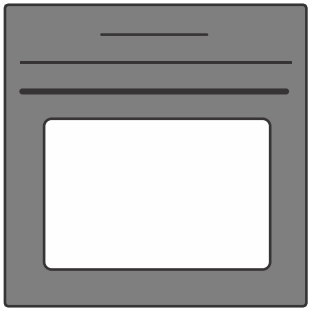
Hisense
life reimagined

RU RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА



BO3SA5V

Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкция по установке и подключению прилагается отдельно.

В инструкции используются символы, которые обозначают следующее:

ИНФОРМАЦИЯ!
Информация, совет, подсказка или рекомендация

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Важная информация



Внимательно прочитайте инструкцию!

Содержание

1. Указания по технике безопасности 4

2. Остальные меры безопасности 6

3. Описание прибора 8
3.1 Оборудование прибора 8
3.2 Панель управления 9

4. Подготовка к первому использованию 10
4.1 Первое включение 10

5. Использование духовки — установка параметров работы 12
5.1 Профессиональный режим 13
5.2 Программирование времени 15
5.3 Пошаговое приготовление 17
5.4 Подача пара во время приготовления 17
5.5 Автоматический режим 20
5.6 Автоматические программы 21
5.7 Дополнительные функции духовки 23

6. Пуск приготовления 24
6.1 Дополнительное запекание 24

7. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ 25

8. Общие настройки 26
8.1 Блокировка от детей 28

9. ConnectLife и подключение (Wi-Fi) 29
9.1 Подключение прибора к мобильному устройству 30
9.2 Настройки модуля Wi-Fi 30

10. Общие советы по приготовлению в духовке 33
10.1 Таблица приготовления 34
10.2 Приготовление с помощью температурного зонда 38

11. Очистка и обслуживание 41
11.1 Очистка духовки (Steam Clean) 41
11.2 Очистка испарительной емкости 42
11.3 Очистка системы подачи воды 43
11.4 Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих 44
11.5 Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки 45
11.6 Замена лампочки освещения 46

12. Поиск и устранение неисправностей 47
12.1 Таблица ошибок и неисправностей 47
12.2 Заводская табличка — информация о приборе 48

13. Информация о соответствии нормативным требованиям 48

14. Охрана окружающей среды 49

15. Контрольные блюда 50

1. Указания по технике безопасности

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

В стационарную электропроводку должно быть встроено размыкающее устройство в соответствии с требованиями электромонтажа.

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Во избежание опасности замену поврежденного присоединительного кабеля может производить только производитель, специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист (для моделей, оснащенных присоединительным кабелем).

Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время использования доступные детали могут нагреваться. Не допускайте маленьких детей к прибору.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его некоторые доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром.

Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и блоку дистанционного управления.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Не используйте для очистки прибора очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к поражению электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность поражения электрическим током!

Не наливайте воду на дно духовки. Из-за перепада температуры эмаль может повредиться.

2. Остальные меры безопасности

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

Рекомендуется, чтобы прибор переносили и устанавливали не менее двух человек (из-за веса прибора).

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

Шарнир дверцы может повредиться из-за чрезмерной нагрузки. Не садитесь и не опирайтесь на открытую дверцу духовки. Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духовки.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не были зажаты горячей дверцей духовки, так как может привести к короткому замыканию. Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от духовки.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой и не ставьте на дно камеры противни и другую посуду. Это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

Не рекомендуется открывать дверцу духовки во время приготовления, так как это увеличивает потребление энергии и усиливает образование конденсата.

После завершения и во время приготовления будьте осторожны при открывании дверцы духовки, так как существует опасность ожога паром.

Чтобы предотвратить образование известкового налета, оставляйте дверцу открытой после завершения приготовления, чтобы духовка остыла до комнатной температуры.

Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.

Приборы и их детали в рамках одной дизайн-линии могут иметь несущественные отличия в цвете, что может быть обусловлено различными причинами, например, разный угол зрения, фон, материалы и освещение в помещении.

Не используйте прибор, если он поврежден. Отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Использование духовки безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Не храните в духовке предметы, которые могут привести к возникновению опасной ситуации при включении духовки.

Перед подключением прибора к электросети оставьте его на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры. Некоторые детали (особенно насос) могут повредиться, если прибор хранился при температуре около 0°C или ниже.

Запрещается пользоваться прибором при температуре ниже 5°C. В этом случае при включении прибора насос может выйти из строя.

Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора или другие жидкости.

После приготовления с добавлением пара всегда полностью открывайте дверцу духовки. Если вы этого не делать, пар, выходящий из духовки, может отрицательно влиять на работу модуля управления.

После установки прибора в кухонный шкаф снимите клейкую ленту с панели управления. Клейкая лента удерживает резервуар для воды на месте.

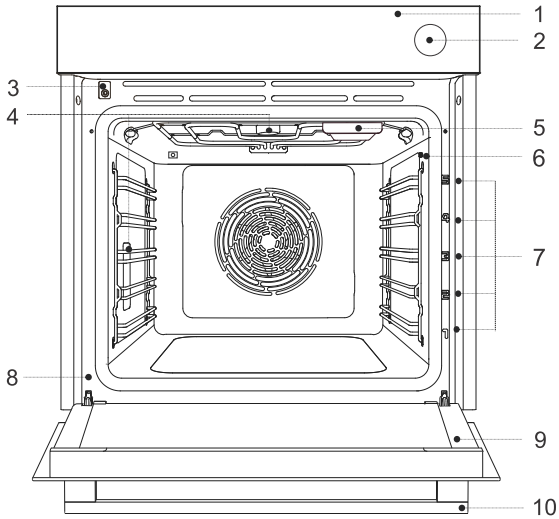
Устанавливайте испарительную емкость в прибор только при приготовлении в режимах с паром. Если пар не используется, снимите емкость.

Снимайте и устанавливайте испарительную емкость только после полного остывания духовки.

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**
Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением и использованием прибора, не распространяется.

3. Описание прибора

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**
Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



1.Панель управления
2. Кнопка резервуара для воды
3. Освещение
4. Испарительная емкость
5. Гнездо температурного зонда
6. Направляющие и уровни приготовления
7. Заводская табличка
8. Дверца
9. Ручка дверцы

3.1 Оборудование прибора

Встроенный выключатель

При открывании дверцы во время работы прибора встроенный выключатель отключает вентилятор и нагревательные элементы.

Направляющие

Съемные направляющие — вставляйте решетку и противни точно между прутками одного уровня.

Фиксированные телескопические направляющие — устанавливайте оборудование непосредственно на телескопические направляющие. На один уровень направляющих можно установить решетку вместе с противнем для сбора жира.
ПРИМЕЧАНИЕ. Отсчет уровней направляющих производится снизу вверх.

Оборудование духовки

1. **Решетка** — используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно устанавливать посуду и противни с блюдом.
ПРИМЕЧАНИЕ. Устанавливайте решетку в направляющие высоким бортиком вперед и так, чтобы он был обращен вверх.
Решетка оборудована ограничителем, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.

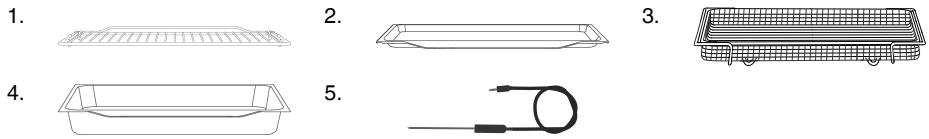
2. **Мелкий противень** — предназначен для приготовления плоской и мелкой выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

ПРИМЕЧАНИЕ. Мелкий противень может деформироваться во время нагрева в духовке. После остывания противень восстанавливает первоначальную форму. Деформация не влияет на функциональность противня.

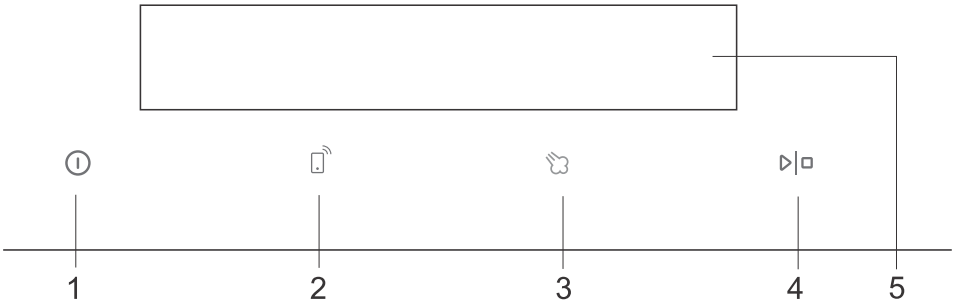
3. **Сетчатый противень** — используется для приготовления в режимах с паром и в режиме «Интенсивное запекание (Air Fry)». Отверстия улучшают циркуляцию воздуха вокруг продукта и способствуют образованию хрустящей корочки.
При приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (воды, жира) устанавливайте мелкий противень или универсальный глубокий противень на один уровень ниже для сбора капающей жидкости.

4. **Универсальный глубокий противень** — предназначен для приготовления овощей и влажной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.
ПРИМЕЧАНИЕ. При приготовлении не устанавливайте универсальный глубокий противень на 1-й уровень направляющих.

5. Температурный зонд (BAKESENSOR)



3.2 Панель управления



Сенсор		Использование
1	⏻	Включение и выключение духовки
2		Настройка подключения (Wi-Fi)
3		Подача пара
4	▷|□	Запуск и остановка работы Подтверждение настройки
5	Дисплей текущих настроек духовки	

Продолжение таблицы

	Подсвеченная область линии — показывает выбранное поле от A до E. Стрелка — показывает выбранную основную настройку (pro bake), (auto bake), (extra bake).

Легенда:

			
Короткое нажатие — подтверждение настройки.	**Долгое нажатие (4 сек.)** — дополнительные настройки.	**Вращение переключателя** — перемещение между настройками и выбор настроек.	**Нажатие на переключатель** — подтверждение выбора.
			
Первый шаг	Промежуточный шаг	Ожидание/работа	Факультативный шаг

ИНФОРМАЦИЯ!
Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом (если функция доступна).

