

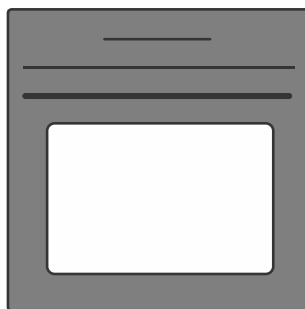
Hisense

life reimagined

UK

UA

**ІНСТРУКЦІЇ З
ВИКОРИСТАННЯ**
ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА





Щоб отримати докладніші інструкції та поради, просто відскануйте QR-код на паспортній таблиці.

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.

1. Правила техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ – УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ІХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТЬОМУ.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштувати 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.

Якщо шнур живлення пошкоджено, слід замінити його у виробника, уповноваженого ним спеціаліста з обслуговування або іншого фахівця з належним рівнем кваліфікації, щоб уникнути небезпеки (лише для приладів, які постачаються зі з'єднувальним проводом).

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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте до них малих дітей.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті для доступу частини можуть сильно нагріватися під час використання. Слід виявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

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

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

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 подряпати 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад відключений від електромережі, щоб запобігти небезпеці враження електричним струмом.

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

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

2. Інші важливі застереження щодо безпеки

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

Не піднімайте прилад, тримаючи його за ручку дверцят.

Не стійте й не сидіть на відкритих дверцятах духовки, а також не притуляйтеся до них. Крім того, не слід класти на них важкі предмети.

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

Не вкривайте стінки внутрішньої камери духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або посуд на її дно.

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

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.

Перш ніж підключати прилад до електромережі, залиште його при кімнатній температурі на деякий час, щоб усі компоненти адаптувалися до кімнатної температури.

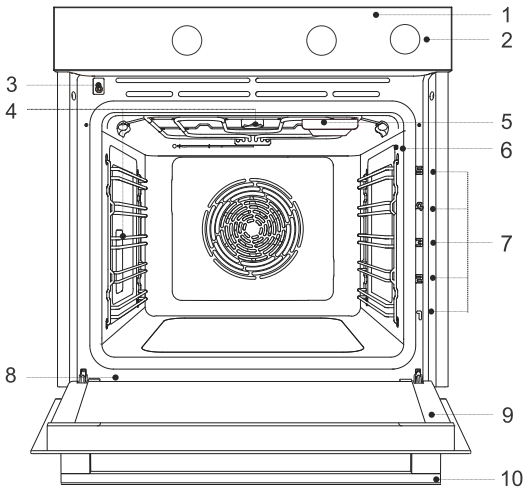
Не використовуйте прилад при температурі нижче 5 °C.

Коли використовується випікання з подаванням пари, завжди повністю відчиняйте дверцята духової шафи після завершення процесу. Якщо цього не зробити, пара, що виходить із камери духової шафи, може вплинути на роботу блока керування.

Розміщуйте чашу для випаровування в приладі тільки під час випікання з впорскуванням пари. Якщо функція впорскування пари не використовується, видаліть її.

Виймайте та замінійте піддон для випаровування, тільки коли духову шафу повністю охолоне.

3. Опис приладу



1. Блок керування
2. Регулятор резервуара для води
3. Замок дверцят
4. Освітлення
5. Піддон для випаровування
6. Гніздо для датчика температури
7. Рівні полиць (1—5)
8. Паспортна табличка
9. Дверцята духовки
10. Ручка дверцят

3.1 Приладдя й аксесуари для духовки



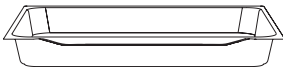
УВАГА!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

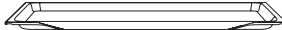
ДРОТЯНА РЕШІТКА



УНІВЕРСАЛЬНЕ ГЛИБОКЕ
ДЕКО



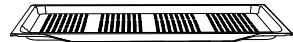
НЕГЛИБОКЕ ДЕКО



ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ
(BAKESENSOR)



ПЕРФОРОВАНЕ НЕГЛИБОКЕ
ДЕКО



УВАГА!

При вставлянні дратяної полиці в напрямні завжди переконайтеся, що піднята частина полиці розташована на задній стороні зверху.

Низьке деко може деформуватися внаслідок нагрівання в духовці. Воно відновить початкову форму, щойно охолоне. Така деформація не впливає на його функціональні характеристики.

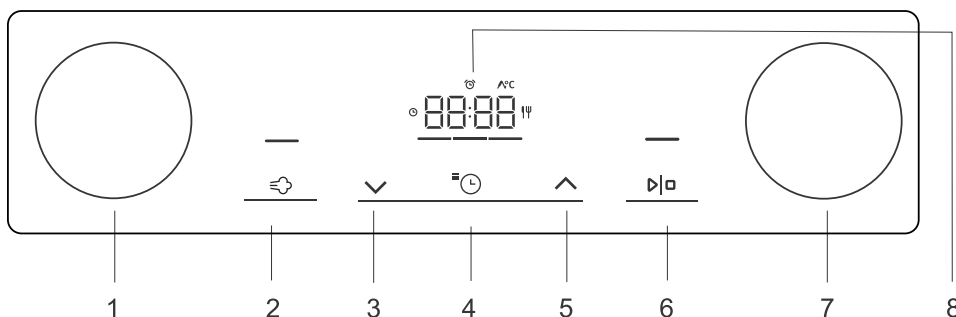
4. Підготовка до першого використання

- Вийміть із духовки аксесуари та пакувальні матеріали (картон, пінополістирол).
- Протріть аксесуари та внутрішні стінки камери вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні/агресивні мийні засоби та грубі тканини.
- Прогрійте порожню духовку впродовж однієї години за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів за температури 250 °С. Нова духовка продукуватиме специфічний запах; тому під час нагрівання ретельно провітрюйте приміщення.

5. Користування приладом

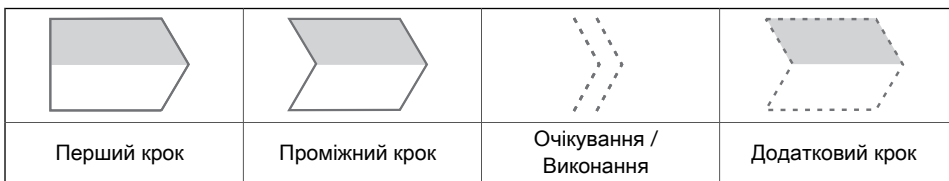
💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Аби кнопки реагували на торкання краще, натискайте кнопку всією подушечкою пальця. За кожного натискання, якщо кнопку натиснуто, лунає короткий акустичний сигнал. Торкніться кнопки \vee або \wedge , щоб змінити вибране налаштування. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку $\triangleright|\square$.



1. ручка вибору системи
2. Кнопка впорскування пари, скасування чи переходу назад
3. Кнопка зменшення значення
4. Кнопка таймера та налаштувань
5. Кнопка збільшення значення
6. start | stop, щоб запустити чи призупинити програму
7. Регулятор налаштування температури
8. Дисплей

Кнопка швидкого вибору:		
Торкніться кнопки, щоб підтвердити налаштування.	Натисніть й утримуйте кнопку (протягом 4 секунд), щоб відкрити додаткові налаштування.	Поверніть ручку, щоб вибрати й підтвердити налаштування.



5.1 Перше ввімкнення

Спочатку виберіть і підтвердьте основні налаштування: час доби (**CLoc**), гучність звукового сигналу (**Vol**), яскравість дисплея (**brh**).



