

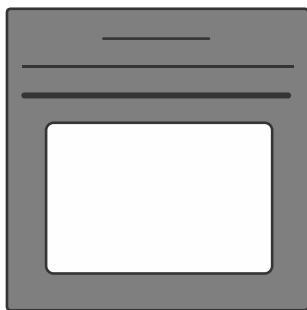
Hisense

life reimagined

RU

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА



BO3PB

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	5
2. Остальные меры безопасности	7
3. Описание прибора	9
3.1 Оборудование прибора	9
3.2 Панель управления	11
4. Подготовка к первому использованию	12
4.1 Первое включение	12
4.2 Жесткость воды	14
5. Использование духовки — установка параметров работы	15
5.1 Ручной режим	16
5.2 Таймер — Функции времени	19
5.3 Пошаговое приготовление (+ меню)	21
5.4 Подача пара	22
5.5 Наполнение резервуара водой	24
5.6 Автоматический режим	25
5.7 Дополнительные функции	25
6. Пуск приготовления	28
7. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ	28
7.1 Запекание верха (+ меню)	29
7.2 Запекание снизу	30
7.3 Избранное — сохранение собственных настроек	31
8. Общие настройки	32
8.1 Блокировка дисплея (+ меню)	33
9. Подключение прибора к приложению ConnectLife	34
10. Управление Wi-Fi	34
10.1 Использование Wi-Fi	35
10.2 Удаленное управление духовкой	36
11. Общие советы по приготовлению в духовке	38
11.1 Таблица приготовления	39
11.2 Приготовление с помощью температурного зонда	44
12. Очистка и обслуживание	47
12.1 Автоматическая очистка духовки — пиролиз	47
12.2 Очистка резервуара для воды и фильтра	49
12.3 Очистка системы подачи воды	50
12.4 Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих	51
12.5 Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки	51
12.6 Замена лампочки освещения	52
13. Поиск и устранение неисправностей	54
13.1 Таблица ошибок и неисправностей	54
13.2 Заводская табличка — информация о приборе	55
14. Информация о соответствии нормативным требованиям	55

15. Охрана окружающей среды	56
16. Контрольные блюда	57

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.

Силиконовый коврик может со временем изнашиваться, срок его службы не рассчитан на срок службы прибора.

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 делаете, 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.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

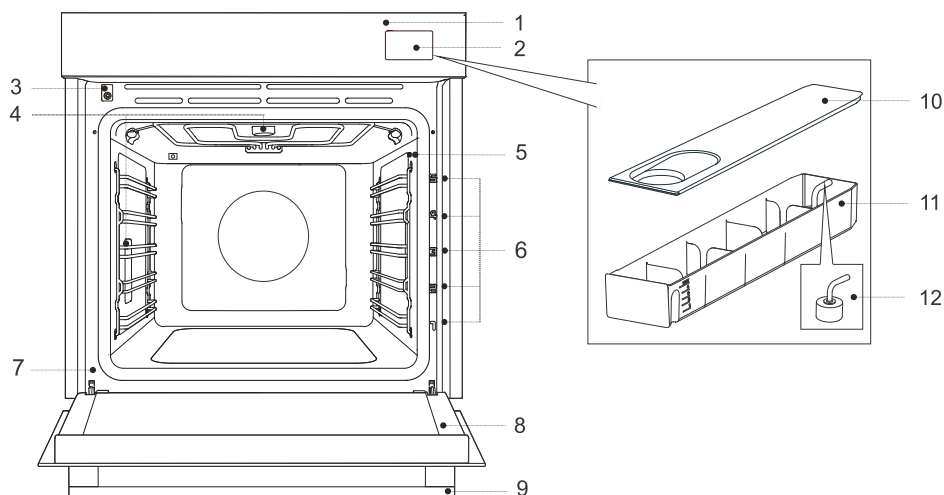
Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением и использованием прибора, не распространяется.

3. Описание прибора



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



1. Панель управления

2. Резервуар для воды

3. Освещение

4. Гнездо температурного зонда

5. Направляющие и уровни приготовления

6. Заводская табличка

7. Дверца

8. Ручка дверцы

9. Крышка резервуара

10. Резервуар

11. Фильтр

3.1 Оборудование прибора

Встроенный выключатель

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

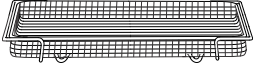
Направляющие

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

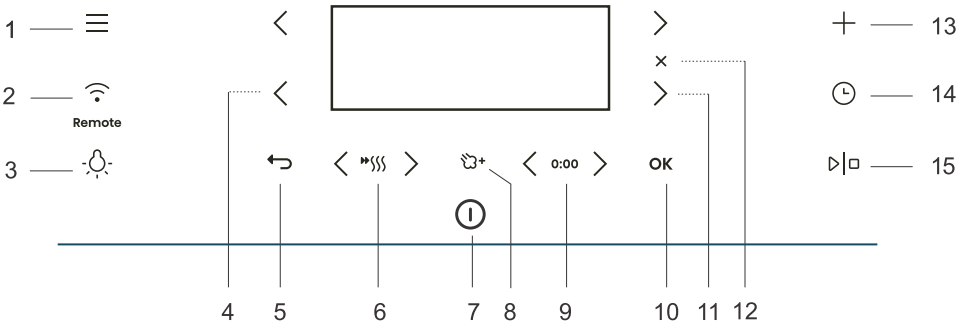
Фиксированные телескопические направляющие — устанавливайте оборудование непосредственно на телескопические направляющие. На один уровень направляющих можно установить решетку вместе с противнем для сбора жира.

ПРИМЕЧАНИЕ. Отсчет уровней направляющих производится снизу вверх.

Оборудование духовки

	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.
	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.
	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.
	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.
	Температурный зонд — (BAKESENSOR)
	Силиконовый коврик для выпечки — предназначен для многократного использования вместо бумаги для выпечки и со временем изнашивается. Коврик предотвращает пригорание пищи к противню. Подходит для выпечки тортов, рулетов, пиццы, замороженных готовых продуктов и т. д. При первом использовании может наблюдаться дым и запах нового продукта, но это не влияет на его использование. Видимые следы использования, такие как изменение цвета или пятна, не влияют на свойства коврика. Коврик легко очищать и удобно хранить. На силиконовый коврик не распространяется гарантия.
ПРИМЕЧАНИЕ. Принадлежности можно приобрести в авторизованном сервисном центре.	

3.2 Панель управления



Сенсор		Использование
1.		Выбор основных меню
2.		Настройка подключения Wi-Fi, удаленное управление Remote
3.		Включение и выключение освещения духовки
4.		Сенсоры выбора влево
5.		Выход из текущего состояния
6.		Включение и выключение быстрого нагрева
7.		Включение и выключение духовки
8.		Подача пара
9.	0:00	Сброс функций времени
10.	OK	Подтверждение выбора, настройки
11.		Сенсоры выбора вправо
12.	X	Отмена текущей настройки, удаление функции
13.	+	Дополнительные настройки
14.		Выбор функций времени
15.		Запуск и остановка работы
ПРИМЕЧАНИЕ. На панели управления (ярко или бледно) подсвечиваются только сенсоры, доступные в текущем меню.		

Легенда:	
 Короткое нажатие на сенсор — для выбора настройки	 Длительное нажатие на сенсор (5 секунд) — для дополнительных настроек или быстрого изменения параметров
 ИНФОРМАЦИЯ! Все настройки выполняются с помощью сенсоров. Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом (если функция доступна).	

			
Первый шаг	Промежуточный шаг	Ожидание/работа	Факультативный шаг

4. Подготовка к первому использованию

1.	Извлеките оборудование и упаковку (картон, пенопласт, пластик) из духовки.
2.	Протрите оборудование, внутренние поверхности духовки и резервуар для воды влажной тканью. Не используйте грубую ткань и абразивные чистящие средства.
3.	Включите духовку (см. раздел 4.1 <i>Первое включение</i>).
4.	Прогрейте пустую духовку в течение одного часа с использованием режима «Классический нагрев (сверху + снизу)»  при температуре 230°C (см. раздел «Ручной 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 необходимо настроить язык, время и жесткость воды.