4. Подготовка к первому использованию

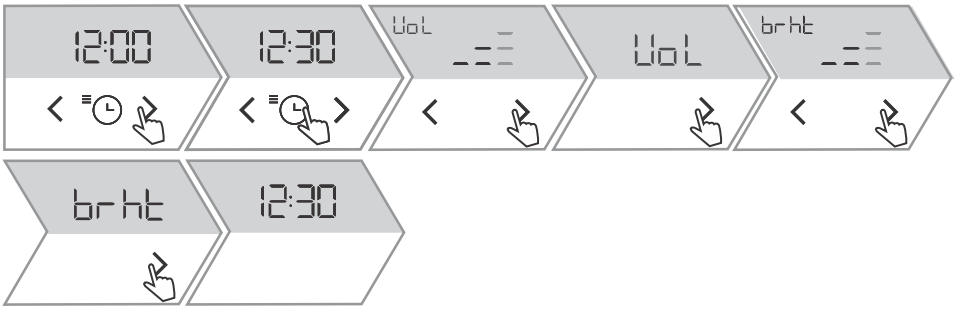
1.	Выньте оборудование и упаковку (картон, пенопласт) из духовки.
2.	Протрите оборудование и внутренние поверхности духовки влажной тканью. Не используйте грубую ткань и абразивные чистящие средства.
3.	Включите духовку (см. раздел 4.1 *Первое включение*).
4.	Прогрейте пустую духовку в течение одного часа с использованием режима «Классический нагрев (сверху + снизу)» при температуре 250°C (см. раздел «Профессиональный режим»).

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время нагрева духовки может ощущаться характерный запах нового прибора, поэтому хорошо проветривайте помещение.

4.1 Первое включение

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00.

Сначала выберите и подтвердите общие настройки (текущее время, громкость звуковых сигналов и яркость дисплея).



1.	12:00	Сенсорами 〈 и 〉 установки текущее время. Подтвердите выбор сенсором ⏲ .
2.	SETT. VoL	На дисплее отобразится **VoL**. Сенсорами 〈 и 〉 увеличьте или уменьшите громкость.
3.	SETT. brht	Нажмите 〉 , и на дисплее отобразится **brht** . Сенсорами 〈 и 〉 увеличьте или уменьшите яркость дисплея.
4.	12:00	Чтобы выйти из общих настроек, нажмите 〉 .

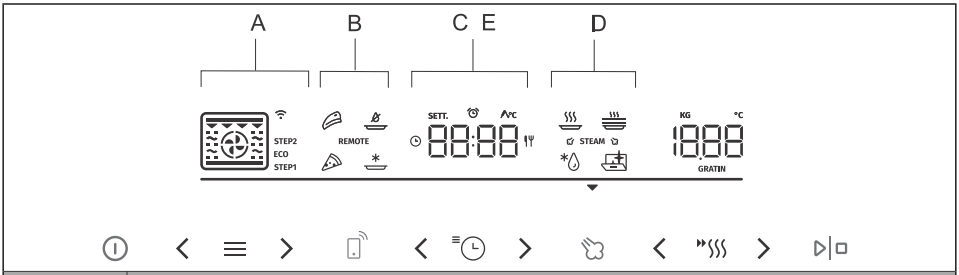
Определение жесткости воды

Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды.

Погрузите тестовую полоску (входит в комплект поставки) в воду на 1 секунду. Подождите 1 минуту и проверьте количество цветных полосок на тестовой полоске. Настройка степени жесткости — количество цветных полосок на тестовой полоске (см. раздел 8. *Общие настройки*):

4 зеленые полоски — Hrd 1	1 красная полоска — Hrd 2	2 красные полоски — Hrd 3
3 красные полоски — Hrd 4	4 красные полоски — Hrd 5	

5. Использование духовки — установка параметров работы



Сенсор	Использование
<	Сенсоры выбора влево
≡	Сенсор выбора режима приготовления. При нажатии на сенсор доступны следующие опции:
Pro	**A** Профессиональный режим **Pro** — позволяет самостоятельно устанавливать параметры приготовления (режим нагрева, температура, предварительный нагрев духовки и продолжительность работы).
Auto	**B** Автоматический режим **Auto** — предлагает программы с предустановленными параметрами, которые можно менять.
ProG	**C** Автоматические программы **ProG** (Pr01—Pr22)
Othr	**D** Дополнительные функции **Othr**
SEtt	**E** Общие настройки **SEtt**
>	Сенсоры выбора вправо
	Сенсор настройки функций времени и общих настроек
	Сенсор установки предварительного нагрева духовки и функции запекания
ПРИМЕЧАНИЕ. На дисплее подсвечиваются только те сенсоры, которые используются для настройки и подтверждения выбранной настройки.	

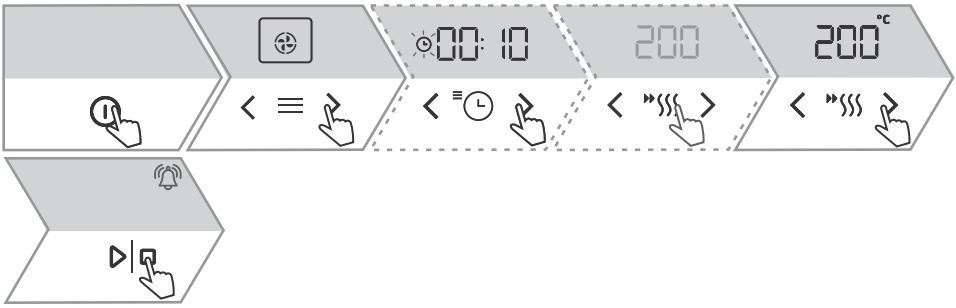
Режим	Значение
	Режимы работы
	Wi-Fi/Подключение
REMOTE	Включение удаленного управления духовкой
STEP1	Пошаговое приготовление (STEP1, STEP2)
	Функция времени — продолжительность приготовления
	Функция времени — отсрочка старта
	Таймер оповещения
	Температурный зонд
STEAM	Функция STEAM для подачи пара во время приготовления.

Продолжение таблицы

	Быстрый нагрев
GRATIN	Функция запекания (GRATIN) используется на последнем этапе приготовления, чтобы дополнительно подрумянить верх блюда.
ПРИМЕЧАНИЕ. Некоторые символы на дисплее слабо подсвечиваются (функция находится в режиме ожидания). Если выбрать символ с помощью сенсора и подтвердить, символа ярко загорится. Функция включится.	

5.1 Профессиональный режим

Режим позволяет самостоятельно устанавливать параметры приготовления: режим нагрева, температуру, предварительный нагрев духовки и продолжительность работы.



1.	Включите прибор. На дисплее на несколько секунд отобразится **Pro**, затем отобразятся настройки духовки по умолчанию.
2.	Сенсорами 〈 и 〉 установите режим нагрева (см. таблицу «Выбор режима нагрева») и температуру.
3.	Предварительный нагрев используется для быстрого нагрева духовки до необходимой температуры. Нажмите , и загорится символ. После достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал. На дисплее отображается **door**. Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками.
4.	Дополнительно можно установить: – функции времени (см. раздел *5.2 Программирование времени*) – пошаговое приготовление (см. раздел *5.3 Пошаговое приготовление*) – запекание (см. раздел *6.1 Дополнительное запекание*) – подачу пара (см. раздел *5.4 Подача пара во время приготовления*)
5.	Нажмите , чтобы запустить приготовление.

Выбор режима нагрева

Режим	Использование
	**ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ** Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в результате образуется более толстая корочка. Режим подходит для приготовления мяса, выпечки и овощей, а также для сушки продуктов на одном или нескольких уровнях одновременно.
	**КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)** Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).
	**ПИЦЦА** Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
 STEAM	**ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ**[1)] Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны). Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.
	**ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ** Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в сочетании с инфранагревателем (грилем) позволяет красиво подрумянить корочку. Для быстрого приготовления мяса и овощей.
	**ТУРБО-РЕЖИМ** Этот режим позволяет приготовить блюдо с равномерной хрустящей корочкой со всех сторон. Режим также можно использовать для первого шага при пошаговом приготовлении мяса, так как он позволяет быстро подрумянивать мясо снаружи на первом этапе и медленно готовить на втором этапе. Мясо получается сочным с румяной корочкой.
	**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ** Для приготовления большого количества плоских продуктов (тосты, горячие бутерброды, колбаски гриль, стейки, рыба, шашлычки), а также для запекания и получения хрустящей корочки. Вся поверхность под верхними нагревательными элементами равномерно нагревается. Максимальная температура: 240°C.
	**ДЕЛИКАТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** Щадящее и контролируемое медленное приготовление деликатных блюд (мягкие куски мяса) и приготовление выпечки с хрустящим низом.
 STEAM	**КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА**[1)] Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле. Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
STEAM	**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** [1)] Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле. Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ Быстрое приготовление на одном уровне и запекание верха блюда до хрустящей корочки.
	ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Оптимальный режим для приготовления дрожжевой выпечки, всех видов хлеба, также используется для консервирования.
ECO	**ECO (МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)** [2)] Деликатное, медленное и равномерное приготовление мяса, рыбы и выпечки на одном уровне. При таком способе мясо сохраняет больше влаги и остается сочным и мягким, а выпечка равномерно подрумянивается и пропекается. Температурный диапазон режима: от 140°C до 220°C.
ПРИМЕЧАНИЕ. На всех режимах можно использовать функцию «Запекание» (gratin) (см. раздел *6.1 Дополнительное запекание*).	

1) *На этих режимах можно готовить с добавлением пара (см. раздел 5.4 Подача пара во время приготовления).*

2) *Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.*

5.2 Программирование времени

Режим	Описание	Использование
	Продолжительность приготовления	Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.
	Таймер оповещения	Таймер оповещения работает независимо от духовки. По истечении установленного времени прибор автоматически не включается и не выключается.
	Отсрочка старта	Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово. Духовка автоматически включится и выключится в установленное время.

Продолжительность приготовления



1.	Сенсорами 〈 и 〉 установите необходимую длительность приготовления. На дисплее отобразится ⏲ .
2.	Нажмите ▷|□ , чтобы запустить приготовление.

