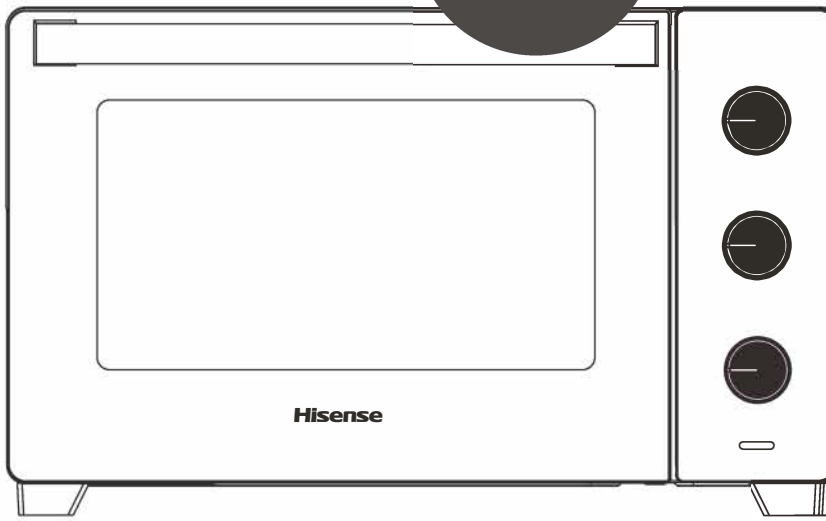
Hisense

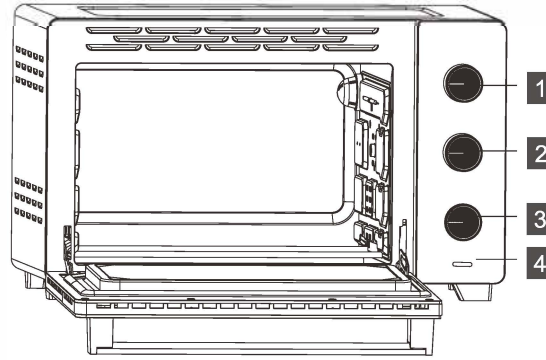
INSTRUCTION MANUAL

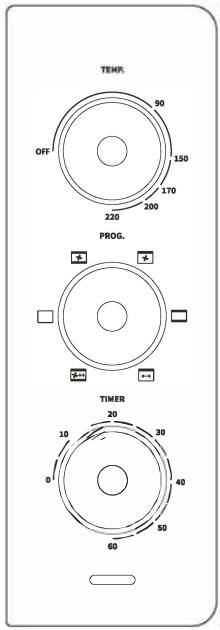


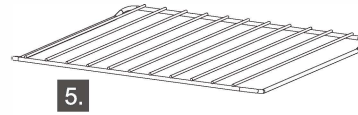
МИНИ ПЕЧЬ

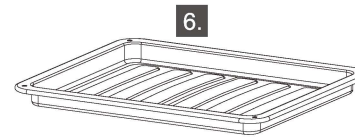
HOM30M // HOM45M

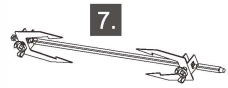
7

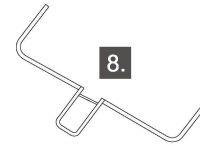

1.
2.
3.
4.

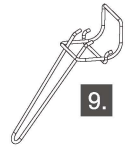

TEMP.
OFF
90
150
170
200
220
PROG.
TIMER
0
10
20
30
40
50
60

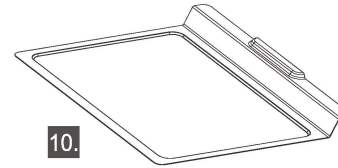

5.


6.


7.


8.


9.


10.

1. Регулятор температуры печи
2. Переключатель режимов работы печи
3. Таймер
4. Индикатор питания
5. Решетка
6. Противень
7. Вертел
8. Ручка для вертела
9. Ручка для противня
10. тава за трохи

Важные указания по безопасности

Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Важные меры безопасности

1. Внимательно прочитайте всю инструкцию по эксплуатации.
2. Не используйте мини-печь одновременно с другими мощными электроприборами, так как это может привести к перегрузке электросети.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора во время или сразу после завершения его работы.
4. Используйте защитные кухонные рукавицы для установки и извлечения предметов из горячей печи.
5. Будьте особенно внимательны при использовании прибора, если рядом находятся дети.
6. Не используйте прибор без присмотра взрослых.
7. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и любые другие части прибора в воду или другую жидкость. Перед использованием убедитесь, что вилка шнура сухая.
8. Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к прибору, не подключайте и не отключайте его от электросети влажными руками.
9. Для защиты шнура питания не вешайте на него никакие предметы и не пережимайте его; не модифицируйте шнур питания; не тяните и не перекручивайте шнур питания; при подключении или

отключении прибора крепко держите вилку.

10. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или столешницы и касался горячих поверхностей. Не используйте прибор, если шнур питания перекручен или запутался.
11. После использования отключайте прибор от электросети.
12. Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте прибор вне помещения или в коммерческих целях. Производитель не несет ответственности за ремонт, требующийся в результате использования прибора не в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
13. Во время работы прибора оставляйте не менее 10 сантиметров (4 дюймов) свободного пространства со всех сторон прибора, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха. Основание, на которое устанавливается прибор, должно быть ровным и сухим. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется и перед очисткой. Дайте прибору остыть, перед тем как устанавливать или снимать оборудование, и перед очисткой.
14. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую конфорку и рядом с ней. Не ставьте прибор в микроволновую печь или нагретый духовой шкаф.
15. Не накрывайте детали прибора фольгой.
16. Не ставьте в мини-печь крупные продукты или металлические предметы, так как это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
17. Не ставьте в прибор следующие материалы: картон, пластик, бумагу и другие подобные материалы.
18. Перед перемещением или очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
19. Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к травмам или опасности.
20. Не кладите никакие предметы на прибор, особенно на открытую стеклянную дверцу.
21. Чтобы предотвратить возгорание, заворачивайте продукты,

которые могут выделять жир или сок во время приготовления, в фольгу и кладите на противень.

22. Следите, чтобы фольга не контактировала с нагревательными элементами, так как это может привести к возгоранию.
23. Не перемещайте прибор во время его работы, а также если прибор горячий или внутри него что-то находится.
24. Если пища в печи загорелась или начала дымиться, отключите прибор от электросети и не открывайте стеклянную дверцу. Дверцу можно открыть, когда из печи перестанет выходить дым.
25. Не используйте прибор, если он поврежден или упал. Отдайте его в сервисный центр для осмотра или ремонта. Не используйте неоригинальные детали.
26. Дверца прибора изготовлена из безопасного закаленного стекла. Такое стекло прочнее обычного и более устойчиво к разрушению. Закаленное стекло может разбиться, но осколки не имеют острых краев. Не царапайте поверхность дверцы и не допускайте сколов по краям. Если на дверце образовалась царапина или скол, перед использованием прибора обратитесь в службу поддержки.
27. Для приборов с креплением типа Y замену поврежденного шнура питания может выполнять только изготовитель, его сервисная служба или лица, имеющие соответствующую квалификацию во избежание опасных ситуаций.
28. Задняя стенка прибора должна быть обращена к стене.
29. Вес продуктов в противне или на решетке не должен превышать 2,5 килограмма. Не кладите продукты с одной стороны противня или решетки, а распределяйте их равномерно по всей поверхности.
30. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прибор имеет функцию нагрева. Как нагревательные, так и ненагревательные поверхности могут нагреваться до высокой температуры. Люди по-разному воспринимают температуру, поэтому прибор следует использовать ОСТОРОЖНО. Держите прибор только за поверхности, которые для этого предназначены, и используйте защитные средства, например, кухонные рукавицы или прихватки. Прежде чем браться

за поверхности, которые для этого не предназначены, дайте им остыть.

31. Соблюдайте особую осторожность при перемещении прибора и емкостей с горячим маслом или другой горячей жидкостью.
32. Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
33. Прибор предназначен для использования детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
34. Не позволяйте детям играть с прибором.
35. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
36. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Предупреждения

- Подключайте шнур питания к соответствующим образом установленной розетке. Полностью вставляйте вилку в розетку; если вилка вставлена не до конца, она может сильно нагреться. Используйте розетку с предохранителем 16 А.
- Не вставляйте более одной вилки в розетку. Не погружайте шнур питания и вилку в воду.
- Держите шнур питания в сухом месте и не прикасайтесь к прибору мокрыми руками. После использования отсоединяйте шнур питания от розетки. Если оставить вилку в розетке, вилка может перегреться и стать причиной возгорания.
- Отсоединяя шнур питания, тяните за вилку, а не за шнур. В противном случае провода внутри шнура могут оборваться.
- Не ставьте ничего на прибор во время его использования. Нагрев

может вызвать деформацию, растрескивание и т. д.