ИНФОРМАЦИЯ!

Если вы не хотите это настраивать, нажмите **ОК**. Сохранятся настройки по умолчанию. Настройки можно изменить в любое время (см. раздел 8. *Общие настройки*).



1.	Установка языка На дисплее отображается язык по умолчанию (английский). Сенсорами < и > выберите язык. Нажмите ОК для подтверждения.
2.	Установка текущего времени Сенсорами < и > установите текущее время. По отдельности установите часы и минуты. Нажмите ОК для подтверждения.
3.	Установка жесткости воды Сенсорами < и > установите жесткость воды. Нажмите ОК для подтверждения.
Все базовые настройки выполнены. Прибор находится в режиме ожидания.	

4.2 Жесткость воды

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

Перед первым использованием необходимо установить степень жесткость воды. Если жесткость воды отличается от заданной по умолчанию, ее можно изменить.

1.	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. таблицу).
2.	Сравните тестовую полоску с изображением на дисплее.

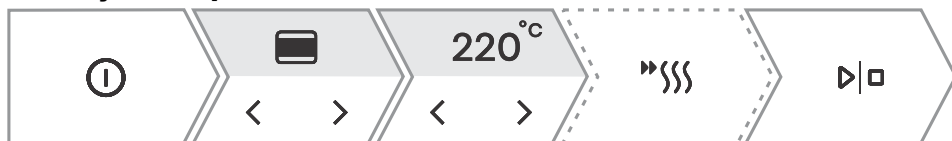
Жесткость воды	Значение (°N)	Количество воды для очистки от накипи	Количество цветных полосок
Очень мягкая	0-3 dH	30	4 зеленые полоски
Мягкая	3-7 dH	25	1 красная полоска
Средней жесткости	7-14 dH	22	2 красные полоски
Жесткая	14-21 dH	20	3 красные полоски
Очень жесткая	21 dH	18	4 красные полоски
Жесткость воды также можно установить в меню «Настройки» (см. раздел 8. <i>Общие настройки</i>).			

5. Использование духовки — установка параметров работы

Главное меню	
Включите прибор ① и выберите  . Сенсорами < и > переключайтесь между различными меню:	
Ручной режим	Позволяет задавать собственные параметры приготовления; предлагает предустановленные параметры, которые можно изменить (см. раздел 5.1 <i>Ручной режим</i>).
Автоматический режим	Большой набор программ с предустановленными параметрами в зависимости от типа блюда или продукта (см. раздел 5.6 <i>Автоматический режим</i>).
Избранное	В этом меню можно выбрать свои программы, которые вы ранее сохранили (см. раздел 7.3 <i>Избранное — сохранение собственных настроек</i>).
Дополнительные функции	Выбор дополнительных функций (см. раздел 5.7 <i>Дополнительные функции</i>).
Очистка	Программы очистки духовки.
Настройки	Общие настройки духовки (см. раздел 8. <i>Общие настройки</i>).

+ меню — дополнительные настройки	
Это меню предоставляет дополнительные возможности настройки. Содержание меню меняется в зависимости от доступных в данный момент опций управления. Для выбора дополнительных настроек нажмите +.	
Пошаговое приготовление	Программирование приготовления в три этапа с различными настройками для каждого из этапов (см. раздел 5.3 <i>Пошаговое приготовление (+ меню)</i>).
Дополнительная информация	Подробная информация о программах и режимах нагрева духовки.
Запекание верха	Используется на последнем этапе приготовления, например, после добавления посыпки или в конце приготовления, чтобы дополнительно подрумянить верх блюда. Функцию можно выбрать через 10 минут после начала приготовления или в конце приготовления (см. раздел 7.1 <i>Запекание верха (+ меню)</i>).
Избранное	Сохранение выбранных настроек (см. раздел 7.3 <i>Избранное — сохранение собственных настроек</i>).
Блокировка дисплея	Включение и выключение блокировки сенсорных кнопок панели управления для защиты духовки от случайного использования (см. раздел 8.1 <i>Блокировка дисплея (+ меню)</i>).

5.1 Ручной режим



1.	Включите прибор ① .
2.	Сенсорами < и > установите режим нагрева (см. таблицу «Выбор режима нагрева»).
3.	Сенсорами < и > установите температуру или мощность.
4.	Быстрый нагрев используется для быстрого нагрева духовки до необходимой температуры. При нажатии на «» значок ярко загорится. После достижения заданной температуры раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится надпись Установите блюдо . Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками.
5.	Дополнительно можно установить: – Таймер (см. раздел 5.2 <i>Таймер — Функции времени</i>) – Пошаговое приготовление (см. раздел 5.3 <i>Пошаговое приготовление (+ меню)</i>)
6.	Нажмите ▷□ , чтобы запустить приготовление.

Выбор режима нагрева

Режим	Использование
	Классический нагрев (сверху + снизу) + ПАР Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление). Используйте добавление пара, если хотите, чтобы верх блюда больше подрумянился и приобрел более хрустящую корочку.
	Вентиляционный нагрев + ПАР 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. Используйте добавление пара, если хотите, чтобы верх блюда больше подрумянился и приобрел более хрустящую корочку.
	Вентиляционный нагрев + нагрев снизу Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	Классический нагрев + вентилятор Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.
	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.

Режим	Использование
	Низкая интенсивность — для приготовления филе рыбы, целой рыбы, сыра для гриля. Средняя интенсивность — для приготовления небольших кусков мяса, рыбных стейков, овощей, бутербродов, шашлычков. Высокая интенсивность — для приготовления стейков, котлет для бургеров, колбасок для гриля, тостов и запекания верха блюда.
	Большой гриль + вентилятор +ПАР Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле. Используйте добавление пара, если хотите, чтобы верх блюда больше подрумянился и приобрел более хрустящую корочку.
	Нагрев сверху + вентиляционный нагрев 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).
	Больше режимов Нажмите ОК для подтверждения. Отобразится больше режимов нагрева.
	Большой гриль + нагрев снизу Быстрое приготовление на одном уровне и запекание верха блюда до хрустящей корочки.
	Гриль + нагрев снизу Щадящее и контролируемое медленное приготовление деликатных блюд (мягкие куски мяса) и приготовление выпечки с хрустящим низом.
	Гриль + нагрев снизу + вентилятор Оптимальный режим для приготовления дрожжевой выпечки, всех видов хлеба, также используется для консервирования.
	Большой гриль + нагрев снизу + вентиляционный нагрев 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.
	Вентиляционный нагрев +гриль Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в сочетании с инфранигревателем (грилем) позволяет красиво подрумянить корочку. Для быстрого приготовления мяса и овощей.
	Вентиляционный нагрев ECO ¹⁾ 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.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	Автоматический режим Быстрый переход к Автоматическому режиму (см. раздел 5.6 Автоматический режим)

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

5.2 Таймер — Функции времени

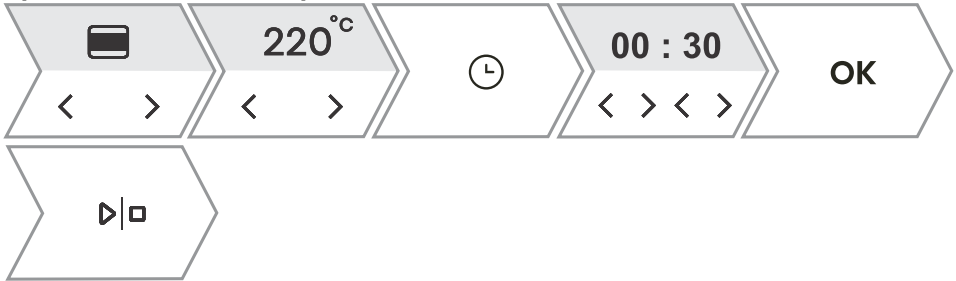
Для выбора функций времени нажмите . Сенсорами < и > выберите функцию времени, которую хотите установить.