Таймер оповещения



1.	Нажмите ≡⏲ , и на дисплее отобразится ⏰ . Сенсорами 〈 и 〉 установите время таймера оповещения. Для подтверждения нажмите ≡⏲ .
Максимальное время функции: 24 часа. ПРИМЕЧАНИЕ. Если выключить прибор, таймер оповещения продолжит отсчет времени.	

Отсрочка старта



1.	Сначала установите продолжительность приготовления. Сенсорами 〈 и 〉 установите необходимую длительность приготовления. На дисплее отобразится ⏲ . *Пример: продолжительность приготовления 2 часа.*
2.	Дважды нажмите ≡⏲ , и на дисплее отобразится 🍴 .
3.	Сенсорами 〈 и 〉 установите время, к которому блюдо должно быть готово. На дисплее отобразится время окончания приготовления. *Пример: окончание приготовления в 18:00.*
4.	Нажмите ▷|□ , чтобы запустить приготовление. Духовка переходит в частичный режим ожидания (яркость дисплея приглушается). Заданные функции автоматически включаются и выключаются в заданное время. *Пример: приготовление включится в 16:00 и выключится в 18:00.*
На дисплее попеременно отображается время окончания работы духовки и текущее время суток. По истечении установленного времени духовка автоматически прекратит работу. На дисплее отобразится End. Раздается звуковой сигнал.	

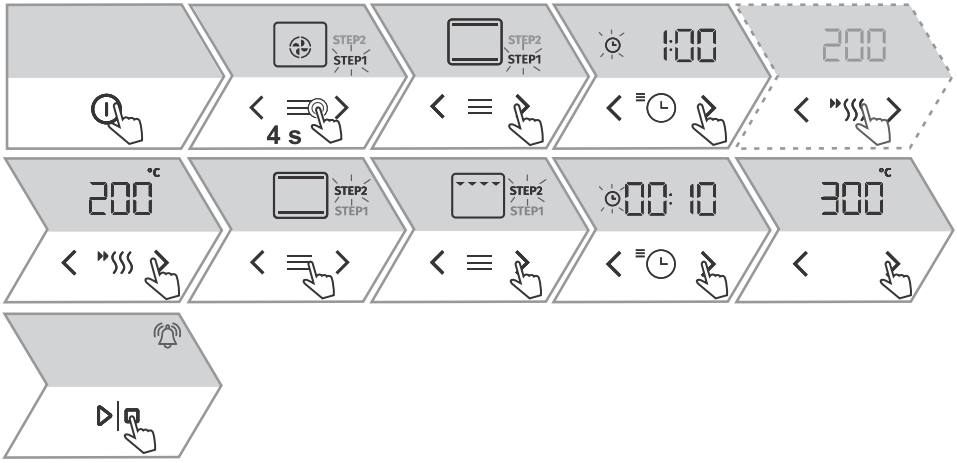
ИНФОРМАЦИЯ!

Чтобы сбросить время любой функции времени на 00.00, одновременно нажмите 〈 и 〉 .

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Эта функция не подходит для продуктов, требующих предварительного нагрева духовки.
Не оставляйте надолго в духовке скоропортящиеся продукты. Перед использованием этой функции проверьте, правильно ли установлено текущее время.

5.3 Пошаговое приготовление

Эта функция позволяет запрограммировать приготовление в два этапа (объединить два последовательных шага в одном приготовлении).



1.	**ШАГ 1** Включите прибор. На дисплее отобразятся настройки духовки по умолчанию.
2.	Нажмите ☰ и удерживайте 4 секунды, на дисплее загорится**STEP1** (первый этап приготовления). Установите режим нагрева, продолжительность приготовления и температуру. Также можно задать предварительный нагрев духовки.
3.	**ШАГ 2** Снова нажмите ☰ . На дисплее загорится **STEP2** (второй этап приготовления, первый этап уже настроен).
4.	Установите режим нагрева, продолжительность приготовления и температуру. При необходимости можно поменять параметры шагов до запуска приготовления. Нажимайте ☰ , чтобы переключаться между шагами.
5.	Нажмите ▷|□ для запуска работы. Духовка начнет приготовление с настройками первого шага.
6.	Чтобы выйти из режима пошагового приготовления, нажмите ☰ и удерживайте четыре секунды.

5.4 Подача пара во время приготовления

Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.

Вода каплями подается из резервуара в испарительную емкость, расположенную рядом с верхними нагревательными элементами. Образуется оптимальное количество пара, поэтому продукты снаружи лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку, а внутри остаются мягкими. Рекомендуется использовать режим с добавлением пара при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий, например, хлеба, булочек, рулетов, тортов, а также при приготовлении небольших кусков птицы и овощей.

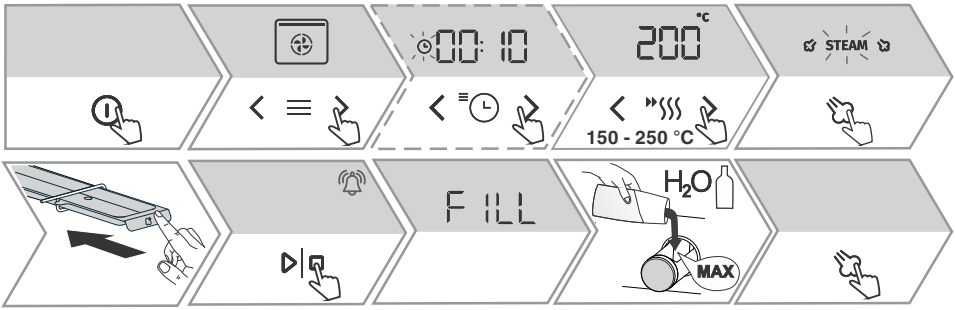
ИНФОРМАЦИЯ!

Добавление пара во время приготовления возможно на режимах «Классический нагрев + работа вентилятора», «Большой гриль + работа вентилятора» и «Интенсивное запекание (Air Fry)». На дисплее рядом с режимом нагрева отображается символ STEAM .

Символ подачи пара STEAM появляется на дисплее, если установлена температура выше 150 °C.

Для режимов с добавлением пара невозможно включить предварительный нагрев. Наилучший результат достигается, если включать функцию, пока духовка еще холодная.

Во время нагрева в духовке испарительная емкость может деформироваться, но это не влияет на ее функциональность.



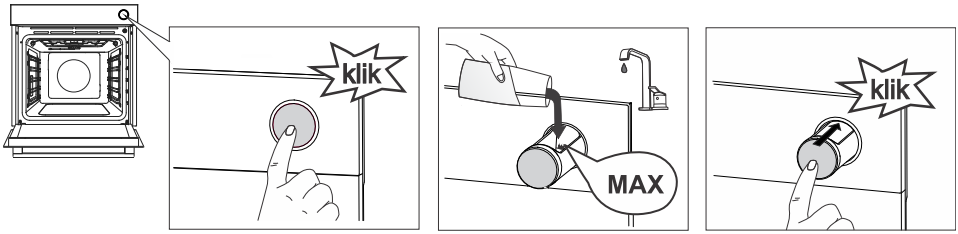
1.	Установите испарительную емкость справа под потолком духовки.
2.	Нажмите . На дисплее загорится символ STEAM .
3.	Нажмите ▷|□ , чтобы запустить приготовление. На дисплее появится надпись **FILL**.
4.	Наполните резервуар для воды (см. раздел «Наполнение резервуара водой»). Затем снова нажмите .
5.	Функцию (подача пара во время приготовления) можно отключить во время приготовления. Нажмите . Символ STEAM на дисплее останется бледно подсвеченным.

Наполнение резервуара водой

Резервуар для воды обеспечивает автономную подачу воды в духовку. Емкость резервуара примерно 1,3 литра.

Наполняйте резервуар чистой водопроводной водой или бутилированной водой без добавок. Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20°C (+/-10°C).

ИНФОРМАЦИЯ!
Резервуар для воды нельзя извлечь из прибора.



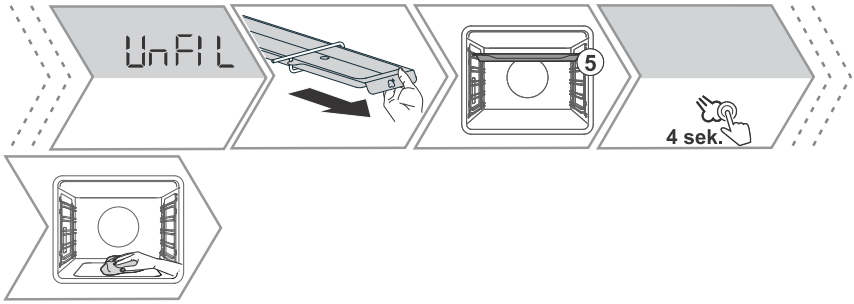
1..	Нажмите на кнопку резервуара для воды и извлеките резервуар. При нажатии на кнопку резервуар выдвигается из гнезда.
2..	Налейте воду до отметки **MAX** на резервуаре.
3..	Вставьте резервуар в гнездо и задвиньте до упора (раздастся щелчок).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Если наливать воду выше отметки MAX, излишек воды может вытекать через щель между крышкой резервуара для воды и самим резервуаром и капать на пол.

Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора или другие жидкости. Используйте только чистую водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.

Слив воды из резервуара для воды

Если во время приготовления вы использовали функцию подачи пара , то после охлаждения духовки на дисплее появится надпись **UnFiL**, спрашивающая, необходимо ли слить воду из резервуара.



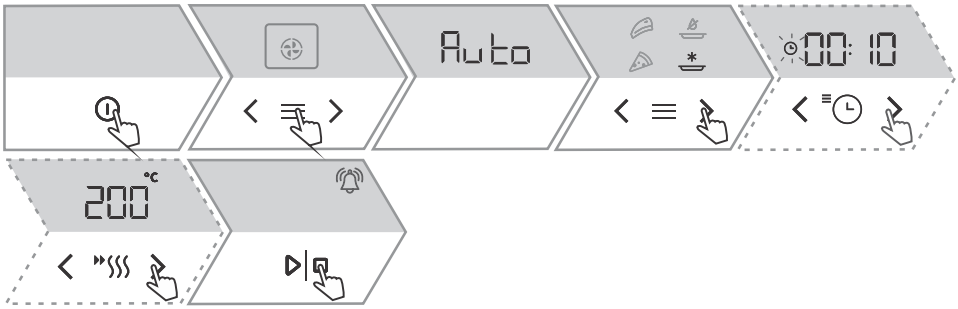
1.	Выньте блюдо из духовки.
2.	– Если вы хотите сразу слить воду из резервуара, снимите испарительную емкость и установите противень на уровень 5. Нажмите и удерживайте сенсор . Вода начнет выливаться из резервуара. После завершения слива извлеките противень с водой и протрите духовку насухо. – Если вы хотите слить воду из резервуара позже, нажмите . Это означает, что вы хотите слить воду из резервуара позже.

