним навіть протягом гарантійного періоду.
- Збережіть цей посібник для використання в майбутньому та передайте його наступним власникам або користувачам приладу.
- Нижче наводяться поради щодо усунення деяких найбільш поширених проблем.

### 12.1 Таблиця усунення несправностей і помилок

Проблема/помилка	Причина
<b>Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.</b>	Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.
<b>Не працює освітлення печі.</b>	Процедуру заміни лампочки в духовці наведено в розділі «Заміна лампочки».
<b>Блок керування не реагує, екран видає статичне зображення.</b>	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
<b>Відображається код помилки ErrX. У разі появи двозначного коду помилки на дисплеї відобразатиметься ErXX.</b>	Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування.
<b>У печі з'являються іскри</b>	Переконайтеся, що всі ковпачки лампочок надійно закріплені, а на дротових напрямних встановлені прокладки. Переконайтеся, що напрямні всередині печі розміщені правильно.
Якщо проблему не вдається вирішити попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. Несправності, спричинені неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню. У такому разі користувач сплачує вартість ремонту самостійно.	

## 12.2 Етикетка – інформація про прилад

Паспортну табличку, що містить основну інформацію про прилад, прикріплено до краю духовки. Крім того, точні відомості про тип і модель приладу наведено в гарантійному талоні.



1. Серійний номер
2. Модель
3. Тип
4. Бренд
5. Код / ідентифікатор виробу
6. QR-код (залежить від моделі)
7. Технічна інформація
8. Показники або символи відповідності

## 13. Захист довкілля



Пакування цього продукту виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначено відповідним чином.

**Цей символ** на приладі або упакуванні вказує, що техніку не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Передайте прилад до авторизованого центру збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація **цього виробу** допоможе уникнути будь-яких негативних впливів на навколишнє середовище та здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку його неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

Ми зберігаємо за собою право на будь-які зміни та помилки в інструкціях із використання.

# 14. Тест приготування їжі

EN60350-1: використовуйте лише обладнання, що постачається виробником.

Деко для випічки завжди вставляйте в напрямні до кінцевого положення. Помістіть випічку для запікання у формах, як показано на зображенні.

\* Попередньо розігрійте піч до необхідної температури. Не використовуйте режим швидкого попереднього нагрівання.

\*\* Попереднє нагрівання приладу має виконуватися протягом 10 хвилин. Не використовуйте режим швидкого попереднього нагрівання.

\*\*\* Коли мине 2/3 часу готування.

ВИПІКАННЯ					
Страва	Приладдя		°C	min	
Печиво — одна полицка	Мілке деко	2	140-150*	25-40	
Печиво — одна полицка	Мілке деко	2	140-150*	25-40	
печиво — два рівні	Мілке деко	2, 3	140-150*	30-45	
кекси — одна полицка	Мілке деко	2	160-170*	20-35	
кекси — одна полицка	Мілке деко	2	160-170*	20-35	
кекси — два рівні	Мілке деко	2, 3	140-150*	25-40	
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка	1	160-170*	20-35	
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка	2	160-170*	20-35	
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка	1	170-180	60-80	
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка	2	170-180	60-80	
ЗАСМАЖУВАННЯ					
тости	дротяна полицка	4	240**	0,5–3	
плескавиця (котлетка з фаршу)	дротяна полицка + неглибоке деко для збору рідини	3	240	20-35***	
ТЕРМІЧНА ОБРОБКА В РЕЖИМІ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ					
заварний крем, 1000 г	скляна форма для випікання, 25 × 25 см, відкрита + скляне деко для випікання	1	360	25-35	
Бісквітний пиріг	кругла скляна форма для випікання, діаметр 22 см, відкрита + скляне деко для випікання	1	360	15-25	

Продовження таблиці з попередньої сторінки

<b>ВИПІКАННЯ</b>					
м'ясний рулет, 900 г	скляна форма для випікання, 25 × 12,5 см, відкрита + скляне деко для випікання	1	600 360	10 10-15	
розморожування м'ясного фаршу, 500 г	скляне деко для випікання	1	180 90	8 13-18	
розморожування малини, 250 г	скляна форма для випікання, відкрита + скляне деко для випікання	1	180	6-9	

<b>ВИПІКАННЯ В КОМБІНОВАНОМУ РЕЖИМІ</b>						
Страва	Приладдя		 °C	 W	 min	
картопляна запіканка	кругла скляна форма для випікання, діаметр 22 см, відкрита + скляне деко для випікання	1	180-190	600	25-40	
тістечко	кругла скляна форма для випікання, діаметр 22 см, відкрита + скляне деко для випікання	1	180-190	180	17-25	
курка, 1,2 кг	скляна форма для випікання, відкрита + скляне деко для випікання	1	210-220	360	45-55	

**Hisense**  
life reimagined



947425-a8