ИНФОРМАЦИЯ!
Часы должны быть настроены на текущее время суток.

ИНФОРМАЦИЯ!
Чтобы сбросить функцию времени, нажмите **0:00** .

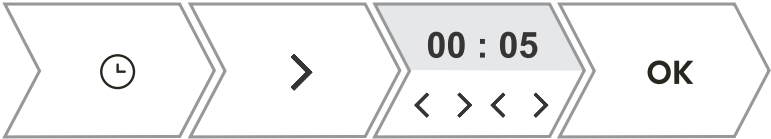
Описание / функция времени	Использование
Продолжительность приготовления	Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.
Таймер оповещения	Таймер оповещения работает независимо от духовки. По истечении установленного времени прибор автоматически не включается и не выключается.
Отсрочка окончания приготовления	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



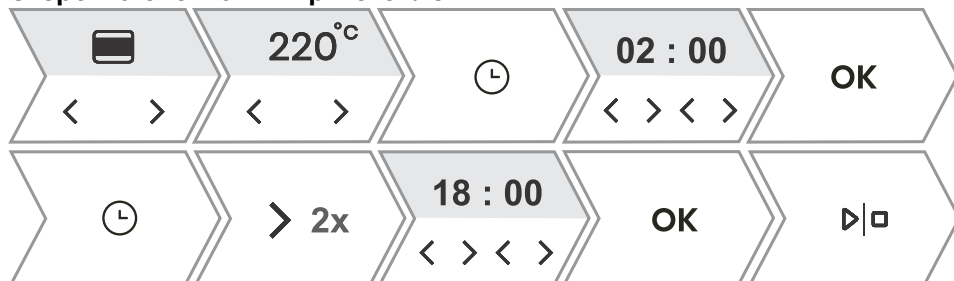
- | | |
|----|--|
| 1. | Сенсорами < и > установите необходимую длительность приготовления (часы и минуты). Нажмите OK для подтверждения. На дисплее отобразится установленное время работы духовки. |
| 2. | Нажмите , чтобы запустить приготовление. |

Таймер оповещения



1.	Сенсорами < и > установите время таймера оповещения (часы и минуты). Нажмите ОК для подтверждения.
Максимальное время функции: 24 часа. ПРИМЕЧАНИЕ. Если выключить прибор, таймер оповещения продолжит отсчет времени.	

Отсрочка окончания приготовления



1.	Сначала установите продолжительность приготовления. Сенсорами < и > установите необходимую длительность приготовления (часы и минуты). Нажмите ОК для подтверждения. На дисплее отобразится установленное время работы духовки. <i>Пример: продолжительность приготовления 2 часа.</i>
2.	Чтобы установить время окончания приготовления, нажмите ⌚ и затем 2 раза > . Сенсорами < и > установите время, к которому блюдо должно быть готово. Нажмите ОК для подтверждения. На дисплее отобразится время окончания приготовления. <i>Пример: окончание приготовления в 18:00. ⌚</i>
3.	Нажмите ▷ □ , чтобы запустить приготовление. Духовка переходит в частичный режим ожидания. Духовка автоматически включится с заданными настройками и выключится в установленное время. <i>Пример: приготовление включится в 16:00 и выключится в 18:00.</i>
По истечении установленного времени духовка автоматически прекратит работу. Раздается звуковой сигнал.	



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.

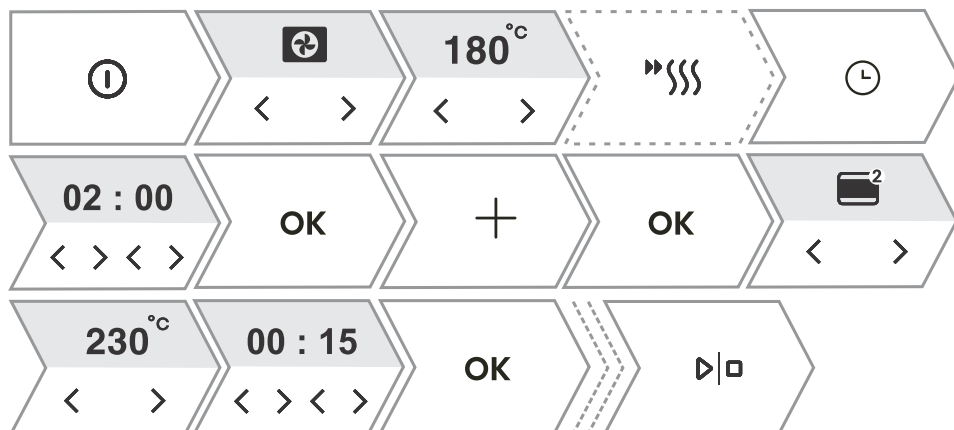
5.3 Пошаговое приготовление (+ меню)

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



ИНФОРМАЦИЯ!

Функция устанавливается в меню Ручной режим (см. раздел 5.1 Ручной режим).



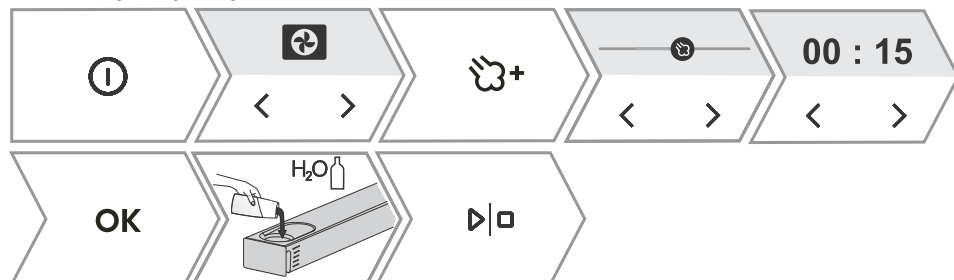
1.	Включите прибор ① .
2.	Первый шаг Сенсорами < и > установите режим нагрева, температуру и продолжительность приготовления для первого этапа. Также можно задать предварительный нагрев духовки.
3.	Выберите дополнительные настройки. Нажмите + . На дисплее появится надпись Добавить шаг? Нажмите OK для подтверждения.
4.	Шаг 2 Задайте настройки для второго этапа приготовления (см. настройку в пункте 2) и нажмите OK . ПРИМЕЧАНИЕ. Выполните то же самое для Шаг 3 .
5.	При необходимости можно поменять параметры этапов до запуска приготовления. Сенсорами < и > выберите этап, который хотите изменить.
6.	Нажмите ▶ ◻ для запуска работы. Духовка начнет приготовление с настройками первого шага.
ПРИМЕЧАНИЕ. Этап можно удалить, нажав X .	

5.4 Поддача пара

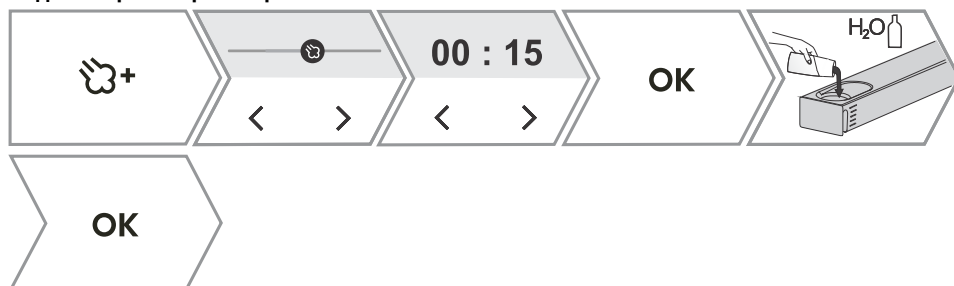
Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.