Продолжение таблицы

3.	После завершения использования очистите испарительную емкость и систему подачи воды (см. разделы *11.3 Очистка системы подачи воды*).
ПРИМЕЧАНИЕ. Если после появления надписи **UnFiL** не слить воду из резервуара, надпись снова отобразится на дисплее при включении духовки. Слить воду из резервуара можно в любой момент, нажав и удерживая сенсор .	

5.5 Автоматический режим

Этот режим предлагает специальные режимы приготовления.



1.	Включите прибор. На дисплее отобразятся настройки духовки по умолчанию.
2.	Нажмите . На дисплее на несколько секунд отобразится **Auto**, затем отобразятся специальные режимы нагрева. Сенсорами и выберите режим нагрева (см. таблицу ниже). Отображаются предустановленные значения. Вы можете поменять температуру и продолжительность приготовления.
3.	Нажмите , чтобы запустить приготовление.
4.	Некоторые блюда включают этап предварительного нагрева духовки. Символ предварительного нагрева ярко подсвечивается на дисплее. После достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал. На дисплее отображается **door**. Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками.

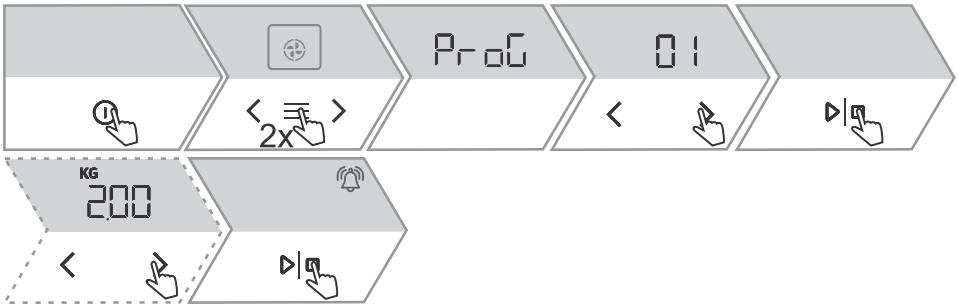
Режим	Использование
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ Этот режим позволяет быстро готовить замороженные продукты без предварительного разогрева. Подходит для готовых замороженных продуктов (хлебобулочные изделия, круассаны, лазанья, картофель фри, куриные медальоны), мяса и овощей.
	ПИЦЦА Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	МЯСО

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	Оптимальный режим для приготовления мяса. Предварительно обжарьте мясо со всех сторон на горячем масле в сковороде. Это поможет сохранить сочность мяса. Режим подходит для таких кусков мяса, как ростбиф, вырезка и т. п.
	ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ AIR FRY Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны).

5.6 Автоматические программы

Автоматический режим предлагает большое количество автоматических программ (прибор рекомендует оптимальный режим нагрева, температуру и время приготовления в зависимости от блюда).



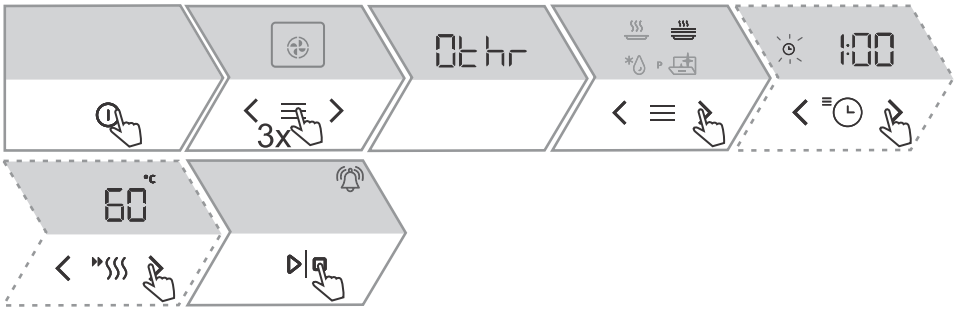
1.	Включите прибор. На дисплее отобразятся настройки духовки по умолчанию.
2.	Дважды нажмите ☰ , на дисплее на несколько секунд отобразится **ProG**, затем отобразятся автоматические программы. Сенсорами 〈 и 〉 выберите программу (см. таблицу ниже). Для подтверждения нажмите ▷|□ . В зависимости от выбранного блюда прибор предлагает оптимальный режим нагрева, температуру и время приготовления. Для некоторых программ также можно ввести вес блюда.
3.	Нажмите ▷|□ , чтобы запустить приготовление.

Обозначение	Название программы	Оборудование	Уровень	Предварительный нагрев	Переворачивание
Pr01	**отсадное печенье**	мелкий противень	3	да	нет
Pr02	**кексы, маффины**	мелкий противень	3	да	нет
Pr03	**Пирог из сдобного теста**	форма на решетке	2	да	нет

Продолжение таблицы

Обозначение	Название программы	Оборудование	Уровень	Предварительный нагрев	Переворачивание
Pr04	**выпечка из дрожжевого теста**	мелкий противень	2	да	нет
Pr05	**выпечка из слоеного теста**	мелкий противень	2	да	нет
Pr06	**яблочный пирог**	форма на решетке	2	нет	нет
Pr07	**яблочный штрудель**	мелкий противень	2	нет	нет
Pr08	**шоколадное суфле**	форма на решетке	3	да	нет
Pr09	**подъем теста**	мелкий противень	2	нет	нет
Pr10	**Хлеб**	мелкий противень	2	нет	нет
Pr11	**Жаркое из свинины**	небольшая форма для запекания на решетке	2	нет	нет
Pr12	**запеченная говядина**	небольшая форма для запекания на решетке	2	нет	нет
Pr13	**птица, целиком**	решетка и противень для сбора сока	2	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr14	**птица, небольшие кусочки**	решетка и противень для сбора сока	3	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr15	**мясной хлеб**	форма на решетке	2	нет	нет
Pr16	**стейк из говядины в духовке**	решетка и противень для сбора сока	4	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr17	**мясо, медленное приготовление**	небольшая форма для запекания на решетке	2	нет	нет
Pr18	**запеченная рыба**	решетка и противень для сбора сока	4	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr19	**запеченный картофель, дольки**	универсальный глубокий противень	3	нет	нет
Pr20	**овощное суфле**	форма на решетке	2	нет	нет
Pr21	**лазанья**	форма на решетке	2	нет	нет
Pr22	**пицца**	мелкий противень	1	да	нет

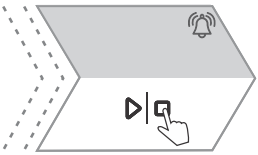
5.7 Дополнительные функции духовки



1.	Включите прибор. На дисплее отобразятся настройки духовки по умолчанию.
2.	Несколько раз нажмите ☰ , на дисплее на несколько секунд отобразится **Othr**, затем отобразятся дополнительные функции. Сенсорами 〈 и 〉 выберите функцию (см. таблицу ниже). Отображаются предустановленные значения. Для некоторых функций можно устанавливать температуру и продолжительность работы.
3.	Нажмите сенсор ▷|□ для запуска работы.

Режим	Использование
	Размораживание Используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.
	Подогрев блюда Эта функция используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Можно установить температуру.
	Подогрев посуды Предназначен для подогрева посуды (тарелок, чашек), чтобы блюда и напитки после подачи дольше оставались горячими. Можно установить температуру.
	Steam clean Используется для удаления пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки (см. раздел *11.1 Очистка духовки (Steam Clean)*).

6. Пуск приготовления

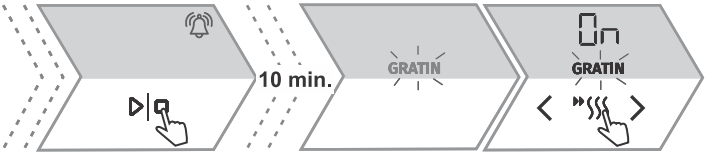


Чтобы запустить приготовление, нажмите ▷|□ .
Пока духовка не достигнет заданной температуры, на дисплее попеременно мигает текущая и заданная температура. Индикатор температуры мигает и при достижении заданной температуры гаснет, и раздается звуковой сигнал.
Во время приготовления можно менять режим нагрева, температуру и функции времени.

6.1 Дополнительное запекание

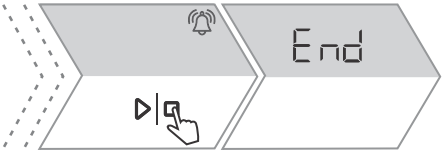
Функция используется на последнем этапе приготовления, например, после добавления посыпки, чтобы дополнительно подрумянить верх блюда. Во время запекания на блюде образуется хрустящая золотистая корочка, которая предохраняет блюдо от пересушивания и одновременно придает красивый вид и превосходный вкус.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Следите за приготовлением. При использовании функции «Запекание» духовка нагревается до высокой температуры.
Функция «Запекания» работает не более 15 минут, после чего духовка выключается.



1.	Во время приготовления нажмите ⁾⁾⁾ . На дисплее загорится GRATIN и появится надпись On.
2.	**Функцию можно отключить во время ее работы.** – Нажмите ⁾⁾⁾ , GRATIN на дисплее погаснет, и приготовление продолжится в соответствии с выбранными настройками. – Чтобы выключить приготовление, нажмите ▷|□ .

7. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ



Чтобы выключить приготовление, нажмите сенсор ▷|□ . На дисплее отображается **End** и достигнутое время приготовления. Раздается звуковой сигнал.

ИНФОРМАЦИЯ!