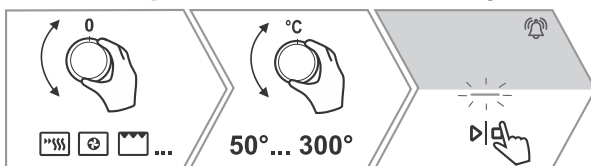
Перевірка жорсткості води



Частота очищення парової системи залежить як від частоти випікання із впорскуванням пари, так і від жорсткості використовуваної води.

Замочіть тестову паперову смужку (постачається разом із приладом) у воді на одну (1) секунду. Зачекайте одну хвилину, потім зафіксуйте кількість смужок на папері (див. розділ 6. *Вибір загальних налаштувань*):










4 зелені смуги — жорсткість 1	1 червона смужка — жорсткість 2	2 червоні смужки — жорсткість 3
3 червоні смужки — жорсткість 4	4 червоні смужки — жорсткість 5	

5.2 Вибір основних налаштувань випікання





З'явиться позначка	Використання
	ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ ДУХОВКИ Дозволяє якнайшвидше нагріти духову шафу до встановленої температури. Коли духовна шафа розігріється до встановленої температури, пролунає короткий звуковий сигнал і під годинником засвітиться риска. Потім можна вибрати налаштування режиму, який ви хочете використовувати для приготування їжі. Ця функція не підходить для випікання.
	ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ ¹⁾ Для рівномірного запікання їжі на одному рівні, а також для приготування суфле.

Продовження таблиці з попередньої сторінки





З'явиться позначка	Використання
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ¹⁾ Для смаження птиці та великих шматків м'яса на рашпері.
	ІНТЕНСИВНЕ ЗАПІКАННЯ (ПРОЖАРЮВАННЯ ПОВІТРЯ)¹⁾ Цей спосіб приготування дає змогу досягти хрусткої скоринки без додавання жирів. Це здоровий варіант смаження, притаманного їжі швидкого приготування, з меншою кількістю калорій у приготованій їжі. Підходить для малих шматків м'яса, риби, овочів і заморожених продуктів для смаження (картопля фрі, курячі нагетси).
	КРУГОВЕ НАГРІВАННЯ Режим використовується для запікання м'яса й овочів або приготування кондитерських виробів.
	ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ Цей режим використовується для звичайного випікання на одному рівні, приготування суфле та випікання за низьких температур (повільне приготування).
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ Цей режим використовується для смаження на грилі великих об'ємів плоских страв, як-от тости, відкриті бутерброди, ковбаски, риба, шашлик тощо, а також для приготування запіканок і підсмажування до скоринки. Нагрівачі, розташовані у верхній частині камери духової шафи, рівномірно прогрівають усю поверхню. Максимально допустима температура складає 240 °C.
	ПОВІЛЬНЕ ВИПІКАННЯ²⁾ Підходить для рівномірного приготування м'яса, риби й випічки на одному рівні. Цей спосіб приготування залишає в м'ясі більше води, роблячи його соковитішим і ніжнішим, а випічка рівномірно рум'яниться та пропікається. Ця програма застосовується в діапазоні температур від 140 до 220 °C.
	ПРИГОТУВАННЯ ПИЦІ 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.
	ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ 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.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Використовується для контрольованого розморожування заморожених продуктів (тістечок, випічки, хлібобулочних виробів і глибоко заморожених фруктів). Протягом розморожування перевертайте шматочки продуктів, помішуйте, розділяйте шматки, що змерзлися. Щоб не сприяти росту шкідливих бактерій, м'ясо й інші делікатні продукти рекомендовано повільно розморожувати в холодильнику.
	STEAM CLEAN Виконання цієї програми полегшує видалення плям усередині духовки.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

З'явиться позначка	Використання
	<p>ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ Освітлення духової шафи вмикається, коли вибрано режим або коли регулятор повернуто в положення освітлення.</p>

- 1)  У цьому режимі доступна функція впорскування пари під час приготування (див. розділ «Додавання пари»).
- 2) Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

5.3 Функції таймера

		Приготування за часом
		Налаштування затримки завершення
		Налаштування таймера зворотного відліку

ІНФОРМАЦІЯ!

Під час налаштування часу приготування або відстрочки старту духової шафи автоматично припиняє роботу. На дисплеї відобразиться **End**.

Коли налаштований час готування завершиться, пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.

Приготування за часом

У цьому режимі можна вказати тривалість роботи печі (тривалість готування).

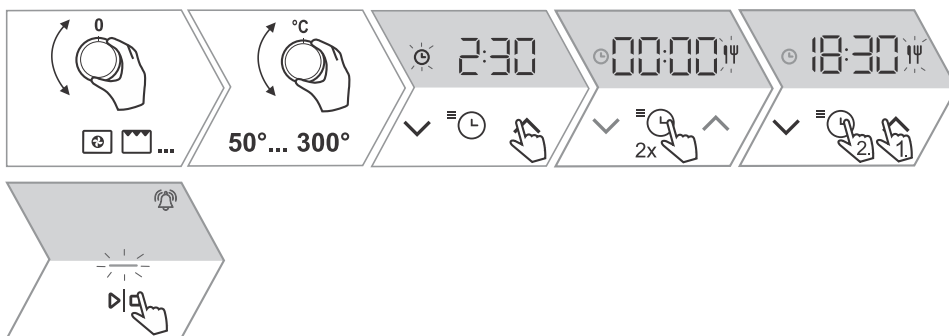


Налаштування затримки завершення

Скористайтесь цією функцією, коли потрібно почати готувати їжу в духовій шафі через певний час. Помістіть їжу в духовку та налаштуйте систему й температуру. Потім налаштуйте час готування та час, коли потрібно, щоб їжа вже була приготована (кінець готування).

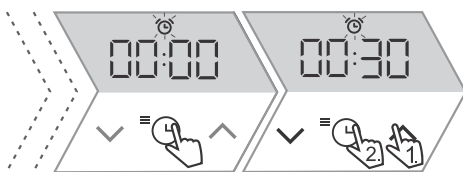
Приклад.

Поточний час: 12:00 (полудень); час готування: 2 год 30 хв; кінець випікання: 18:30



🕒 Налаштування таймера зворотного відліку

Таймер зворотного відліку можна використовувати, коли піч не працює чи протягом процесу випікання (торкніться кнопки ☀️ двічі).



5.4 Подавання пари

Увімкніть функцію перед початком або протягом перших хвилин приготування. Пара дозволяє створити кращу скоринку й покращити хрусткість.

Цю функцію можна використовувати, якщо ви вибрали режим з додаванням пари (риска над кнопкою ☁️ частково світиться). Попереднє нагрівання в режимах із впорскуванням пари не рекомендується.

Коли ця функція активна, можна почути звук насоса. Це нормальна робота приладу.

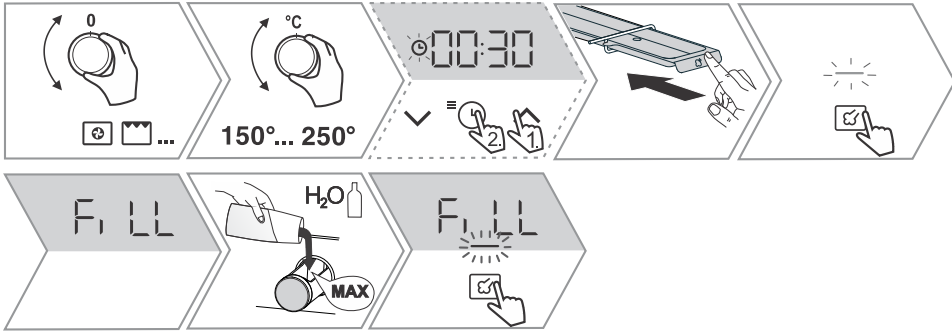
Наповніть бак лише чистою водою з водопровідної мережі або бутильованою водою, без додаткових домішок. Вода, яка заливається в бак, має бути кімнатної температури, близько 20 °C (+/- 10 °C).