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.

Поддача пара перед приготовлением



Поддача пара во время приготовления



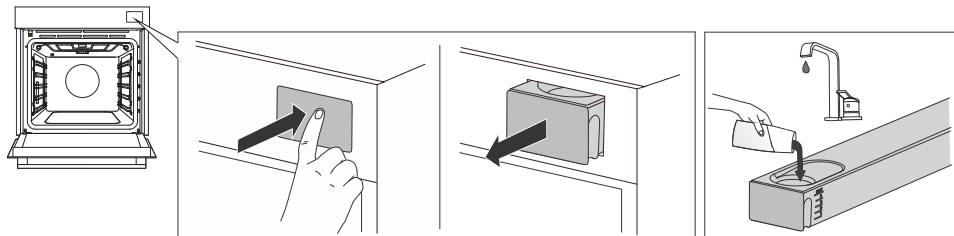
1.	Включите прибор ① .
2.	Сенсорами < и > установите режим нагрева.  Классический нагрев (сверху + снизу)  Вентиляционный нагрев  Большой гриль + вентилятор На дисплее бледно загорится значок ☁+. Нажмите сенсор, чтобы добавить поддачу пара во время приготовления. Поддача пара во время приготовления возможна только при трех режимах нагрева, которые указаны выше.
3.	Сенсорами < и > выберите интенсивность и продолжительность подачи пара. Низкая интенсивность — для приготовления крупных кусков мяса, рыбы, подъема теста. Средняя интенсивность — для выпечки свежих булочек, бисквита, для приготовления птицы и запеканок. Высокая интенсивность — для выпечки хлеба.

Продолжение таблицы

	При приготовлении рыбы и курицы, выпечке хлеба и пирогов рекомендуется добавлять пар на начальном этапе приготовления, в первые 10-15 минут. Установите продолжительность подачи пара (макс. 2 часа). Нажмите OK для подтверждения. Значок + ярко светится, указывая на то, что подача пара успешно добавлена.
4.	Наполните резервуар для воды (см. раздел «Наполнение резервуара водой» далее).
5.	Нажмите  , чтобы запустить приготовление.

5.5 Наполнение резервуара водой

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



1.	Нажмите на переднюю панель резервуара для воды и извлеките резервуар.
2.	Снимите крышку резервуара. Промойте резервуар водой. Соберите резервуар и налейте свежую воду.
3.	Вставьте резервуар в гнездо и задвиньте до упора.
ПРИМЕЧАНИЕ. После приготовления вода, оставшаяся в системе подачи воды, возвращается в резервуар для воды. Крышку и резервуар для воды можно мыть обычными жидкими неабразивными моющими средствами.	

В таблице ниже представлен примерный расход воды за один цикл для различных режимов приготовления с добавлением пара и приготовления на пару. Доливайте воду в резервуар по мере необходимости.

	30 мин.
Добавление пара – НИЗК.	1 уровень
Добавление пара – СРЕДН.	2 уровень
Добавление пара – ВЫС.	2 уровень

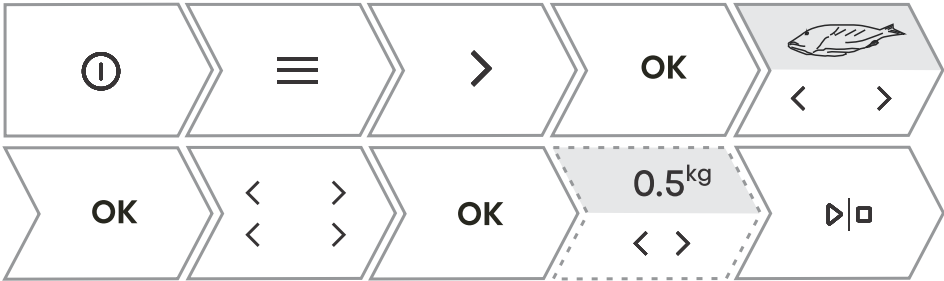
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20°C (+/-10°C). Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора или другие жидкости. Используйте только чистую водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.

5.6 Автоматический режим

Меню предлагает большой выбор рецептов с предустановленными параметрами, которые проверены шеф-поварами и диетологами.



- | | |
|---|--|
| 1. | Включите прибор и выберите ≡ . Сенсорами < и > выберите Автоматический режим . Нажмите OK для подтверждения и перехода в подменю. |
| 2. | Сенсорами < и > выберите категорию блюда и затем блюдо. Нажмите OK для подтверждения.
Для рецептов предустановлены режим нагрева, температура и продолжительность приготовления.
ПРИМЕЧАНИЕ. Для некоторых блюд можно изменить вес и степень приготовления. |
| 3. | Нажмите ▷ ◻ , чтобы запустить приготовление. |
| 4. | Некоторые блюда включают этап быстрого нагрева духовки. После достижения заданной температуры раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится надпись Установите блюдо . Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками. |
| ПРИМЕЧАНИЕ. Нажмите + , чтобы просмотреть описание текущего выбора. | |

5.7 Дополнительные функции



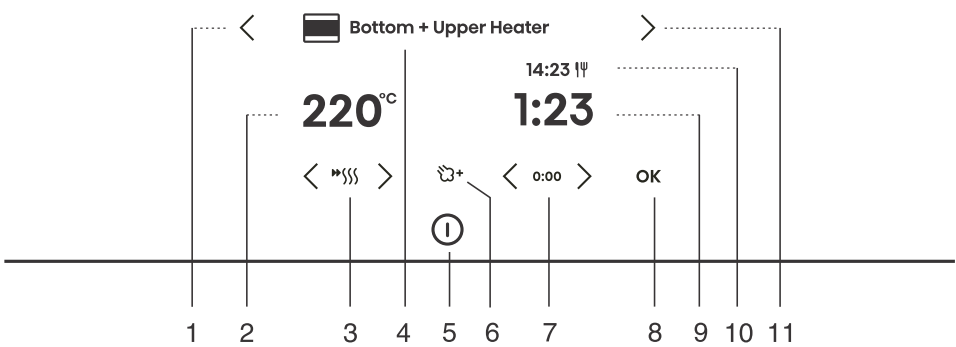
1.	Включите прибор и выберите  . Сенсорами < и > выберите Дополнительные функции . Нажмите ОК для подтверждения и перехода в подменю.
2.	Сенсорами < и > выберите функцию (см. таблицу ниже). Нажмите ОК для подтверждения. Отображаются предустановленные значения. Для некоторых функций можно устанавливать температуру и продолжительность работы.
3.	Нажмите   для запуска работы.

Программа	Использование
Интенсивное запекание Air Fry	Жарка с помощью горячего воздуха без добавления жира. Быстрый и полезный способ приготовления блюд фастфуда. Позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность.
Подъем теста	Помогает тесту подниматься быстрее и более равномерно, поверхность теста не пересушивается. Не открывайте дверцу во время подъема теста.
Сушка	Благодаря горячему воздуху уменьшается содержание влаги в продуктах, чтобы их можно было долго хранить.
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.
Продолжение приготовления	Для деликатного подогрева готовых блюд. Во время работы не открывайте дверцу без необходимости.
Поддержание температуры блюда	Используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Во время работы не открывайте дверцу.
Подогрев посуды	Используется для подогрева посуды, чтобы блюда и напитки после подачи дольше оставались горячими. Можно установить температуру.
Консервирование	Способ обработки продуктов, чтобы увеличить срок их хранения. Используйте банки с резиновыми прокладками и крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Налейте 1 литр горячей воды (прибл. 70°C) в глубокий противень и поставьте в него 6 одинаковых банок. Установите противень с банками на второй уровень снизу.
Стерилизация	Используется для стерилизации всех видов бутылок. Стерилизация — это процесс, при котором уничтожаются все виды микроорганизмов.