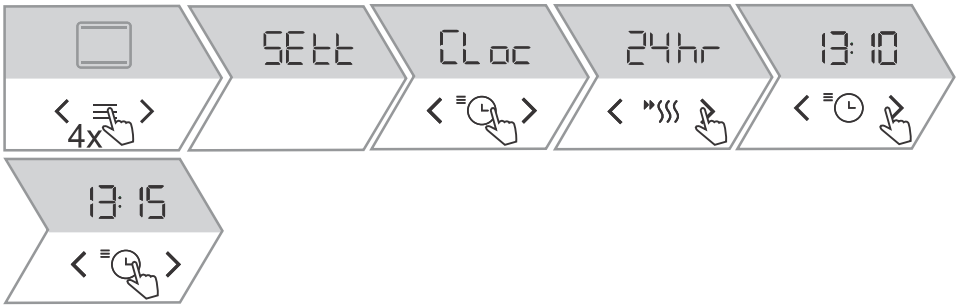
После завершения приготовления все функции времени завершаются и сбрасываются, кроме будильника. На дисплее отображается текущее время суток. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время.

После завершения приготовления в желобе для сбора конденсата (под дверцей) может скопиться вода. Протрите желоб губкой или тканью.

8. Общие настройки

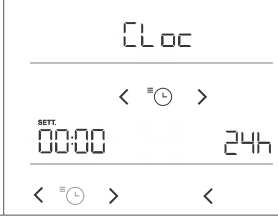
⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
После сбоя электропитания или отключения прибора от электросети настройки дополнительных функций хранятся в течение нескольких минут. По истечении этого времени все настройки, кроме громкости звукового сигнала и яркости дисплея, возвращаются к значениям по умолчанию.

Пример установки текущего времени:



Пример настройки громкости звуковых сигналов:



1.		Несколько раз нажмите ☰ , на дисплее на несколько секунд загорится надпись **SEtt**, затем отобразится меню общих настроек. Для переключения между настройками используйте 〈 или 〉 .
2.		На дисплее отображается надпись **CLoc**. Чтобы установить текущее время, сначала нажмите 🕒 . Выберите 12- или 24-часовой формат отображения времени и затем установите время. Подтвердите выбор, снова нажав 🕒 .
ПРИМЕЧАНИЕ. Для изменения каждой настройки нажимайте 〈 или 〉 .		
3.		**Громкость звуковых сигналов** На дисплее отображается **Vol.** Имеется четыре уровня громкости звуковых сигналов (нет полосок — выкл. (OFF), одна, две или три полоски).

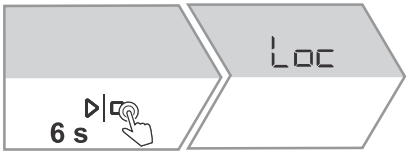
Продолжение таблицы

4.		**Яркость дисплея** Выберите настройку **brht**. Выберите один из трех уровней яркости (одна, две или три полоски).
5.		**Ночной режим дисплея** Эта функция автоматически уменьшает яркость дисплея до минимальной в ночное время суток (с 20:00 до 6:00), а также отключает отображение времени суток и звуковые сигналы. Выберите настройку **nGht**. Выберите, включить (On) или выключить (OFF) функцию.
6.		**Режим ожидания** Эта функция включает или выключает отображение текущего времени суток на дисплее. Выберите настройку **hidE**. Выберите, включить (On) или выключить (OFF) функцию.
7.		**Автоматический предварительный нагрев** Функция автоматически добавляет быстрый предварительный нагрев духовки к режимам нагрева, которые позволяют его использовать. Выберите настройку **Prht**. Выберите, включить (On) или выключить (OFF) функцию.
8.		**Шаббат** Эта функция позволяет поддерживать температуру блюд в духовке без необходимости включать и выключать духовку. Выберите настройку SAbb. Установите продолжительность работы функции (от 24 до 72 часов) и температуру. При нажатии на ▷|□ начнется обратный отсчет времени. На дисплее отображается **SAbb**. Все звуки и работа выключены, кроме сенсора ⏻ . ПРИМЕЧАНИЕ. В случае отключения электроэнергии функция «Шаббат» выключается, и духовка возвращается в исходное состояние.
9.		**Заводские настройки** Эта функция позволяет восстановить заводские настройки прибора. На дисплее отображается надпись **FAct**. Нажмите ▷|□ и удерживайте до тех пор, пока линия под надписью не загорится полностью.
10.		**Жесткость воды** Выберите одну из пяти степеней жесткости воды. По умолчанию установлена степень 5. **Whr 1** означает минимальную жесткость воды. **Whr 5** означает максимальную жесткость воды.

Продолжение таблицы

11.		**Очистка от накипи** Вы можете самостоятельно включить функцию очистки от накипи или духовка предложит провести очистку после определенного количества циклов использования функции пара (на дисплее отображается надпись **dEcL**) (см. раздел *11.3 Очистка системы подачи воды*).
Чтобы выйти из меню общих настроек, нажмите ☰ .		

8.1 Блокировка от детей



1.	Нажмите ▷|□ и удерживайте 6 секунд, на дисплее отобразится **Loc** для индикации включенной блокировки. Снова нажмите и удерживайте ▷|□ , чтобы снять блокировку.

- Если включить блокировку при выключенных функциях времени (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.
- Если включить блокировку после установки функций времени, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.
- При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно только выключить приготовление.
- Блокировка остается включенной после выключения прибора. Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.

9. ConnectLife и подключение (Wi-Fi)

Духовка оснащена модулем Wi-Fi , который позволяет подключать прибор к мобильному устройству, например, смартфону или планшету. Подключение позволяет удаленно следить за работой духовки и управлять ее некоторыми функциями. На мобильном устройстве должно быть установлено приложение **ConnectLife** и зарегистрирована учетная запись (см. раздел *9.1 Подключение прибора к мобильному устройству*).

ИНФОРМАЦИЯ!

К прибору может быть одновременно подключено несколько пользователей.

Подготовьте SSID и пароль маршрутизатора вашей домашней сети. Прибор поддерживает только сети 2,4 ГГц.

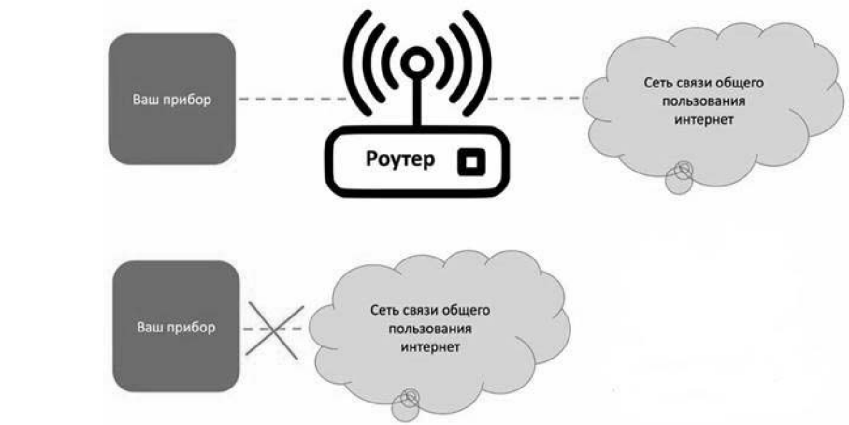
Подготовьте наклейку с QR-кодом уникального идентификатора прибора (AUID), так как она понадобится при подключении прибора, когда приложение запросит ее.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Удаленный мониторинг через мобильное устройство не заменяет личного контроля процесса приготовления в духовке. Регулярно самостоятельно проверяйте ход приготовления в духовке.

Данное оборудование:

- не предназначено для непосредственного подключения к сети оператора связи, оказывающего лицензируемые услуги доступа к сети интернет и/или сети передачи данных на основании договора абонентского обслуживания (абонентского договора);
- не должно использоваться в сети связи общего пользования;
- предназначено для подключения к интернету исключительно с помощью локальной компьютерной сети (домохозяйства), используемой ограниченным кругом лиц и не предназначенной для возмездного оказания услуг связи, взаимодействие которой с сетью общего пользования осуществляется через пограничный маршрутизатор (роутер), подключённый к оборудованию узла передачи данных оператора связи.



9.1 Подключение прибора к мобильному устройству

Приложение **ConnectLife** доступно в магазинах App Store и Google Play.

ConnectLife





Для получения дополнительной информации посетите сайт **www.connectlife.io**, другая информация, описание функций и поддержка доступны по адресу **www.connectlife.io/getstarted**.

9.2 Настройки модуля Wi-Fi

ИНФОРМАЦИЯ!

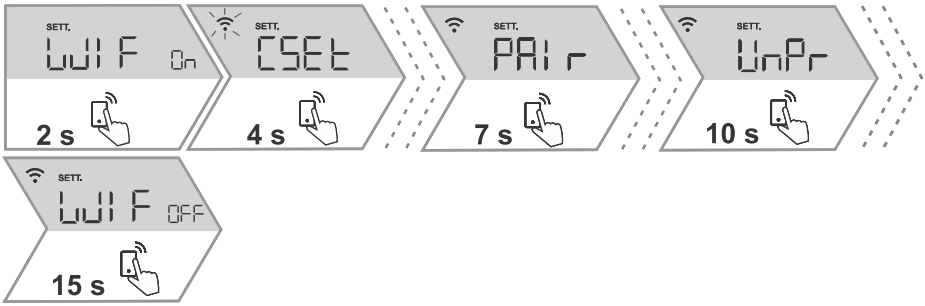
Если этот параметр недоступен, ваша духовка не оснащена модулем Wi-Fi и не поддерживает подключение к Интернету.

Если модуль Wi-Fi включен и настройка подключения выполнена успешно, вы можете следить за работой духовки и управлять ею через мобильное устройство и приложение **ConnectLife**.

Включение и выключение модуля Wi-Fi

Чтобы войти в настройки модуля Wi-Fi, несколько раз с разной продолжительностью нажмите .

Если вы нажали по ошибке, чтобы прервать настройку, снова нажмите и удерживайте 18 секунд.