Через 20 хвилин, якщо після приготування страви в резервуарі залишилася вода, на дисплеї з'явиться **ЕннР**. РУЧКА вибору режиму повинна знаходитися в положенні «0».

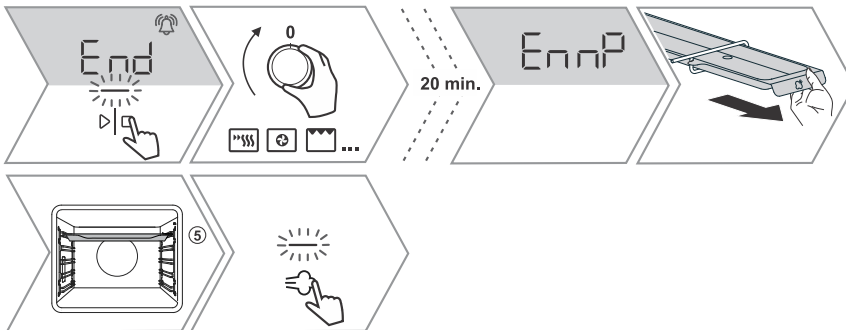
⚠️ УВАГА!

Не використовуйте дистильовану воду, воду з-під крана з високою концентрацією хлору або подібні рідини. Використовуйте тільки свіжу водопровідну воду, пом'якшену або негазовану мінеральну воду.

Початок процесу:



Завершення процесу:



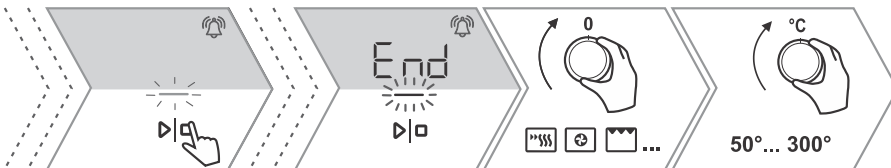
💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Ємність для води можна спорожнити в будь-який момент, натискаючи й утримуючи . РУЧКА вибору режиму повинна знаходитися в положенні «0».

💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Під час нагрівання духовки підставка для випаровування може деформуватися, але це не впливає на його функції.

5.5 Початок і кінець готування



💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Під час нагрівання духовки підставка для випаровування може деформуватися, але це не впливає на його функції.

6. Вибір загальних налаштувань

Приклад налаштування часу:



Приклад регулювання рівня гучності звукового сигналу:



CLoc	Годинник
Vol	Гучність звукового сигналу
brh	Яскравість дисплея
nGht	Нічний режим дисплея — функція автоматично зменшує яскравість дисплея (перемикається з вищої на найнижчу яскравість) у нічний час (з 20:00 до 6:00)
hidE	Режим очікування — ця функція вмикає та вимикає відображення годинника.
FAct	Відновлення заводських налаштувань — натисніть rES , аби вибрати заводські налаштування за умовчанням, і підтвердьте, натиснувши та утримуючи клавішу START I STOP. Утримуйте клавішу доти, доки не зникнуть усі тире.
Wh5	Жорсткість води: можна вибрати один із п'яти рівнів жорсткості води. За умовчанням встановлено рівень 5.
dEcL	Видалення накипу: можна активувати самостійно; в іншому випадку видалити накип буде запропоновано після певної кількості циклів функціонування парової системи (на дисплеї відобразатиметься dEcL). Щоб увімкнути функцію, виберіть YES. Аби вимкнути — виберіть по.
Щоб вийти з меню додаткових функцій, торкніться	

7. Таблиця приготування

ПРИМІТКА. Страви, для приготування яких духову піч потрібно повністю розігріти, позначаються однією зірочкою * в таблиці.

Страва			°C	min
КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ Й ВИПІЧКА				
Випічка/тістечка у формах				
Бісквітний пиріг	3		150	30-40
пиріг із начинкою	1		180	90-120
штрудель	2		180-190	60-70

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
кекси	3		160 *	20-30
дрібна випічка з дріжджового тіста	2		180 *	17-22
випічка з листового тіста	3		170	30-40
фігурне печиво	3		140	30-40
печиво	3		140	20-30
хліб на деку	2	+	190-200	40-55
хліб у формі	2		190-200	30-45
свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку)	3	+	200-210	10-15
тости	5		230	4-7
піца	1		300 *	4-7
смажена яловичина (корейка, огузок), 1,5 кг	2		160-170	130-160
смажена свинина, огузок, 1,5 кг	3		170-180	90-110
птиця, 1,2–2,0 кг	2	+	200-220	60-80
курачі крильця	4		210-220	30-45
ціла рибина, 350 г	4	+	230-240	12-20
печена картопля, скибки	3	+	210-220 *	30-40
картоплі фрі	3		210-220	20-25
лазанья	2		180-190	35-45
солодкий запечений пудинг	2		160-180	40-60
консервування	2		180	30
розігрівання	3		60-95	/
підігрівання посуду	2		75	15

7.1 Готування за допомогою температурного датчика

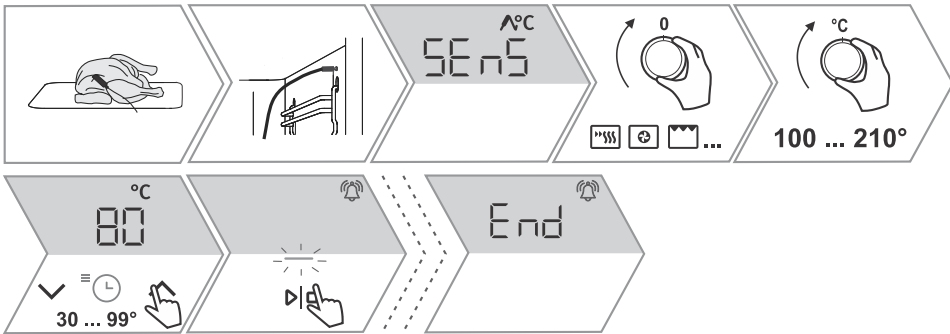
Датчик температури дає змогу точно контролювати температуру всередині страви під час готування.

ПРИМІТКА. Докладніші інструкції дивіться на вебсайті з описом приладу (див. стор. 2).



УВАГА!

Датчик температури не повинен перебувати в безпосередній близькості від нагрівальних елементів.



8. Чищення й обслуговування

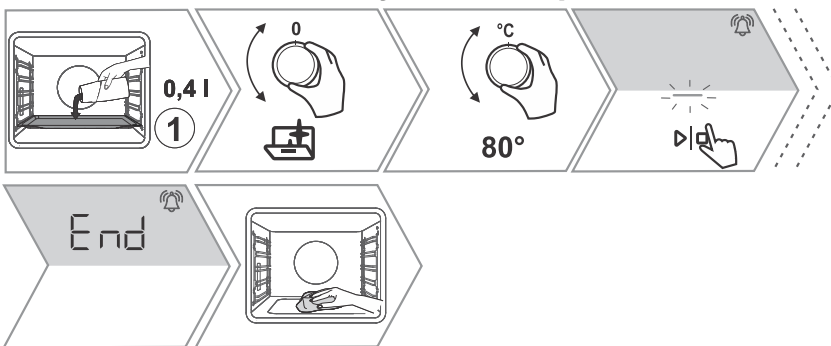
Регулярно чистьте прилад із використанням теплої води й засобу для ручного миття посуду, видаляючи великі включення та вапняний наліт. Користуйтеся чистою м'якою тканиною або губкою.