Продолжение таблицы

Программа	Использование
Шаббат	Эта функция позволяет поддерживать температуру блюд в духовке без необходимости включать и выключать духовку. Установите продолжительность работы функции (24 или 72 часа) и температуру. При нажатии на   начнется обратный отсчет времени. Все звуки и работа выключены, кроме сенсора ① . ПРИМЕЧАНИЕ. В случае отключения электроэнергии функция «Шаббат» выключается, и духовка возвращается в исходное состояние.

6. Пуск приготовления



Сенсор		Использование
1.	<	Сенсоры выбора влево
2.	220°C	Настройка температуры
3.	flames	Включение и выключение быстрого нагрева
4.	Bottom + Upper Heater icon	Выбранный режима нагрева
5.	i	Включение и выключение духовки
6.	cloud +	Подача пара
7.	0:00	Сброс функций времени
8.	OK	Подтверждение выбора, настройки
9.	1:23	Прошедшее время приготовления
10.	14:23	Время окончания приготовления
11.	>	Сенсоры выбора вправо

ПРИМЕЧАНИЕ. На панели управления (ярко или бледно) подсвечиваются только сенсоры, доступные в текущем меню.

Во время приготовления можно менять режим нагрева, температуру и функции времени.

7. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

После завершения приготовления на дисплее отображается сообщение **Приготовление завершено**.

Также выключить приготовление можно, нажав ▷|◻ .



Сенсорами < и > можно выбрать новую настройку. Нажмите OK для подтверждения. Содержание меню меняется в зависимости от доступных в данный момент опций управления.	
Завершение приготовления	Выберите «Конец», чтобы завершить приготовление. На дисплее отобразится основное меню.
Продолжение приготовления	Увеличение времени приготовления с теми же настройками режима нагрева и температуры.
Запекание верха	Дополнительное запекание блюда сверху (см. раздел 7.1 <i>Запекание верха (+ меню)</i>).
Запекание снизу	Дополнительное запекание блюда снизу (см. раздел 7.2 <i>Запекание снизу</i>).
Добавление в Избранное	Сохранение выбранных настроек в Избранное, чтобы использовать их в дальнейшем (7.3 <i>Избранное — сохранение собственных настроек</i>).

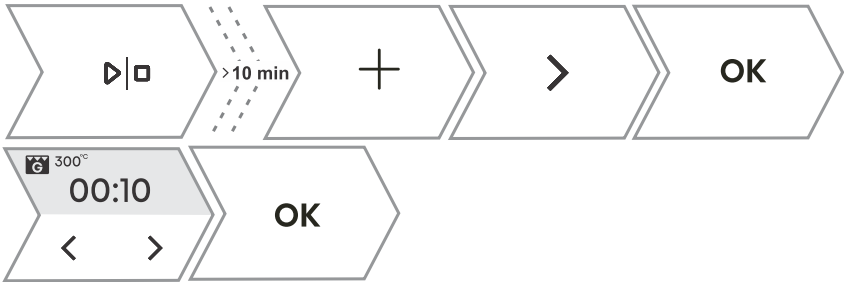
ИНФОРМАЦИЯ!

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.

7.1 Запекание верха (+ меню)

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.



1.	Нажмите + и сенсорами < и > выберите Добавить запекание верха . Функция доступна через 10 минут работы.
2.	На дисплее отобразится предустановленный режим нагрева «Большой гриль» и температура 300°C. Установите время работы (макс. 10 минут) и подтвердите выбор нажатием на ▷ □ .
3.	Функцию можно отключить во время ее работы. Чтобы выключить приготовление, нажмите ▷ □ .
 ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Следите за приготовлением. При использовании функции запекания верха духовка нагревается до высокой температуры. Функция запекания верха работает не более 10 минут, после чего духовка автоматически выключается.	

7.2 Запекание снизу



Функция включается в конце приготовления и работает в течение 10 минут.	
1.	В меню завершения программы сенсорами < и > выберите Запекание снизу . Для подтверждения нажмите ▷ □ .
2.	Для выключения приготовления нажмите ▷ □ .

7.3 Избранное — сохранение собственных настроек

Функция «Добавить в Избранное» позволяет сохранять любимые и наиболее часто используемые настройки и использовать их в следующий раз. В памяти можно сохранить до 12 рецептов.



1.	Сохранение рецептов в настройках Нажмите + и сенсорами < и > выберите Добавить в Избранное . Нажмите ОК для подтверждения.
2.	Сохранение настроек после завершения приготовления В меню завершения программы сенсорами < и > выберите Добавить в Избранное . Нажмите ОК для подтверждения.
Вы можете изменить название сохраненной настройки. Сенсорами < и > выберите букву и подтвердите нажатием ОК . Для удаления символа нажмите X . Нажмите + , чтобы подтвердить и сохранить любимый рецепт.	
3.	Просмотр сохраненных рецептов Нажмите ≡ .Сенсорами < и > выберите Избранное . Нажмите ОК для подтверждения и перехода в подменю. Отобразятся сохраненные рецепты. ПРИМЕЧАНИЕ. Параметры сохраненных рецептов можно поменять и после завершения приготовления сохранить измененный рецепт под новым названием.
4.	Удаление сохраненных рецептов Включите прибор и выберите ≡ . Сенсорами < и > выберите Избранное . Нажмите ОК для подтверждения и просмотра сохраненных рецептов. Выберите рецепт и удалите его, нажав X .

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.

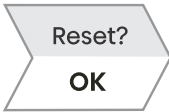
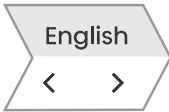
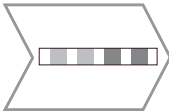


Нажмите . Сенсорами и выберите **Настройки**. Нажмите **OK** для подтверждения и перехода в подменю.

Для изменения каждой настройки нажимайте или .

1.		Часы Установите часы и минуты. Выберите 12- или 24-часовой формат отображения времени нажатием на .
2.		Громкость Имеется четыре уровня громкости (без звука, низкий, средний, высокий).
3.		Звук нажатий Включение и отключение звукового сопровождения нажатий на сенсоры.
4.		Ночной режим Функция автоматически уменьшает яркость дисплея до минимальной, а также отключает отображение времени суток и звуковые сигналы в период с 19:00 до 7:00. Чтобы включить ночной режим, установите время начала и окончания его работы. Для отключения ночного режима нажмите .
5.		Дисплей Включение и выключение отображения времени суток. По умолчанию отображение отключено (OFF). При включении функции (ON) потребление энергии может увеличиться.
6.		Автоматический быстрый нагрев Функция включает автоматический быстрый нагрев духовки для режимов нагрева, которые позволяют его использовать. Выберите, включить (ON) или выключить (OFF) функцию.

Продолжение таблицы

7.		Другие режимы Включение отображения всех режимов нагрева на дисплее. Выберите, включить (ON) или выключить (OFF) функцию.
8.		Сброс до заводских настроек Функция активирует восстановление заводских настроек прибора. На дисплее отобразится сообщение Сбросить? , для подтверждения удерживайте OK .
9.		Язык На дисплее отображается язык по умолчанию (английский). Если язык, на котором отображается текст на дисплее, вам не подходит, выберите другой язык.
10.		Жесткость воды Выберите одну из пяти степеней жесткости воды. По умолчанию установлена степень 5. Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды. Перед первым использованием необходимо установить степень жесткость воды. Если жесткость воды отличается от заданной по умолчанию, ее можно изменить.
Чтобы выйти из меню общих настроек, нажмите  или 		

8.1 Блокировка дисплея (+ меню)



1.	Нажмите + и сенсорами < и > выберите Заблокировать дисплей . Для подтверждения нажмите OK . Дисплей заблокирован. Чтобы разблокировать дисплей, снова нажмите + и для подтверждения нажмите OK .
----	--

- 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. Подключение прибора к приложению

ConnectLife

ConnectLife — это платформа умного дома, объединяющая людей, устройства и сервисы. Приложение **ConnectLife** предлагает передовые цифровые сервисы и решения, позволяющие пользователям контролировать и управлять своими домашними приборами, получать уведомления на смартфон и обновлять программное обеспечение (поддерживаемые функции зависят от вашего прибора и региона/страны).