1.	**Включение модуля Wi-Fi** Нажмите и удерживайте 3 секунды, на дисплее отобразится **WIF On**, показывая, что модуль Wi-Fi включен. Индикатор будет мигать.
2.	**Подключение прибора** Нажмите и удерживайте 6 секунд, на дисплее отобразится **CSEt On**. Этот параметр используется при подключении прибора к приложению **ConnectLife**. ПРИМЕЧАНИЕ. Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении **ConnectLife**.

Продолжение таблицы

3.	**Подключение дополнительных пользователей** Нажмите и удерживайте 9 секунд, на дисплее отобразится **PAir**. Этот параметр используется для подключения дополнительных пользователей к прибору через приложение **ConnectLife**. ПРИМЕЧАНИЕ. Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении **ConnectLife**.
4.	**Удаление всех пользователей** Нажмите и удерживайте 12 секунд, на дисплее отобразится **UnPr**. Этот параметр используется для удаления всех подключенных пользователей из приложения **ConnectLife**.
5.	**Выключение модуля Wi-Fi** Чтобы отключить подключение к Wi-Fi, нажмите и удерживайте 15 секунд. На дисплее отобразится **WIF OFF**.

Удаленное управление духовкой

Нажмите сенсор . На дисплее загорится значок **REMOTE**, указывая на возможность удаленного управления через приложение **ConnectLife**.

ИНФОРМАЦИЯ!
В целях безопасности некоторые функции недоступны через удаленный доступ.

- Если открыть дверцу духовки, когда духовка находится в режиме ожидания, необходимо будет переподключить функцию удаленного управления.
- Если открыть дверцу духовки во время приготовления, функция удаленного управления на духовке отключится.
- Любые действия, выполняемые на панели управления, автоматически отключают функцию удаленного управления на духовке.
- Остановка или завершение программы — это единственная опция, которая включена независимо от того, включено удаленное управление или нет.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Всегда следите, чтобы духовка использовалась правильно и в соответствии с инструкцией, особенно при использовании удаленного управления. Не запускайте духовку с помощью удаленного управления, если вы не уверены, что находится внутри духовки.

Статус Wi-Fi	Значок Wi-Fi на дисплее
Wi-Fi отключен.	Значок Wi-Fi не отображается на дисплее.
Wi-Fi включен, соединение установлено через сервер.	Мигает яркий значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен, находится в состоянии настройки или установки соединения.	Мигает яркий значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен, нет подключения к серверу.	Светится бледный значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен и успешно подключен к серверу.	Светится яркий значок Wi-Fi.
Удаленное управление духовкой не включено.	Значок REMOTE не светится на дисплее.

Продолжение таблицы

Статус Wi-Fi	Значок Wi-Fi на дисплее
Удаленное управление духовкой включено.	Значок REMOTE ярко светится на дисплее.

10. Общие советы по приготовлению в духовке

Оборудование

- Используйте оборудование из термостойких и не отражающих тепло материалов (противни, входящие в комплект поставки, эмалированная посуда, термостойкая стеклянная посуда). Светлые материалы (нержавеющая сталь, алюминий) отражают тепло, поэтому пища в них подвергается меньшему воздействию тепла.
- Всегда задвигайте противни до конца направляющих. При использовании решетки устанавливайте посуду и формы в центр решетки.
- Не ставьте противни на дно духовки.
- Не устанавливайте универсальный глубокий противень на 1 уровень направляющих во время работы духовки.
- Не накрывайте дно духовки и решетку алюминиевой фольгой.
- Формы для выпечки устанавливайте на решетку.
- При одновременном приготовлении на нескольких уровнях устанавливайте универсальный глубокий противень на нижний уровень.
- При использовании бумаги для выпечки убедитесь, что бумага термостойкая. Аккуратно обрежьте ее по форме для выпечки. Использование бумаги предотвращает прилипание пищи к противню и позволяет легко снимать готовое блюдо с противня.
- При приготовлении продуктов непосредственно на решетке устанавливайте на один уровень ниже под решеткой универсальный глубокий противень, чтобы собирать капающий жир и сок.

Приготовление

- Для получения оптимальных результатов рекомендуется следовать указаниям, приведенным в таблице приготовления. Если вы готовите блюдо в первый раз, выберите минимальную температуру и минимальное время приготовления. После завершения приготовления проверьте результат и при необходимости добавьте время и температуру.
- При приготовлении по рецептам из старых кулинарных книг используйте режим Классический нагрев (сверху + снизу) и устанавливайте температуру на 10°C ниже, чем указано в рецепте.
- При приготовлении крупных кусков мяса и выпечки с высоким содержанием влаги в духовке выделяется большее количество пара, что может привести к образованию конденсата на дверце духовки. Это нормальное явление, которое не влияет на работу прибора. После завершения приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Эффективное использование энергии

- Предварительно нагревайте духовку, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в этой инструкции. Если вы используете предварительный нагрев, не ставьте продукты в духовку, пока она полностью не нагреется, если не рекомендовано иное. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.
- На время приготовления выньте из духовки все ненужное оборудование.
- Во время приготовления не открывайте дверцу духовки без необходимости.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку примерно за 10 минут до конца приготовления и использовать остаточное тепло.

10.1 Таблица приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ. Блюда, для которых требуется полностью предварительно нагреть духовку, в таблице отмечены одной звездочкой * , блюда, для которых достаточно 5-минутного предварительного нагрева, отмечены двумя звездочками ** . В этом случае не используйте режим «Предварительный нагрев духовки».

Блюдо			°C	min
ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Выпечка в форме				
Пирог из сдобного теста	3	ECO	200-220	60-70
пирог с начинкой	2		180	60-70
мраморный пирог	2		170-180	50-60
пирог из дрожжевого теста, баба с изюмом	2		170-180	45-55
открытый пирог, тарт	3		170-180	35-45
брауни	2		170-180	30-35
Выпечка на противне				
штрудель	2		180-190	60-70
штрудель, замороженный	2		200-210	34-45
бисквитный рулет	3		170-180*	13-18
пышные булочки с начинкой	2		180-190	30-40
Мелкая выпечка				
кексы, маффины	3		160 *	25-35
маффины, 2 уровня	2, 4		155-165 *	30-40
выпечка из дрожжевого теста	2		180 *	17-22
выпечка из дрожжевого теста, 2 уровня	2, 4		160 *	18-25
выпечка из слоеного теста	3	ECO	200-220	30-45
выпечка из слоеного теста, 2 уровня	2, 4		170 *	25-30
Печенье				
отсадное печенье	3		150 *	30-40
отсадное печенье, 2 уровня	2, 4		150 *	30-40
отсадное печенье, 3 уровня	1, 3, 5		145 *	40-50
Печенье	3	ECO	160-180	40-50

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
печенье, 2 уровня	2, 4		150-160 *	20-25
безе	3		80-100 *	120-150
безе, 2 уровня	2, 4		80-100 *	120-150
макарони (миндальное печенье)	3		130-140 *	15-20
макарони (миндальное печенье), 2 уровня	2, 4		130-140 *	15-20
Хлеб				
подъем теста	2		40-45	30-45
хлеб на противне	2	STEAM	190-200	40-55
хлеб на противне, 2 уровня	2, 4		190-200 *	40-55
формовой хлеб	3		190-200	30-45
формовой хлеб, 2 уровня	2, 4		200-210	30-45
плоский хлеб (фокачча)	2		270	15-25
свежие булочки	3		180-200	20-30
свежие булочки, 2 уровня	2, 4		200-210 *	15-20
тосты	5		240	4-6
горячие бутерброды	5		240	3-5
Пицца и другие блюда				
пицца	1		300 *	4-10
пицца, 2 уровня	2, 4		210-220 *	25-30
замороженная пицца	2		200-220	10-20
замороженная пицца, 2 уровня	2, 4		200-220	10-25
соленый пирог, киш	2		190-200	50-60
бурек	2		180-190	40-50
МЯСО				
Говядина и телятина				
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	2		160-170	130-160
тушеная говядина, 1,5 кг	2		200-210	90-120

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
вырезка, средняя прожарка, 1 кг	2		170-190 *	40-60
жаркое из говядины, медленное приготовление	2		120-140 *	250-300
стейки из говядины, полная прожарка, толщина 4 см	4		220-230	25-30
котлеты для бургеров, толщина 3 см	4		220-230	25-35
жаркое из телятины, 1,5 кг	2		160-170	120-150
Свинина				
жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг	3	ECO	200-220	100-200
жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг	3		180-190	90-120
свиная вырезка, 400 г	2		80-100 *	80-100
жаркое из свинины, медленное приготовление	2		100-120 *	200-230
свиные ребрышки, медленное приготовление	2		120-140 *	210-240
свиные отбивные, толщина 3 см	4		220-230	20-25
Птица				
птица, 1,2-2 кг	2	STEAM	200-220	60-80
фаршированная птица, 1,5 кг	2		170-180	70-90
птица, грудка	2		170-180	45-60
куриные бедрышки	3	STEAM	210-220	25-40
куриные крылышки	4		210-220	25-40
грудка птицы, медленное приготовление	3		100-120 *	60-90
Мясные блюда				
мясной хлеб, 1 кг	2		170-180	60-70
колбаски гриль	4		230 **	8-15
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ				
рыба целиком, 350 г	4	STEAM	230-240	12-20

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
филе рыбы, толщина 1 см	4		220-230	8-12
стейк из рыбы, толщина 2 см	4		220-230	10-15
гребешки	4		230 *	5-10
креветки	4		230 *	3-10
ОВОЩИ				
запеченный картофель, дольки	3	STEAM	210-220 *	30-40
запеченный картофель, половинки	3	STEAM	200-210 *	40-50
фаршированный печеный картофель (в кожуре)	3		190-200	30-40
картофель фри, домашний	4		210-220 *	20-30
смесь овощей, ломтики	3	STEAM	190-200	30-40
фаршированные овощи	3		190-200	30-40
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
картофель фри	3		210-220	20-25
картофель фри, 2 уровня	2, 4		190-210	30-40
куриные медальоны	4		210-220 *	12-17
рыбные палочки	2		210-220	15-20
лазанья, 400 г	2		200-210	30-40
овощи кусочками	2		190-200	20-30
круассаны	3		170-180	18-23
ЗАПЕКАНКИ, СУФЛЕ И БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ				
мусака с картофелем	2		180-190	35-45
лазанья	2		180-190	35-45
сладкая запеканка	2		160-180	40-60
сладкое суфле	2		160-180 *	35-45
блюда, запеченные под сыром	3		170-190	30-45
тортильи с начинкой, энчилады	2		180-200	20-35