⚠ УВАГА!

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

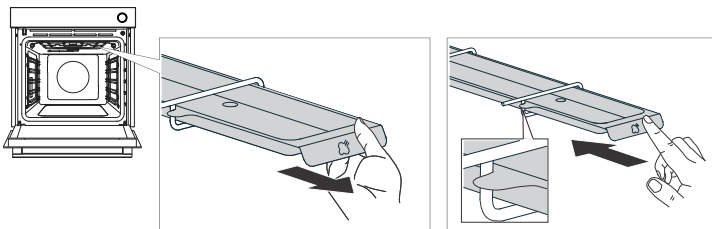
Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду!

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



8.2 Чищення піддона для випаровування

Вийміть контейнер й очистіть його вручну за допомогою м'якого засобу або в посудомийній машині. Якщо в контейнері накопичився вапняний наліт, його можна видалити відмочуванням у засобі для видалення накипу (використовуйте відповідно до інструкцій виробника засобу для видалення накипу) або в спиртовому оцті. Після очищення й перед повторним встановленням контейнер необхідно ретельно промити. Перш ніж знову готувати їжу з впорскуванням пари, вставте чашу для випаровування назад у напрямні й обережно втисніть її до кінця.



⚠ УВАГА!

Після використання піддон для випаровування може бути гарячим і в ньому може залишатися вода. Щоб уникнути опіків, зачекайте, доки духова шафа повністю охолоне.

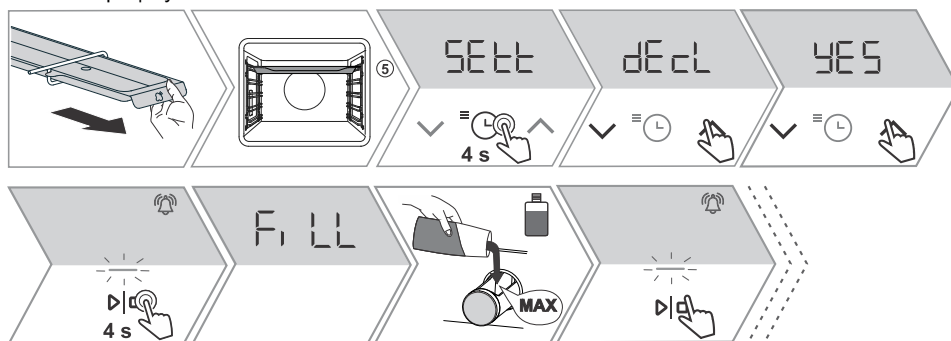
Якщо деко не встановити, то під час приготування їжі з додаванням пари вода буде капати на їжу.

8.3 Чищення парової системи

Частота очищення парової системи залежить як від частоти випікання із впорскуванням пари, так і від жорсткості використовуваної води.

 — Засіб для видалення накипу  — Вода

Початок процесу:



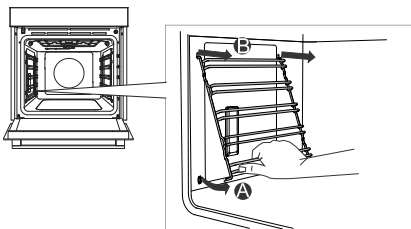
Завершення процесу:



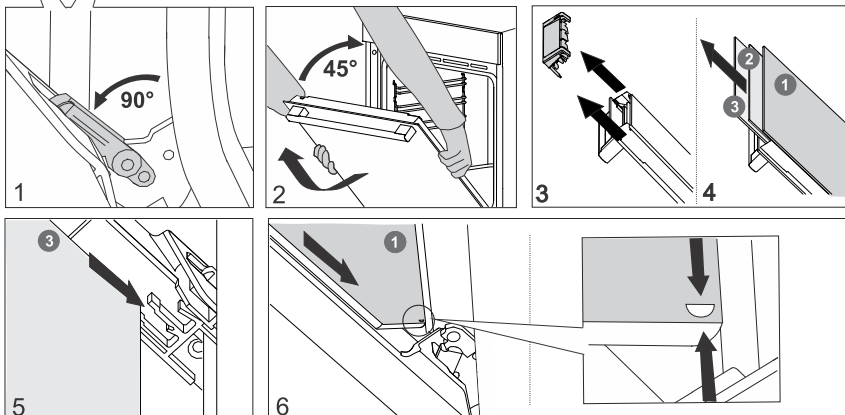
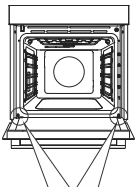
ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо не потрібно здійснювати чищення парової системи, коли духова шафа це пропонує, пропозицію можна скасувати, натиснувши OFF (ВИМК.). Програму видалення накипу можна скасувати тричі. Після цього духова шафа вимкне функцію подавання пари.

8.4 Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних

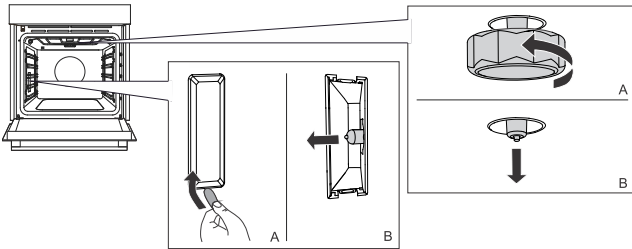


8.5 Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей



8.6 Заміна лампочки

Галогенна лампочка: G9, 230 V, 25 W



9. Спеціальні попередження та повідомлення про несправності

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.

Паспортну табличку, що містить основну інформацію про прилад, прикріплено до краю печі.

9.1 Таблиця усунення несправностей і помилок

Проблема/помилка	Причина
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.
Не працює освітлення печі.	Процедуру заміни лампочки в духовці наведено в розділі «Заміна лампочки».
Блок керування не реагує, екран видає статичне зображення.	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
Відображається код помилки ErrX. У разі появи двозначного коду помилки на дисплеї відобразатиметься EgXX.	Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Проблема/помилка	Причина
На дисплеї відобразиться SEnS , коли датчик температури не підключено.	Очистьте роз'єм. Спробуйте під'єднати й від'єднати датчик температури кілька разів поспіль.
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.	

10. 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 цієї 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.

11. 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	Розташування форми для випікання		°C	min	
Печиво — одна полицка	Мілке деко		3	140	30-40	
Печиво — одна полицка	Мілке деко		3	150	30-40	
печиво — два рівні	Мілке деко		2, 4	140	45-55	
печиво — три полицки/рівні	Мілке деко		1, 4, 5	135	50-60	
кекси — одна полицка	Мілке деко		3	160 *	20-30	
кекси — одна полицка	Мілке деко		3	160	30-40	
кекси — два рівні	Мілке деко		2, 4	145	40-50	
кекси — три полицки/рівні	Мілке деко		1, 3, 5	140-150	30-50	
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка		1	150	45-55	
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка		3	160	45-55	
бісквітний корж — дві полицки/рівні	2 круглі металеві форми, діаметр 26 см/дротяна полицка		2, 4	160 **	45-55	
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка		1	170	90-120	

Продовження таблиці з попередньої сторінки

ВИПІКАННЯ						
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка		2	170	80-110	
ЗАСМАЖУВАННЯ						
тости	дротяна полицка		5	230	4-7	
плескавиця (котлетка з фаршу)	дротяна полицка + неглибоке деко для збору рідини		5	230	20-35 ***	

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ						
Страва	Приладдя	Роз'яснення форми для випікання		 °C	 min	
тістечко	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка					
хліб із насінням	Мілке деко					
булочки	Мілке деко					
хліб	Мілке деко					



Hisense
life reimagined



870833-a6



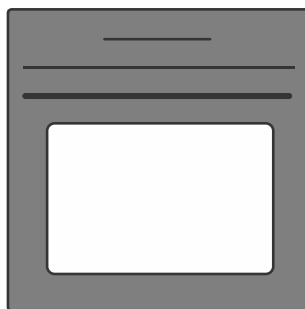
Hisense

life reimagined

UK

UA

**ІНСТРУКЦІЇ З
ВИКОРИСТАННЯ**
ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА





Щоб отримати докладніші інструкції та поради, просто відскануйте QR-код на паспортній таблиці.