Для подключения прибора необходима домашняя сеть Wi-Fi (поддерживаются только сети 2,4 ГГц) и смартфон с приложением **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



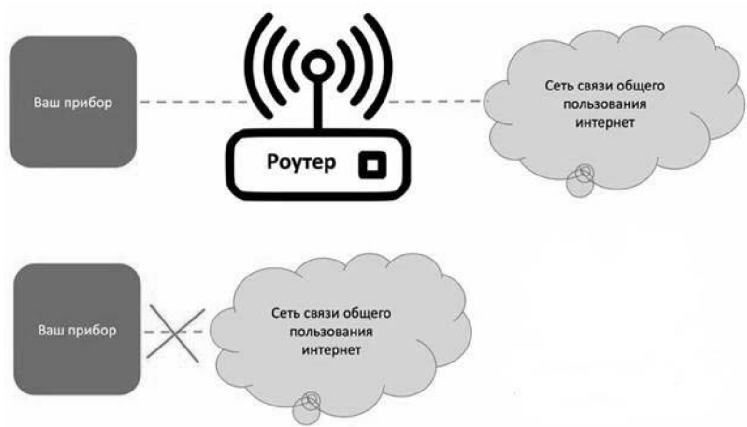
Чтобы загрузить приложение **ConnectLife**, отсканируйте QR-код или найдите **ConnectLife** в вашем магазине приложений.

1. Установите приложение **ConnectLife** и создайте учетную запись.
2. В приложении **ConnectLife** перейдите в меню добавления устройств и выберите соответствующий тип устройства. Отсканируйте QR-код (указан на заводской табличке прибора) или вручную введите номер AUID/SN.
3. Далее приложение проведет вас через процесс подключения прибора к смартфону.
4. После успешного подключения вы можете управлять прибором удаленно с помощью мобильного приложения.

10. Управление Wi-Fi

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), подключенный к оборудованию узла передачи данных оператора связи.



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**.

Wi-Fi использует тот же диапазон частот, что и некоторые другие устройства, такие как микроволновые печи и игрушки с дистанционным управлением. Это может привести к временным или постоянным прерываниям соединения. В таких ситуациях доступность предлагаемых функций не может быть гарантирована.

Качество предлагаемых функций в значительной степени зависит от стабильности сигнала. Если маршрутизатор находится на большом расстоянии от прибора, соединение может быть нестабильным.

10.1 Использование Wi-Fi

Включите прибор ①, затем нажмите ≡, чтобы включить настройки 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 до 3 секунд, на дисплее отобразится Wifi aktiven (Wi-Fi вкл.), показывая, что модуль Wi-Fi включен. Индикатор ☺ будет мигать.
2.		Подключение прибора Нажмите ☺ и удерживайте 3-6 секунд, на дисплее отобразится Vzpostavlanje povezave (Настройка подключения). ПРИМЕЧАНИЕ. Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении ConnectLife.

3.	 >6 s < 9 s 	Подключение дополнительных пользователей Нажмите  и удерживайте 6-9 секунд, на дисплее отобразится Uparjanje (Сопряжение). Этот параметр используется для подключения дополнительных пользователей к прибору через приложение ConnectLife. ПРИМЕЧАНИЕ. Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении ConnectLife.
4.	 >9 s < 12 s 	Удаление всех пользователей Нажмите  и удерживайте 9-12 секунд, на дисплее отобразится Razdruži vse naprave (Отмена всех сопряжений). Этот параметр используется для удаления всех подключенных пользователей из приложения ConnectLife.
5.	 >15 s < 18 s 	Выключение модуля Wi-Fi Чтобы отключить подключение к Wi-Fi, нажмите  и удерживайте 15-18 секунд. На дисплее отобразится Wifi onemogočen (WiFi выкл.).

10.2 Удаленное управление духовкой



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

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.
- Удаленное управление недоступно при использовании режимов с микроволнами (не относится к комбинированным режимам с микроволнами).
-



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.	Светится бледный значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен и успешно подключен к серверу.	Светится яркий значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен и: • устанавливается соединение с сервером, • находится в состоянии настройки или установки соединения, • нет подключения к серверу.	Мигает яркий значок Wi-Fi.
Удаленное управление духовкой не включено.	Значок REMOTE не светится на дисплее.
Удаленное управление духовкой включено.	Значок REMOTE ярко светится на дисплее.

11. 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.

11.1 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		170	30-45
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		200-220	30-45
выпечка из слоеного теста, 2 уровня	2, 4		170 *	25-30
Печенье				
отсадное печенье	3		150 *	30-40

Продолжение таблицы

Блюдо			 °C	 min
отсадное печенье, 2 уровня	2, 4		150 *	30-40
отсадное печенье, 3 уровня	1, 3, 5		145 *	40-50
Печенье	3		160-180	40-50
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		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		Высокий	4-6
горячие бутерброды	5		Средняя прожарка	5-9
Пицца и другие блюда				
пицца	1		320 *	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

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
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
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		Высокий	25-30
котлеты для бургеров, толщина 3 см	4		Высокий	25-35
жаркое из телятины, 1,5 кг	2		160-170	120-150
Свинина				
жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг	3		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
свинные ребрышки, медленное приготовление	2		120-140 *	210-240
свинные отбивные, толщина 3 см	4		Средняя прожарка	20-25
Птица				
птица, 1,2-2 кг	2		200-220	60-80
фаршированная птица, 1,5 кг	2		170-180	70-90
птица, грудка	2		170-180	45-60
куриные бедрышки	3		210-220	25-40

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
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		Высокий	8-15
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ				
рыба целиком, 350 г	4		230-240	12-20
филе рыбы, толщина 1 см	4		Низкий	8-12
стейк из рыбы, толщина 2 см	4		Средняя прожарка	10-15
гребешки	4		230 *	5-10
креветки	4		Низкий	3-10
ОВОЩИ				
запеченный картофель, дольки	3		180-200	30-40
запеченный картофель, половинки	3		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		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

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
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
сыр для гриля	4		Низкий**	10-12
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

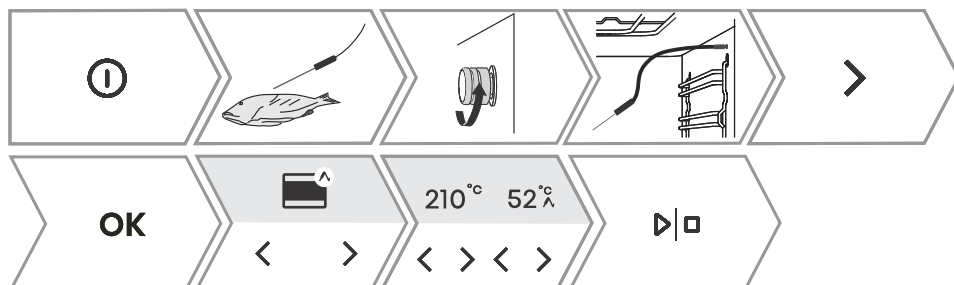
11.2 Приготовление с помощью температурного зонда (BAKESENSOR)

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. ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы перейти к приготовлению с использованием температурного зонда, необходимо остановить текущее приготовление и подсоединить температурный зонд к гнезду. При подсоединении зонда ранее заданные настройки и функции духовки будут удалены.
2.	Открутите крышку гнезда в переднем верхнем углу правой стенки духовки (см. рис.) и вставьте штекер зонда в гнездо. Сенсорами < и > выберите автоматическую или ручную настройку.
3.	– В ручном режиме на дисплее рядом с режимом нагрева отображается значок и предустановленная температура приготовления (до 210°C), которую можно изменить. Установите температуру в центре продукта (в диапазоне от 30°C до 99°C). Использование ручного режима показано на рисунке выше. – В автоматическом режиме сенсорами < и > выберите блюдо. Для рецептов предустановлены режим нагрева, температура и продолжительность приготовления. Можно изменить степень приготовления. 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 Pečenje končano . Раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через одну минуту сигнал выключится автоматически.