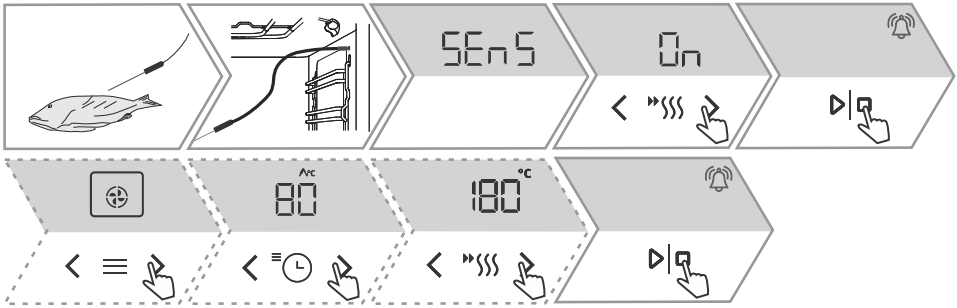
Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
сыр для гриля	4		240 **	6-9
ДРУГОЕ				
консервирование	2		180	30
стерилизация	3		125	30
приготовление на водяной бане	2		150-170 *	/
разогрев блюд	3		60-95	/
подогрев посуды	2		75	15

10.2 Приготовление с помощью температурного зонда (BAKESENSOR)

Температурный зонд позволяет точно контролировать температуру в центре продукта во время приготовления.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Температурный зонд не должен находиться в непосредственной близости от нагревательных элементов.



1.	Воткните металлический стержень зонда в самую толстую часть продукта.
2.	Вставьте штекер зонда в гнездо, расположенное на правой стенке духовки в переднем верхнем углу (см. рисунок). На дисплее отобразится **SEnS**. Чтобы включить функцию, сенсором 〈 или 〉 выберите On. Чтобы выключить функцию, выполните те же действия. Выберите OFF на дисплее. Для подтверждения нажмите ▷|□ . ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы войти в меню **SEnS**, необходимо остановить текущее приготовление и подсоединить температурный зонд к гнезду. При подсоединении зонда предварительно заданные настройки и функции духовки удаляются.

Продолжение таблицы

3.	Выберите режим работы и температуру приготовления (в диапазоне до 210 °C). На дисплее отобразятся индикатор работы зонда и предустановленная температура, которую можно изменить. Установите желаемую конечную температуру в центре продукта (в диапазоне от 30°C до 99°C). ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании температурного зонда установка продолжительности приготовления не предусмотрена.
4.	Для подтверждения настроек нажмите ▷|□ . Во время приготовления на дисплее попеременно отображается заданная и фактическая температура в центре продукта. При необходимости в ходе приготовления можно изменить температуру приготовления или конечную температуру в центре продукта.
5.	При достижении заданной температуры в центре продукта духовка отключается. На дисплее отображается **End**. Раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Правильное использование зонда в зависимости от вида продукта:

- птица: воткните в самую толстую часть грудки,
- мясо: воткните в самую постную часть, где нет жира,
- небольшие куски мяса с костью: воткните в область рядом с костью,
- рыба: воткните в голову, по направлению к позвоночнику.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если вы не используете зонд, извлеките его из духовки.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
После использования осторожно извлеките зонд из продукта, отсоедините от гнезда и очистите.

Рекомендуемая степень прожарки для разных видов мяса

Вид продукта	/ °C /	Слабая прожарка	Средняя прожарка	Почти полная прожарка	Полная прожарка
ГОВЯДИНА					
говядина, жаркое	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
говядина, филе	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
ростбиф	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
котлеты для бургеров	/ 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
ТЕЛЯТИНА					
телятина, филе	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
телятина, спинка	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
СВИНИНА					

Продолжение таблицы

Вид продукта	/ °C /	**Слабая прожарка**	**Средняя прожарка**	**Почти полная прожарка**	**Полная прожарка**
жаркое, шейная часть	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
свинина, филе	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
мясной хлеб	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
ЯГНЯТИНА					
ягнятина	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
БАРАНИНА					
баранина	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
КОЗЛЯТИНА					
козлятина	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
ПТИЦА					
птица, целиком	/ 210 / 2	/	/	/	82-90
птица, грудка	/ 170 / 2	/	/	/	62-65
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ					
форель	/ 210 / 4	/	/	62-65	/
тунец	/ 210 / 4	/	/	55-60	/
лосось	/ 210 / 4	/	/	52-55	/

11. Очистка и обслуживание

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**
Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

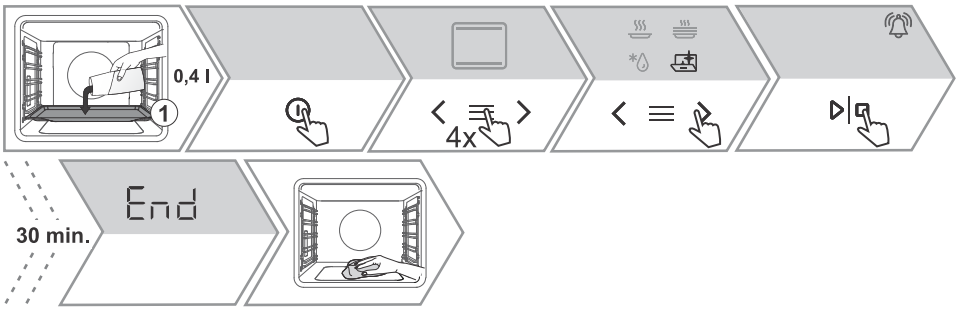
- Внутренние стенки духовки и противни покрыты специальной эмалью, которая имеет гладкую и стойкую поверхность, что существенно облегчает очистку.
- Регулярно очищайте прибор и удаляйте крупные загрязнения и известковый налет теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Используйте чистую мягкую ткань или губку.
- Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства (грубые губки и чистящие средства, средства для удаления ржавчины, скребки для стеклокерамики).
- Остатки пищи (жир, сахар, белок) могут загореться во время использования прибора, поэтому перед каждым использованием удаляйте сильные загрязнения с внутренних поверхностей духовки и оборудования.
- Оборудование духовки можно мыть в посудомоечной машине.

Внешние поверхности	Удаляйте загрязнения теплой мыльной водой и мягкой тканью, затем протрите поверхности насухо.
Внутренние поверхности	Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После использования таких средств тщательно протрите поверхность влажной тканью, чтобы удалить все остатки чистящих средств.
Оборудование и направляющие	Очищайте теплой мыльной водой и влажной тканью. Для удаления сильных загрязнений рекомендуется замочить оборудование и использовать щетку.
В случае неудовлетворительных результатов повторите очистку.	

11.1 Очистка духовки (Steam Clean)

Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.
Эта функция наиболее эффективна, если ее регулярно использовать после каждого приготовления.
Перед запуском очистки удалите с внутренних поверхностей духовки крупные загрязнения и остатки пищи.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Перед включением функции Steam Clean дайте духовке полностью остыть.

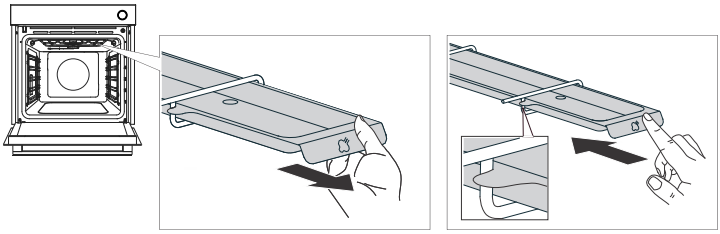


1.	Установите мелкий противень на 1-й уровень направляющих и налейте в него 0,4 литра горячей воды.
2.	Включите прибор. Несколько раз нажмите на ☰ , пока на дисплее не отобразятся дополнительные функции. Сенсорами 〈 и 〉 выберите функцию . Отобразятся предустановленные значения.
3.	Программа длится 30 минут. После завершения программы на дисплее отображается надпись **End**.
4.	После завершения функции осторожно извлеките противень, используя защитные рукавицы или прихватки (в противне может быть немного воды). Протрите загрязнения влажной тканью и мыльной водой. После очистки тщательно протрите поверхность влажной тканью, чтобы удалить все остатки чистящих средств. В случае неудовлетворительных результатов (при сильных загрязнениях) повторите очистку.

11.2 Очистка испарительной емкости

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
После завершения работы духовки испарительная емкость может быть горячей, и в ней может оставаться вода. Во избежание ожогов дайте духовке полностью остыть.

Снимите емкость и вымойте вручную с использованием моющего средства для посуды или в посудомоечной машине. Если на стенках емкости образовался известковый налет, замочите емкость в средстве от накипи (используйте средство от накипи в соответствии с указаниями производителя) или спиртовом уксусе. После очистки и перед установкой тщательно промойте емкость.

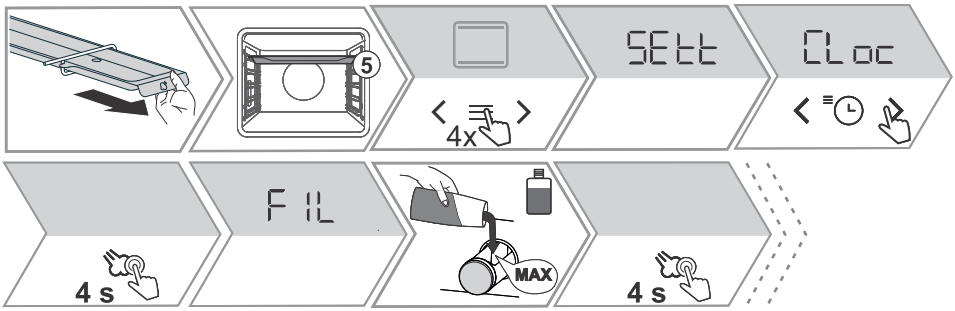


1.	Испарительная емкость установлена справа, под потолком духовки, на нагревателе гриля.
2.	Возьмите испарительную емкость и извлеките из духовки.
3.	Очистите емкость водой и моющим средством.
4.	Перед приготовлением с добавлением пара установите испарительную емкость в пазы и аккуратно задвиньте ее до конца. ПРИМЕЧАНИЕ. Если не установить емкость на место, во время приготовления с добавлением пара на продукты будет капать вода.