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.

1. Правила техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ – УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ІХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТЬОМУ.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштувати 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.

Якщо шнур живлення пошкоджено, слід замінити його у виробника, уповноваженого ним спеціаліста з обслуговування або іншого фахівця з належним рівнем кваліфікації, щоб уникнути небезпеки (лише для приладів, які постачаються зі з'єднувальним проводом).

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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте до них малих дітей.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті для доступу частини можуть сильно нагріватися під час використання. Слід виявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

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

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

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 подряпати 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад відключений від електромережі, щоб запобігти небезпеці враження електричним струмом.

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

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

2. Інші важливі застереження щодо безпеки

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

Не піднімайте прилад, тримаючи його за ручку дверцят.

Не стійте й не сидіть на відкритих дверцятах духовки, а також не притуляйтеся до них. Крім того, не слід класти на них важкі предмети.

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

Не вкривайте стінки внутрішньої камери духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або посуд на її дно.

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

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.

Перш ніж підключати прилад до електромережі, залиште його при кімнатній температурі на деякий час, щоб усі компоненти адаптувалися до кімнатної температури.

Не використовуйте прилад при температурі нижче 5 °C.

Коли використовується випікання з подаванням пари, завжди повністю відчиняйте дверцята духової шафи після завершення процесу. Якщо цього не зробити, пара, що виходить із камери духової шафи, може вплинути на роботу блока керування.

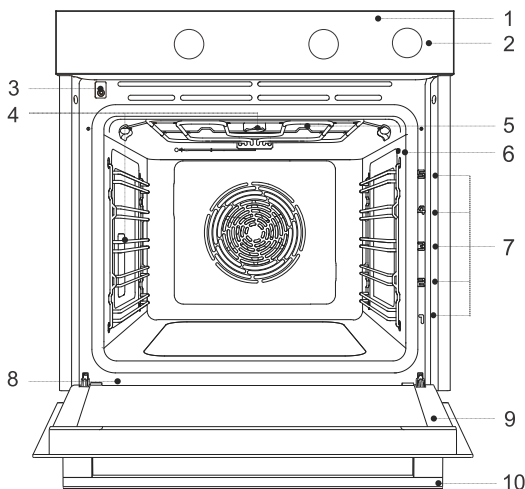
Виймайте та замінійте піддон для випаровування, тільки коли духову шафу повністю охолоне.

3. Опис приладу



УВАГА!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.



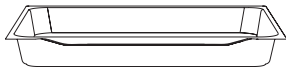
1. Блок керування
2. Регулятор резервуара для води
3. Замок дверцят
4. Освітлення
5. Піддон для випаровування
6. Гніздо для датчика температури
7. Рівні полицюк (1—5)
8. Паспортна табличка
9. Дверцята духовки
10. Ручка дверцят

3.1 Приладдя й аксесуари для духовки

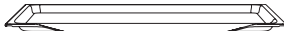
ДРОТЯНА РЕШІТКА



УНІВЕРСАЛЬНЕ ГЛИБОКЕ
ДЕКО



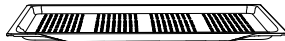
НЕГЛИБОКЕ ДЕКО



ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ
(BAKESENSOR)



ПЕРФОРОВАНЕ НЕГЛИБОКЕ
ДЕКО



УВАГА!

При вставлянні дротяної полиці в напрямні завжди переконайтеся, що піднята частина полиці розташована на задній стороні зверху.

Низьке деко може деформуватися внаслідок нагрівання в духовці. Воно відновить початкову форму, щойно охолоне. Така деформація не впливає на його функціональні характеристики.

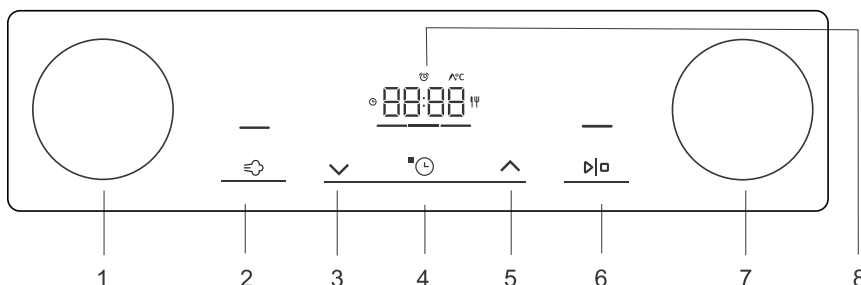
4. Підготовка до першого використання

- Вийміть із духовки аксесуари та пакувальні матеріали (картон, пінополістирол).
- Протріть аксесуари та внутрішні стінки камери вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні/агресивні мийні засоби та грубі тканини.
- Прогрійте порожню духовку впродовж однієї години за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів за температури 250 °C. Нова духовка продукуватиме специфічний запах; тому під час нагрівання ретельно провітрюйте приміщення.

5. Користування приладом

💡 ІНФОРМАЦІЯ!

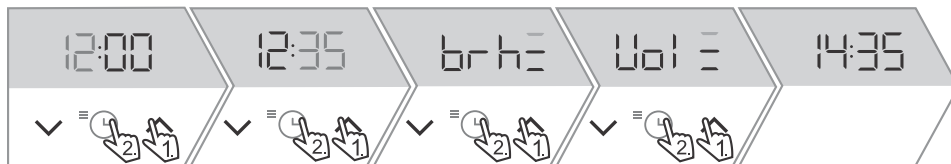
Аби кнопки реагували на торкання краще, натискайте кнопку всією подушечкою пальця. За кожного натискання, якщо кнопку натиснуто, лунає короткий акустичний сигнал. Торкніться кнопки \vee або \wedge , щоб змінити вибране налаштування. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку \circ .



1. ручка вибору системи
2. Кнопка впорскування пари, скасування чи переходу назад
3. Кнопка зменшення значення
4. Кнопка таймера та налаштувань
5. Кнопка збільшення значення
6. start | stop, щоб запустити чи призупинити програму
7. Регулятор налаштування температури
8. Дисплей

5.1 Перше ввімкнення

Спочатку виберіть і підтвердьте основні налаштування: годинник (**CLoc**), яскравість дисплея (**brh**), гучність звукового сигналу (**Vol**).



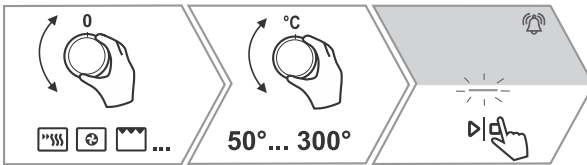
Перевірка жорсткості води

Частота очищення парової системи залежить як від частоти випікання із впорскуванням пари, так і від жорсткості використовуваної води.