ИНФОРМАЦИЯ!

Использование температурного зонда позволяет готовить в автоматическом режиме.

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.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

После использования аккуратно извлеките зонд из продукта, отсоедините от гнезда и очистите. Закрутите крышку гнезда.

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	 / выс. / 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					
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

Продолжение таблицы

Вид продукта	 / °C /	Слабая прожарка	Средняя прожарка	Почти полная прожарка	Полная прожарка
ПТИЦА					
птица, целиком	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
птица, грудка	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ					
форель	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
тунец	 / сред. / 4	/	/	55-60	/
лосось	 / сред. / 4	/	/	52-55	/

12. Очистка и обслуживание



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед ручной очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему 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. Телескопические направляющие нельзя 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.	

12.1 Автоматическая очистка духовки — пиролиз



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед ручной очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Благодаря высокой температуре функция позволяет легко очищать внутренние стенки духовки и некоторое оборудование, поставляемое в комплекте (универсальный глубокий противень, мелкий противень и направляющие). Во время очистки остатки жира и другие загрязнения сгорают и превращаются в пепел.

Имеется три степени пиролитической очистки (интенсивности очистки) с различной продолжительностью:

Степень нагрева	Использование	Продолжительность программы
низкая	Для легких загрязнений	2 ч
Средняя прожарка	Для видимых крупных загрязнений	2 часа 15 минут

Продолжение таблицы

Степень нагрева	Использование	Продолжительность программы
высокая	Для стойких и старых загрязнений	2 часа 30 минут
ПРИМЕЧАНИЕ. Чем сильнее загрязнения, тем более интенсивную степень очистки следует выбрать.		

Подготовка к пиролизической очистке

При средней частоте использования духовки рекомендуется проводить пиролизическую очистку один раз в месяц.

- Извлеките из духовки сетчатый противень и температурный зонд.
- Удалите крупные загрязнения из духовки.
- Запускайте пиролизическую очистку после того, как прибор полностью остынет.
- Оборудование, входящее в комплект духовки (универсальный глубокий противень, мелкий противень и направляющие), можно очищать с помощью пиролиза.
- Установите оборудование на второй или третий уровень направляющих. Не устанавливайте оборудование на первый уровень направляющих.
- После пиролизической очистки подождите, пока оборудование остынет, и очистите его теплой мыльной водой и влажной тканью.
- После завершения очистки несколько раз выдвиньте и задвиньте телескопические направляющие.

ИНФОРМАЦИЯ!

Для достижения максимального эффекта очистки рекомендуется очищать духовку и оборудование отдельно. При одновременной пиролизической очистке оборудования и духовки внутренние поверхности духовки могут быть очищены не полностью.

Если вы не удовлетворены результатами очистки, рекомендуется повторить процедуру.

В результате пиролизической очистки внутренние стенки и оборудование духовки могут изменить цвет и потускнеть. Телескопические направляющие могут работать громче. Это не влияет на работу духовки и оборудования.



1.	Включите прибор. Сенсорами < и > выберите Очистка . Нажмите ОК для подтверждения.
2.	На дисплее отобразятся три степени очистки и продолжительность очистки. Сенсорами < и > выберите степень очистки (см. таблицу выше).

3.	Нажмите  . Нажмите ОК для подтверждения.
4.	Через некоторое время дверца духовки автоматически заблокируется в целях безопасности.
5.	После завершения программы пиролизической очистки на дисплее продолжит отображаться infoPyroLock , и раздастся звуковой сигнал. Когда духовка достаточно остынет, дверца автоматически разблокируется. Когда духовка полностью остынет, протрите внутренние поверхности теплой водой и мягкой тканью, чтобы удалить остатки пищи, например, золу.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Во время пиролизической очистки могут выделяться неприятные запахи и дым, а также образовываться раздражающие пары и газы. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения и не задерживайтесь в нем долго. Не позволяйте детям и домашним животным приближаться к духовке во время пиролизической очистки.

Во время пиролизической очистки остатки пищи и жир могут воспламениться, поэтому перед очисткой удалите все загрязнения из духовки.

Во время пиролизической очистки внешние поверхности прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к дверце духовки и не вешайте на ручку дверцы горючие предметы, например, кухонные полотенца.

Не пытайтесь открыть заблокированную дверцу духовки (во время пиролизической очистки и охлаждения духовки)! Это может привести к прерыванию процесса очистки и ожогам!

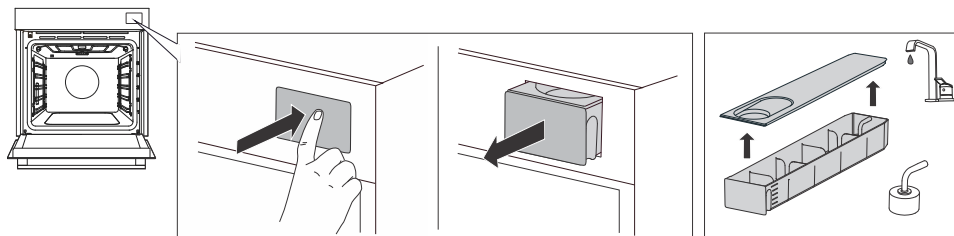
Домашние животные могут быть очень чувствительны к испарениям, появляющимся в результате пиролизической очистки. Рекомендуется вывести животных из кухни на время очистки и хорошо проветрить помещение после ее завершения.

12.2 Очистка резервуара для воды и фильтра



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При каждой очистке резервуара для воды и очистке от накипи очищайте фильтр.



1.	Нажмите на переднюю панель резервуара для воды и извлеките резервуар.
2.	Снимите крышку резервуара. Промойте резервуар водой.
3.	Крышку и резервуар для воды можно мыть обычными жидкими неабразивными моющими средствами.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не мойте резервуар в посудомоечной машине.
4.	Подающую трубку и фильтр мойте под проточной водой. Тщательно промывайте фильтр до полного удаления загрязнений. После очистки вставьте резервуар в гнездо и задвиньте до упора (раздастся щелчок).

12.3 Очистка системы подачи воды

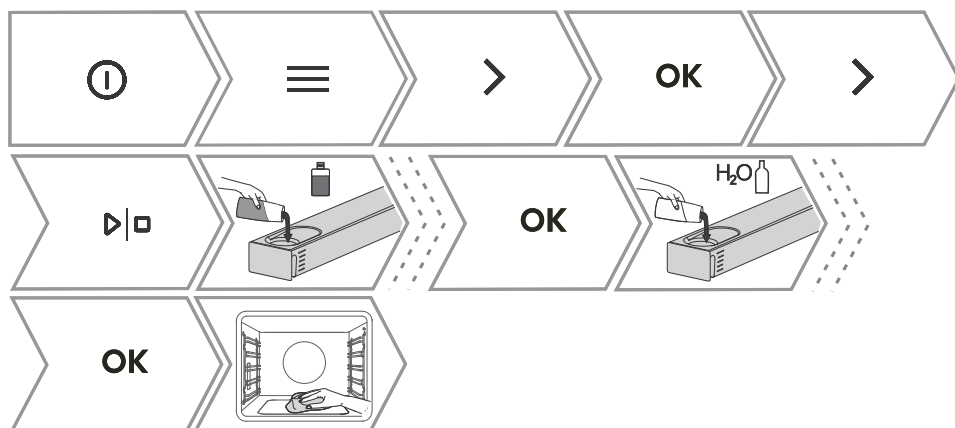
Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды.