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу прибора, так как он может опрокинуться.
- Предупреждение! Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время работы прибора. Металлические части и стеклянная дверца во время работы прибора очень горячие. Не прикасайтесь к ним при открывании и закрывании дверцы.
- Используйте ручку для противня или вертела для установки и извлечения блюд. Не беритесь непосредственно за противень или вертел, так как это может привести к серьезным ожогам.
- Не наливайте воду и протирайте мокрой тканью горячую стеклянную дверцу, так как дверца может треснуть.
- Если от готовящихся продуктов брызгает жир, рекомендуется положить на дно посуды два листа фольги. Это уменьшит разбрызгивание и позволит жиру стекать между листами.
- Не ставьте никакие предметы на нагревательные элементы (верхний и нижний) или рядом с ними, так как пища будет пригорать. Устанавливайте на направляющие снизу противень, чтобы жидкость или крошки не попадали на нагревательный элемент.
- Не используйте легковоспламеняющиеся вещества рядом с работающим электроприбором. Держите вещества, находящиеся под давлением, и другие легковоспламеняющиеся газы вдали от работающих приборов. Несоблюдение этого может привести к пожару или взрыву.

Внимание!

ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА ГОРЯЧИЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ВСЕГДА используйте кухонные рукавицы при прикосновении к горячему прибору, горячим блюдам и продуктам, а также при установке и извлечении решетки, противней и форм для выпечки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Распакуйте прибор.
2. Извлеките решетку и противни. Вымойте горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.
3. Тщательно просушите принадлежности и установите на место в печь. Подключите прибор к розетке. Прибор готов к использованию.
4. После установки принадлежностей рекомендуется прогреть печь при МАКСИМАЛЬНОЙ температуре примерно 15 минут, чтобы удалить остатки масла.
5. При первом использовании прибора может появляться дым. Это нормально, дым обычно исчезает через 20 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- **Решетка:** для поджаривания тостов, запекания и приготовления в формах для запекания и противне.
- **Противень:** для запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов.
- **Ручка для противня:** используйте для извлечения противня или решетки.
- **Вертел:** для запекания различного мяса и птицы.
- **Ручка для вертела:** используйте для извлечения вертела.
- **Регулятор температуры печи:** выберите температуру в диапазоне от Low (низкая) (90°C) до 220°C.
- **Ручка таймера:** поверните ручку, чтобы установить время приготовления. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.
- **Индикатор:** светится, когда прибор включен.
- **Переключатель режимов работы печи:** поверните переключатель, чтобы выбрать режим приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

1. Наденьте вилку с одной стороны вертела и закрутите винт на вилке.
2. Насадите продукт с другой стороны вертела.
3. С этой же стороны наденьте вторую вилку и закрутите винт на вилке. Убедитесь, что продукт хорошо зафиксирован в центре вертела.
4. Установите вертел с продуктом в печь. Для этого вставьте один конец вертела в гнездо привода. Другой конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА ПЕЧИ

РЕЖИМ	ПОДХОДИТ ДЛЯ…	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	ВНИМАНИЕ!
	Запекание ломтиков свинины, куриных ножек и крылышек, картофельных долек, мяса птицы, отбивных и рыбы.	1) Положите продукты в противень или на решетку и установите в печь на средний уровень направляющих. 2) Поверните переключатель режимов в положение или . 3) Регулятором температуры установите нужную	Время приготовления рассчитано для продуктов из холодильника. Для приготовления замороженного мяса требуется больше времени, поэтому рекомендуется

		температуру. 4) Ручкой таймера установите время приготовления. 5) Чтобы проверить готовность продуктов или вынуть их из печи, выдвиньте противень или решетку с помощью ручки для противня. 6) Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и извлеките противень или решетку с помощью ручки для противня.	использовать кулинарный термометр. Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны. Не оставляйте печь без присмотра.
	Этот режим подходит для приготовления хлеба, пиццы и мяса птицы.	1) Положите продукты в противень или на решетку и установите в печь на средний уровень направляющих. 2) Поверните переключатель режимов в положение . 3) Регулятором температуры установите нужную температуру. 4) Ручкой таймера установите время приготовления. 5) Чтобы проверить готовность продуктов или вынуть их из печи, выдвиньте противень или решетку с помощью ручки для противня. 6) Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и сразу извлеките продукты, иначе они продолжат готовиться и пересушатся.	Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны.
	Этот режим подходит для приготовления цыпленка или птицы целиком.	1) Наденьте цыпленка на вертел и закрепите вилками с обеих сторон. Установите вертел в печь и закройте дверцу. 2) Поверните переключатель режимов в положение или . 3) Регулятором температуры установите нужную температуру. 4) Ручкой таймера установите время приготовления. 5) Чтобы проверить готовность продуктов или вынуть их из печи, выдвиньте противень или решетку с помощью ручки для противня. 6) Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и извлеките блюдо с помощью ручки.	Для сбора жира во время приготовления установите противень на нижний уровень направляющих. Также налейте в противень немного воды перед приготовлением на вертеле, так как это поможет добиться лучших результатов. Время приготовления рассчитано для продуктов из холодильника. Для приготовления замороженного мяса требуется больше времени, поэтому рекомендуется использовать кулинарный