Замочіть тестову паперову смужку (постачається разом із приладом) у воді на одну (1) секунду. Зачекайте одну хвилину, потім зафіксуйте кількість смужок на папері (див. розділ 6. *Вибір загальних налаштувань*):

4 зелені смуги — жорсткість 1	1 червона смужка — жорсткість 2	2 червоні смужки — жорсткість 3
3 червоні смужки — жорсткість 4	4 червоні смужки — жорсткість 5	

5.2 Вибір основних налаштувань випікання











ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

З'явиться позначка	Використання
	ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ ДУХОВКИ Дає змогу досягти заданої температури в найкоротші терміни. Коли вона розігріється, процес буде завершено. Далі духовка працюватиме в режимі, вибраному для приготування страви. Ця функція не підходить для приготування страв.
	ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ¹⁾ Для рівномірного запікання їжі на одному рівні, а також для приготування суфле.
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ¹⁾ Для смаження птиці та великих шматків м'яса на рашпері.
	ІНТЕНСИВНЕ ЗАПІКАННЯ (ПРОЖАРЮВАННЯ ПОВІТРЯ)¹⁾ Цей спосіб приготування дає змогу досягти хрусткої скоринки без додавання жирів. Це здоровий варіант смаження, притаманного їжі швидкого приготування, з меншою кількістю калорій у приготованій їжі. Підходить для малих шматків м'яса, риби, овочів і заморожених продуктів для смаження (картопля фрі, курячі нагетси).
	КРУГОВЕ НАГРІВАННЯ Режим використовується для запікання м'яса й овочів або приготування кондитерських виробів.
	ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ Цей режим використовується для звичайного випікання на одному рівні, приготування суфле та випікання за низьких температур (повільне приготування).





Продовження таблиці з попередньої сторінки

З'явиться позначка	Використання
	<p>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ</p> <p>Цей режим використовується для смаження на грилі великих об'ємів плоских страв, як-от тости, відкриті бутерброди, ковбаски, риба, шашлик тощо, а також для приготування запіканок і підсмажування до скоринки. Нагрівачі, розташовані у верхній частині камери духової шафи, рівномірно прогрівають усю поверхню. Максимально допустима температура складає 240 °С.</p>
	<p>ПОВІЛЬНЕ ВИПІКАННЯ²⁾</p> <p>Підходить для рівномірного приготування м'яса, риби й випічки на одному рівні. Цей спосіб приготування залишає в м'ясі більше води, роблячи його соковитим і ніжнішим, а випічка рівномірно рум'яниться та пропікається. Ця програма застосовується в діапазоні температур від 140 до 220 °С.</p>
	<p>ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ</p> <p>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>ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ</p> <p>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>РОЗМОРОЖУВАННЯ</p> <p>Використовується для контрольованого розморожування заморожених продуктів (тістечок, випічки, хлібулочних виробів і глибоко заморожених фруктів). Протягом розморожування перевертайте шматочки продуктів, помішуйте, розділяйте шматки, що змерзлися. Щоб не сприяти росту шкідливих бактерій, м'ясо й інші делікатні продукти рекомендовано повільно розморожувати в холодильнику.</p>
	<p>STEAM CLEAN</p> <p>Виконання цієї програми полегшує видалення плям усередині духовки.</p>
	<p>ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ</p> <p>Освітлення духової шафи вмикається, коли вибрано режим або коли регулятор повернуто в положення освітлення.</p>

1)  Ці системи дозволяють додавати пару під час випікання (див. розділ «Початок процесу приготування»).

2) Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

5.3 Функції таймера

		Приготування за часом
		Налаштування затримки завершення
		Налаштування таймера зворотного відліку

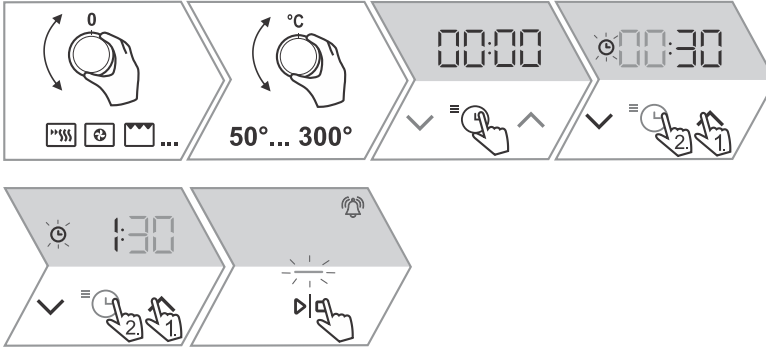
💡 ІНФОРМАЦІЯ!

При налаштуванні часу готування чи затримки запуску, духовка вимкнеться автоматично. **End** і **00:00** чергуватиметься на дисплеї.

Коли налаштований час готування завершиться, пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.

🕒 Приготування за часом

У цьому режимі можна вказати тривалість роботи печі (тривалість готування).

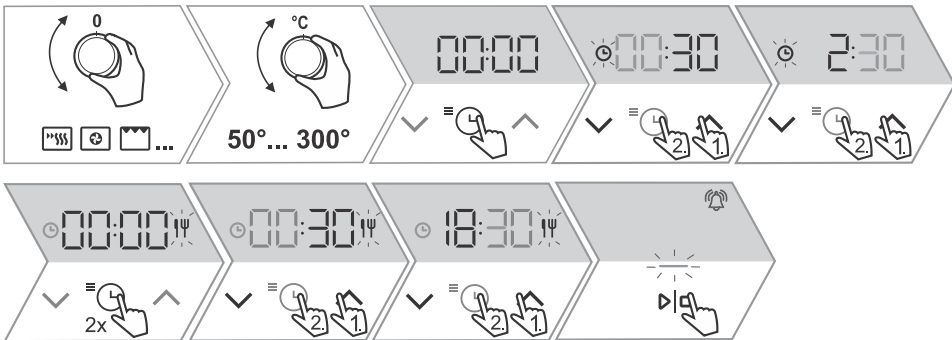


⏸ Налаштування затримки завершення


Скористайтеся цією функцією, коли потрібно почати готувати їжу в духовій шафі через певний час. Помістіть їжу в духовку та налаштуйте систему й температуру. Потім налаштуйте час готування та час, коли потрібно, щоб їжа вже була приготована (кінець готування).

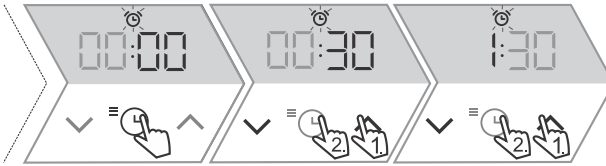
Приклад.

Поточний час: 12:00 (полудень); час готування: 2 год 30 хв; кінець випікання: 18:30

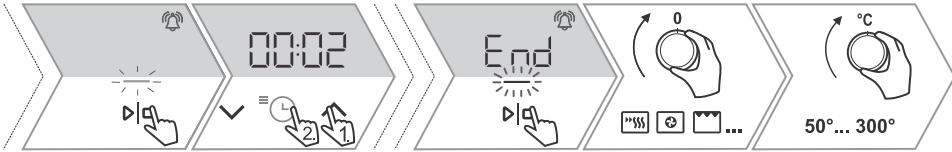


🕒 Налаштування таймера зворотного відліку

Таймер зворотного відліку можна використовувати, коли піч не працює чи протягом процесу випікання (торкніться кнопки  двічі).