Вы можете выполнить очистку самостоятельно или вам об этом напомнит сообщение на дисплее. Регулярная очистка от накипи необходима для предупреждения поломок прибора, увеличения срока его службы и повышения качества приготовления.

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, пока не будет выполнена очистка.

 — средство от накипи H_2O  — вода



1.	Включите прибор  и выберите  . Сенсорами  и  выберите Очистка . Нажмите OK для подтверждения и перехода в подменю.
2.	Сенсорами  и  выберите Удаление накипи . Нажмите OK для подтверждения.
3.	Добавьте средство для удаления накипи в резервуар для воды. Нажмите OK для подтверждения. Выполняется удаление накипи.
4.	Когда процесс завершится, на дисплее появится сообщение о завершении очистки от накипи. Налейте свежую воду в резервуар для выполнения ополаскивания. Нажмите OK для подтверждения.

Продолжение таблицы

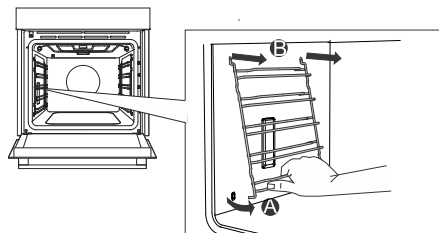
- | | |
|----|---|
| 5. | После завершения ополаскивания на дисплее появится сообщение о завершении ополаскивания.
Теперь можно очистить резервуар для воды и духовку. |
|----|---|

12.4 Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих



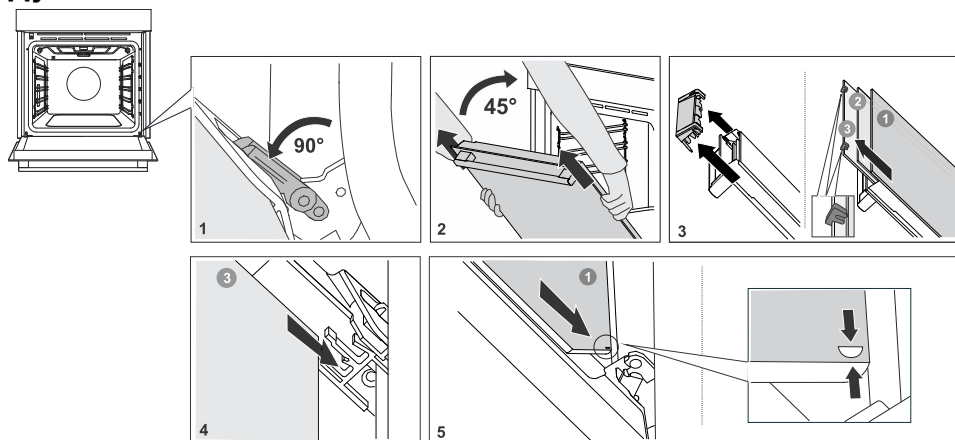
ИНФОРМАЦИЯ!

При снятии направляющих будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.



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

12.5 Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки



- | | |
|----|------------------------------------|
| 1. | Полностью откройте дверцу духовки. |
|----|------------------------------------|

Продолжение таблицы

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. Прodelайте 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.

12.6 Замена лампочки освещения

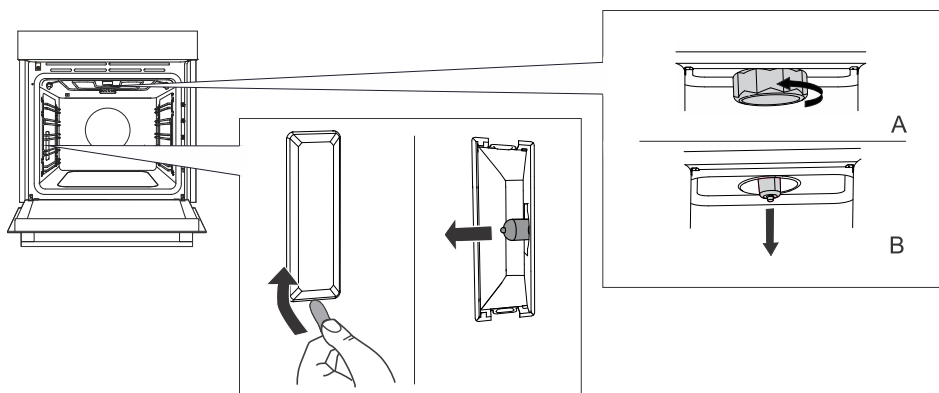
Лампочка является расходным материалом, и гарантия на нее не распространяется. Перед заменой лампочки извлеките оборудование из духовки.

Галогенная лампочка: G9, 230 В, боковая лампочка 25 Вт и верхняя лампочка 40 Вт.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети.

При этом не повредите эмаль. Используйте защиту, чтобы не обжечься.



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

13. Поиск и устранение неисправностей

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

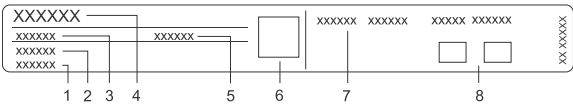
- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и поражения электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. 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.

13.1 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 Err X. Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код Err XX.	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.
Дверца духовки пропускает пар.	Убедитесь, что уплотнитель дверцы правильно установлен в пазу дверцы. Если это не так, правильно установите уплотнитель.
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.	

13.2 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

7. Технические данные

8. Знаки соответствия

14. Информация о соответствии нормативным требованиям

Тип радиооборудования	Встроенный модуль Wi-Fi/BLE
Индикатор Wi-Fi	
Диапазон рабочих частот	2412 ~ 2472 MHz
Макс. мощность излучения при передаче	19.99 dBm EIRP
Макс. коэффициент усиления антенны	3.26 dBi
Индикатор Bluetooth	
Диапазон частот	2402 ~ 2480 МГц
Мощность несущей	10,00 дБм
Класс излучения	F1D

Hisense заявляет, что указанное радиооборудование соответствует Директиве 2014/53/EU.



ИНФОРМАЦИЯ!

В проекте используется графическая библиотека LVGL для графического интерфейса пользователя.

15. 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.

16. 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	140-150 **	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	Высокий	4-7	
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира		5	Высокий	25-40	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ					
Блюдо	Оборудование		 °C	 min	
торт	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка	3	160	30-40	 +  + (низкая)
булочки	мелкий противень	3	180-200	20-30	 +  + (низкая)
Хлеб	мелкий противень	3	220	10-15	 +  + (средняя)
			190	30-45	
свежая пицца	мелкий противень	1	300	5-15	
замороженная пицца	мелкий противень	2 + 4	200-220	10-20	
замороженная пицца	мелкий противень	2	200-220 *	15-20	
хлеб из готовой смеси	решетка + форма	3	180	40-50	 +  + (низкая)
хлеб с семенами подсолнечника	решетка + форма	3	220	10-15	 +  + (средняя)
			190	30-45	
рулетики из слоеного теста	мелкий противень	3	170	10-15	 +  + (низкая)
			170	10-20	

Продолжение таблицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ					
курица	решетка + мелкий противень	2	200	70-90	
крем-карамель	решетка	3	95	40-50	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ					
Брокколи, свежая; один противень	Перфорированный противень	3	100	10-15	
Брокколи, свежая; 300 г	Перфорированный противень	3	100	15-25	
Горошек, замороженный; 2,5 кг	Перфорированный противень	3	100	30-45	



ООО «Гореньё 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



929293-a4