			термометр. Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны. Не оставляйте печь без присмотра.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Установите прибор на прочную поверхность. Подключите к электросети.
2. Положите продукты в посуду. Установите температуру, таймер и мощность и разогрейте печь. Когда печь нагреется до заданной температуры, поставьте посуду с продуктами в печь, используя ручку для противня или вертела.
3. Обычно не требуется предварительно разогревать печь, но для лучших результатов приготовления некоторых продуктов (например, пироги, мясо) рекомендуется предварительно разогревать печь.
4. Чтобы продукты не прилипали к посуде, предварительно смажьте ее небольшим количеством растительного масла.
5. Равномерно распределите продукты по посуде и поставьте в печь. Одновременно готовьте только одно блюдо в печи.
6. Следить за приготовлением можно через стеклянную дверцу. Крупные продукты во время приготовления переверните один или два раза. Чтобы перевернуть или извлечь продукты из печи, откройте дверцу, но сразу после этого закройте.
7. После завершения приготовления переведите все переключатели в положение «0» и отключите прибор от электросети. Будьте осторожны, извлекая продукты из печи.

ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Во избежание поражения электрическим током **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ ИЛИ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ**.

Регулярно очищайте прибор, чтобы обеспечить наилучшие результаты приготовления и долгий срок службы прибора.

Регулярная очистка также снижает риск возгорания.

1. Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Извлеките поддон для крошек, решетку и противень и протрите их слегка влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Для очистки используйте только раствор мягкого моющего средства.
3. Для очистки внутренних поверхностей протрите стенки, дно и стеклянную дверцу печи слегка влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите чистой сухой тканью.
4. Протрите внешние поверхности прибора слегка влажной тканью. **ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ.** Для очистки используйте только раствор мягкого моющего средства. Абразивные чистящие средства, грубые щетки и химические чистящие средства могут повредить покрытие прибора. На электрических деталях могут остаться частицы металлических щеток и мочалок, что может привести к поражению электрическим током.
5. Перед тем как убрать прибор на хранение, дайте ему полностью остыть и высохнуть. Если вы убираете прибор на длительное хранение, убедитесь, что он чистый и в нем нет остатков пищи. Храните прибор в сухом месте, например, на столе, столешнице или на полке шкафа. Кроме рекомендованной очистки другое обслуживание прибора со стороны пользователя не требуется.
6. Сервисное обслуживание может выполнять только авторизованный сервисный специалист.

ХРАНЕНИЕ

Перед тем как убрать прибор на хранение, отключите его от электросети, дайте остыть и очистите. Храните прибор в коробке в чистом сухом месте. Не убирайте прибор на хранение, пока он горячий или если включен в розетку. Никогда не наматывайте шнур вокруг прибора. Не подвергайте нагрузкам место подключения шнура питания к прибору, так как это может привести к износу и обрыву шнура.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прибор не требует технического обслуживания. Он не содержит деталей, которые может обслуживать пользователь. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Если изделие необходимо отремонтировать, обратитесь к квалифицированному сервисному специалисту.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Символ на изделии или его упаковке указывает, что на территории ЕС изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте отходы должным образом, чтобы предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека вследствие неподобающего обращения с отходами и способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Отслужившее изделие сдайте в пункт сбора электротехники или в магазин, в котором вы приобрели изделие. Они могут передать изделие на безопасную утилизацию.

Продукт соответствует требованиям действующих директив ЕС.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Модель	**HOM30M**
Сетевое напряжение	**220-240 В**
Частота	**50-60 Гц**
Объем духовки	**30 л**
Мощность	**1600 Вт**

Модель	**HOM45M**
Сетевое напряжение	**220-240 В**
Частота	**50-60 Гц**
Объем духовки	**45 л**
Мощность	**2000 Вт**