5.4 Початок і кінець готування



Подання пари

Пара сприяє кращому утворенню скоринки та покращує хрусткість випічки.



ІНФОРМАЦІЯ!

Цю функцію можна використовувати при виборі системи із впорскуванням пари.

Коли ця функція активна, можна почути звук насоса. Це нормальна робота приладу.

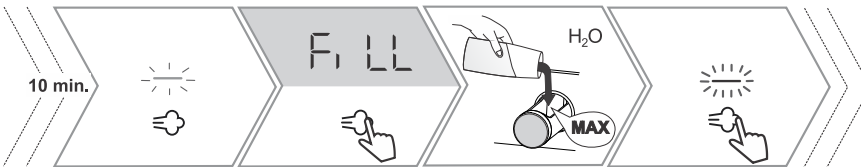
Завжди наповнюйте резервуар чистою водою з водопровідної мережі чи бутільованою водою, без додаткових домішок. Вода, що виливається в резервуар, повинна мати кімнатну температуру приблизно 20 °C (+/-10 °C).



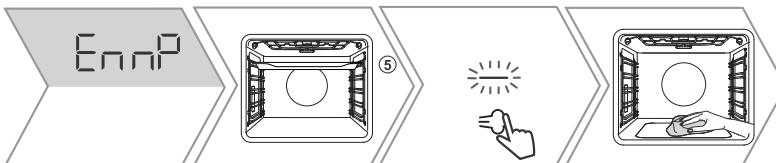
УВАГА!

Не використовуйте дистильовану воду, воду з-під крана з високою концентрацією хлору або подібні рідини. Використовуйте тільки свіжу водопровідну воду, пом'якшену або негазовану мінеральну воду.

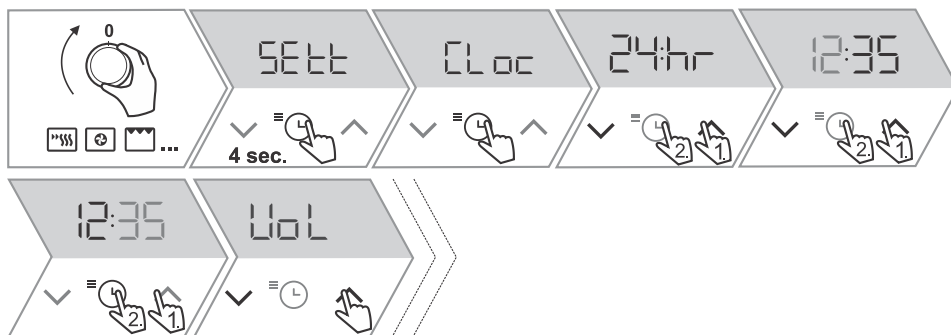
Початок процесу:



Завершення процесу:



6. Вибір загальних налаштувань



CLoc	Годинник
Vol	Гучність звукового сигналу
brh	Яскравість дисплея
nGht	Нічний режим дисплея — функція автоматично зменшує яскравість дисплея (перемикається з вищої на найнижчу яскравість) у нічний час (з 20:00 до 6:00)
hidE	Режим очікування — ця функція вмикає та вимикає відображення годинника.
AdPt	Адаптивна функція — за умовчанням вимкнена, але її можна увімкнути. Коли функцію увімкнено, відображаються останні налаштування тривалості готування.
FAct	Відновлення заводських налаштувань — натисніть reS , аби вибрати заводські налаштування за умовчанням, і підтвердьте, натиснувши та утримуючи клавішу START I STOP. Утримуйте клавішу доти, доки не зникнуть усі тире.
Wh5	Жорсткість води: можна вибрати один із п'яти рівнів жорсткості води. За умовчанням встановлено рівень 5.
dEcL	Видалення накипу: можна активувати самостійно; в іншому випадку видалити накип буде запропоновано після певної кількості циклів функціонування парової системи (на дисплеї відобразатиметься dEcL). Щоб увімкнути функцію, виберіть YES. Аби вимкнути — виберіть no.

7. Таблиця приготування

ПРИМІТКА. Страви, для приготування яких духову піч потрібно повністю розігріти, позначаються однією зірочкою * в таблиці.

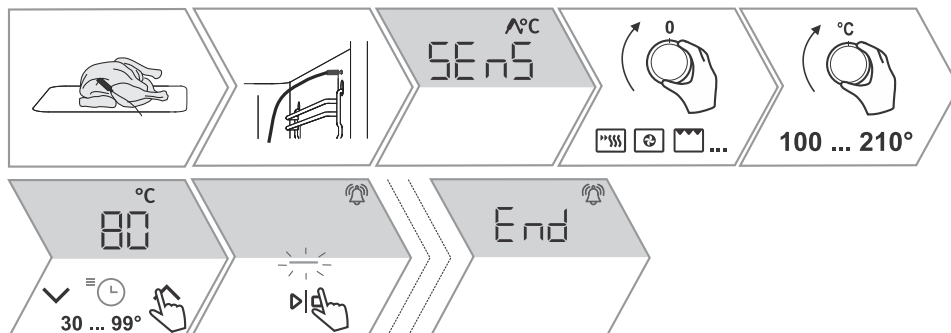
Страва			°C	min
КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ Й ВИПІЧКА				
Випічка/тістечка у формах				
Бісквітний пиріг	3		150	30-40
пиріг із начинкою	1		180	90-120
штрудель	2		180-190	60-70
кекси	3		160 *	20-30

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
дрібна випічка з дріжджового тіста	2		180 *	17-22
випічка з листового тіста	3		170	30-40
фігурне печиво	3		140	30-40
печиво	3		140	20-30
хліб на деку	2	+	190-200	40-55
хліб у формі	2		190-200	30-45
свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку)	3	+	200-210	10-15
тости	5		230	4-7
піца	1		300 *	4-7
смажена яловичина (корейка, огузок), 1,5 кг	2		160-170	130-160
смажена свинина, огузок, 1,5 кг	3		170-180	90-110
птиця, 1,2–2,0 кг	2	+	200-220	60-80
курячі крильця	4		210-220	30-45
ціла рибина, 350 г	4	+	230-240	12-20
печена картопля, скибки	3	+	210-220 *	30-40
картоплі фрі	3		210-220	20-25
лазанья	2		180-190	35-45
солодкий запечений пудинг	2		160-180	40-60
консервування	2		180	30
розігрівання	3		60-95	/
підігрівання посуду	2		75	15

7.1 Готування за допомогою температурного датчика

Датчик температури дає змогу точно контролювати температуру всередині страви під час готування.



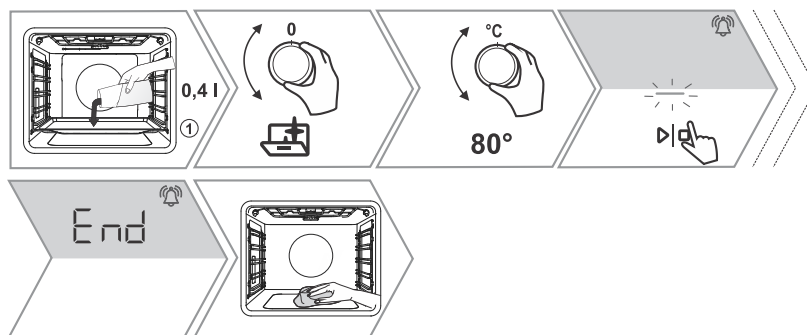
8. Чищення й обслуговування

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

⚠ УВАГА!

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

Регулярно очищайте датчик теплою водою з рідиною для миття посуду, щоб видалити якомога більше залишків їжі та накипу. Використовуйте чисту м'яку тканину чи губку. Приладдя духової печі можна мити в посудомийній машині.