ИНФОРМАЦИЯ!
Так как испарительная емкость расположена близко к нагревательным элементам, ее цвет может измениться. Это не влияет на функциональность емкости.

11.3 Очистка системы подачи воды

Помимо частоты приготовления с использованием пара периодичность очистки зависит о степени жесткости воды.



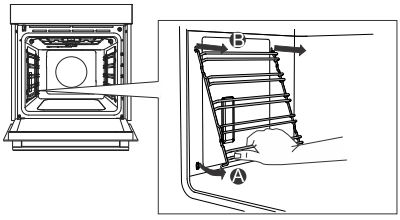


1.	Извлеките испарительную емкость.
2.	На 5-й (верхний) уровень направляющих установите универсальный глубокий противень для сбора воды.
3.	В меню общих настроек выберите очистку от накипи (**dEcL**). Для включения функции нажмите ☜ и удерживайте (4 секунды). После этого запустится программа очистки от накипи, которую нельзя отменить.
4.	На дисплее появится надпись **FiL**. Добавьте средство для удаления накипи в резервуар для воды и снова нажмите ☜ и удерживайте (4 секунды).
5.	Выполняется удаление накипи.
6.	Когда процесс завершится, на дисплее снова появится надпись **FiL**. Налейте свежую воду в резервуар для выполнения ополаскивания и снова нажмите ☜ и удерживайте (4 секунды).
7.	После завершения ополаскивания на дисплее отобразится надпись **End**.
8.	Извлеките противень с водой из духовки и при необходимости протрите духовку насухо.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если вы не хотите очищать систему подачи воды, когда это предлагается духовкой, вы можете отменить очистку, нажав ☰ . Очистку от накипи можно отменить не более трех раз, после чего духовка отключает функцию пара.

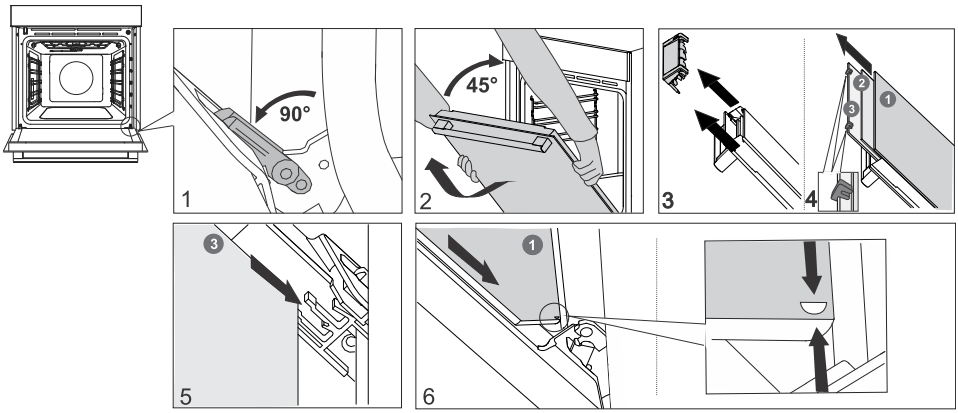
11.4 Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих

ИНФОРМАЦИЯ!
При снятии направляющих будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.



1.	Приподнимите направляющие снизу и отведите от стенки духовки.
2.	Извлеките из гнезд.

11.5 Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки



1.	Полностью откройте дверцу духовки.
2.	Дверца духовки соединена с шарнирами с помощью специальных держателей, на которых имеются фиксаторы. Поднимите фиксаторы на 90° по направлению к дверце. Медленно закрывайте дверцу до угла 45° (относительно закрытого положения дверцы), затем приподнимите дверцу и аккуратно снимите. **Стекла дверцы** можно очищать изнутри, но перед этим их необходимо вынуть из дверцы. Сначала выполните действия, описанные в пункте 2, но не снимайте дверцу.
3.	Снимите вентиляционную крышку. Для этого возьмите ее руками с левой и правой стороны. Слегка потяните на себя и снимите.
4.	Возьмитесь за верхний край стекла дверцы и извлеките. Проделайте то же самое со вторым и третьим стеклом (в зависимости от модели).
5.	Стекла устанавливаются в обратном порядке.

ИНФОРМАЦИЯ!
Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца неправильно открывается или закрывается, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Шарниры дверцы духовки имеют мощную пружину и могут сильно защелкнуться. Поэтому при снятии и установке дверцы открывайте оба фиксатора до упора.

Плавное открывание и закрывание дверцы
(в зависимости от модели)

Дверца оборудована системой, которая предотвращает резкое закрывание дверцы. Система обеспечивает легкое, тихое и плавное открывание и закрывание. Достаточно легко подтолкнуть дверцу (под углом до 15° относительно открытого положения дверцы), чтобы она самостоятельно и плавно закрылась.

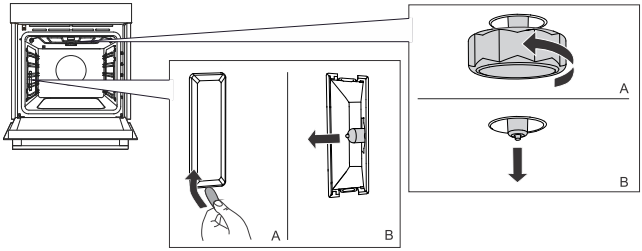
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Если открывать или закрывать дверцу с усилием, то дверца откроется или закроется обычным способом во избежание поломки системы плавного закрывания.

11.6 Замена лампочки освещения

Лампочка является расходным материалом, и гарантия на нее не распространяется. Перед заменой лампочки извлеките оборудование из духовки.
Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети.
При этом не повредите эмаль. Используйте защиту, чтобы не обжечься.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



1.	Открутите (против часовой стрелки) и снимите крышку. Извлеките галогенную лампочку.
2.	С помощью плоского пластикового предмета снимите крышку. Извлеките галогенную лампочку.

12. Поиск и устранение неисправностей

Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

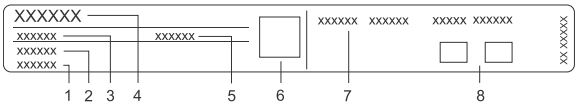
- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и поражения электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.
- Причиной неполадок в работе могут быть мелкие неисправности, которые можно устранить самостоятельно, руководствуясь указаниями ниже.
- Если прибор не работает из-за неправильной эксплуатации или обращения, визит сервисного специалиста в течение гарантийного срока оплачивается пользователем.
- Сохраните эту инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу прибора.
- Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

12.1 Таблица ошибок и неисправностей

Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.	Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите.
На дисплее отображается код ошибки ErrX. **Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код ErXX.**	Неисправность работы электронного модуля. Отключите прибор от электросети на несколько минут. Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом.
На дисплее отображается надпись SEnS, температурный зонд не подключен.	Очистите гнездо. Попробуйте несколько раз подряд подсоединить и отсоединить зонд.
Если вам не удалось устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Гарантия на неисправности, возникшие в результате неправильного подключения и использования прибора, не распространяется. В этом случае расходы на ремонт потребитель оплачивает самостоятельно.	

12.2 Заводская табличка — информация о приборе

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры. Точные данные о типе и модели прибора также указаны в гарантийном листе.



1. Серийный номер
2. Модель
3. Тип
4. Товарный знак
5. Артикул
6. QR-код (в зависимости от модели)
7. Технические данные
8. Знаки соответствия

13. Информация о соответствии нормативным требованиям

Тип радиооборудования	Модуль Wi-Fi
Диапазон рабочих частот	2,412 GHz - 2,472 GHz
Макс. мощность излучения при передаче	17,7 dBm EIRP
Макс. коэффициент усиления антенны	2,7 dBi
Индикатор Bluetooth	
Диапазон частот	2402 ~ 2480 МГц
Мощность несущей	10,00 дБм
Класс излучения	F1D

или

Тип радиооборудования	Модуль HLW3215-TG
Wi-Fi	
Диапазон рабочих частот	2.400GHz - 2.4835 GHz
Макс. мощность излучения при передаче	≤10 дБм/МГц (ЭИИМ) (усиление антенны 10 дБи)
Макс. коэффициент усиления антенны	Усиление: 0 дБи
Bluetooth	
Диапазон частот	2.400GHz - 2.4835 GHz
Мощность несущей	6 дБм (≤10 дБм)
Класс излучения	F1D

14. Охрана окружающей среды



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и неточности в инструкции по эксплуатации.

15. Контрольные блюда

EN60350-1: используйте только поставляемое производителем оборудование.
Задвигайте противень в съемные направляющие до конца. Формы с выпечкой устанавливайте, как показано на рисунке.

* Предварительно нагрейте духовку до необходимой температуры. При этом не используйте режим «Предварительный нагрев духовки».
** Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.
*** Переверните спустя 2/3 времени приготовления.

ВЫПЕКАНИЕ						
Блюдо	Оборудование	Размещение форм		°C	min	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	150	25-40	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	135 **	35-50	
печенье — на двух уровнях	мелкий противень		2, 4	140 **	25-40	
печенье — на трех уровнях	мелкий противень		1, 4, 5	135	45-60	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	160-170 **	20-30	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	155 **	20-30	
кексы, капкейки — на двух уровнях	мелкий противень		1,5	140 **	30-45	
кексы, капкейки — на трех уровнях	мелкий противень		1, 3, 5	140-150	30-50	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		2	150	45-55	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		2	160	45-55	
бисквитный торт — на двух уровнях	2 круглые металлические формы Ø 26 см/решетка		2, 4	170 *	45-55	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		2	160 **	70-120	

Продолжение таблицы

ВЫПЕКАНИЕ						
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка	◯◯	2	160	70-120	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ						
тосты	решетка		5	макс.	4-7	
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира		5	230	25-40 ***	

Hisense

life reimagined

ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва, Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж 3, пом. I, ком. 55
Якиманская наб., 4, стр. 1.Тел. 8-800-700-05-15

EAC

903792-a12

CE