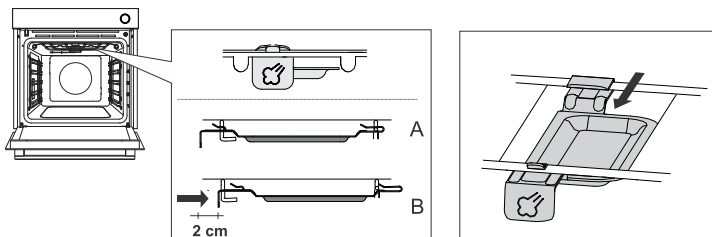
8.2 Чищення піддона для випаровування



УВАГА!

Після використання піддон для випаровування може бути гарячим і в ньому може залишатися вода. Щоб уникнути опіків, зачекайте, доки духова шафа повністю охолоне.

Якщо деко не встановити, то під час приготування їжі з додаванням пари вода буде капати на їжу.

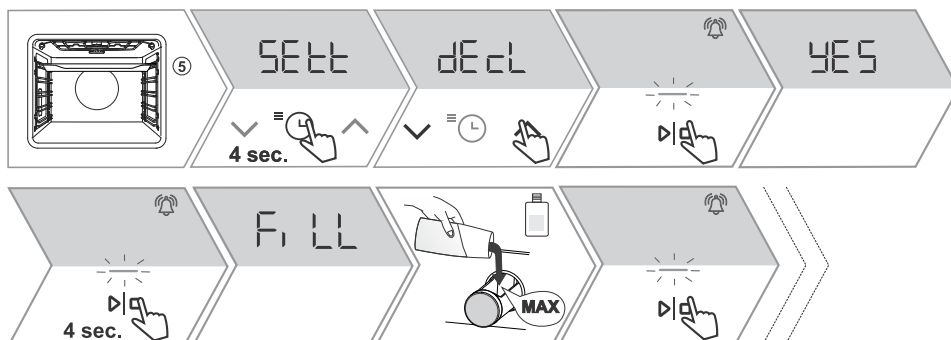


Вийміть піддон і вимийте його з використанням мийного засобу вручну або в посудомийній машині. Якщо на піддоні утворилися вапняні відкладення, змочіть його засобом для видалення накопу (використовуйте засіб для видалення вапняних відкладень відповідно до інструкцій виробника) або спиртовим оцтом. Перш ніж ставити піддон на місце після його чищення, ретельно обполосніть його.

8.3 Чищення парової системи

Частота очищення парової системи залежить як від частоти випікання із впорскуванням пари, так і від жорсткості використовуваної води.

Початок процесу:



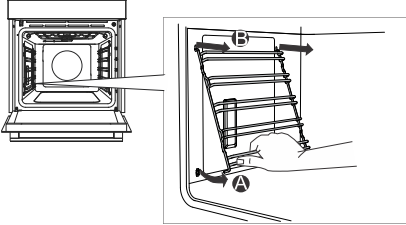
Завершення процесу:



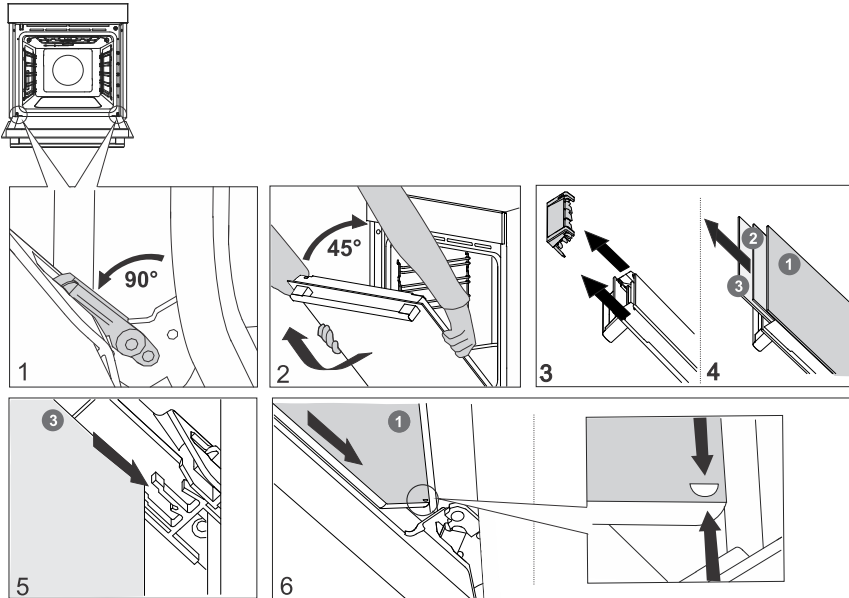
💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо не потрібно здійснювати чищення парової системи, коли духова шафа це пропонує, пропозицію можна скасувати, натиснувши OFF (ВИМК.). Програму видалення накипу можна скасувати тричі. Після цього духова шафа вимкне функцію подавання пари.

8.4 Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних

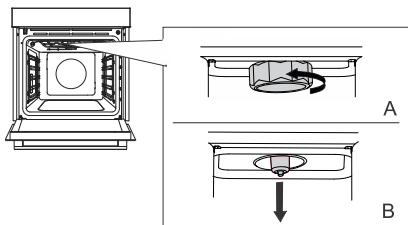


8.5 Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей



8.6 Заміна лампочки

Галогенна лампочка: G9, 230 V, 25 W



9. Спеціальні попередження та повідомлення про несправності

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.

Паспортну табличку, що містить основну інформацію про прилад, прикріплено до краю печі.

9.1 Таблиця усунення несправностей і помилок

Проблема/помилка	Причина
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.
Не працює освітлення печі.	Процедуру заміни лампочки в духовці наведено в розділі «Заміна лампочки».
Блок керування не реагує, екран видає статичне зображення.	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
Відображається код помилки ErrX. У разі появи двозначного коду помилки на дисплеї відобразатиметься ErrXX.	Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Проблема/помилка	Причина
На дисплеї відобразитиметься SEeS, коли датчик температури не підключено.	Очистьте роз'єм. Спробуйте під'єднати й від'єднати датчик температури кілька разів поспіль.
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.	

10. 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 цієї 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.

11. 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	Розташування форми для випікання		°C	min	
Печиво — одна полицка	Мілке деко		3	140	30-40	
Печиво — одна полицка	Мілке деко		3	150	30-40	
печиво — два рівні	Мілке деко		2, 4	140	45-55	
печиво — три полицки/рівні	Мілке деко		1, 4, 5	135	50-60	
кекси — одна полицка	Мілке деко		3	160 *	20-30	
кекси — одна полицка	Мілке деко		3	160	30-40	
кекси — два рівні	Мілке деко		2, 4	145	40-50	
кекси — три полицки/рівні	Мілке деко		1, 3, 5	140-150	30-50	
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка		1	150	45-55	
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка		3	160	45-55	
бісквітний корж — дві полицки/рівні	2 круглі металеві форми, діаметр 26 см/дротяна полицка		2, 4	160 **	45-55	
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка		1	170	90-120	

Продовження таблиці з попередньої сторінки

ВИПІКАННЯ						
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна поличка		2	170	80-110	
ЗАСМАЖУВАННЯ						
тости	дротяна поличка		5	230	4-7	
плескавиця (котлетка з фаршу)	дротяна поличка + неглибоке деко для збору рідини		5	230	20-35 ***	



Hisense
life reimagined



870833-a4

