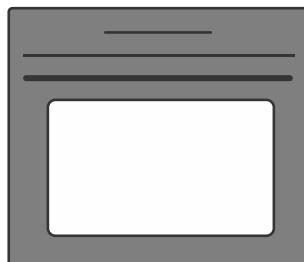


**Hisense**  
life reimagined

RU

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## КОМПАКТНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



BO4GM

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 прочтайте инструкцию!

# Содержание

<b>1.</b>	<b>Указания по технике безопасности .....</b>	<b>4</b>
1.1	Безопасное использование микроволновой печи .....	6
<b>2.</b>	<b>Остальные меры безопасности .....</b>	<b>8</b>
<b>3.</b>	<b>Описание прибора .....</b>	<b>10</b>
3.1	Оборудование прибора .....	10
3.2	Панель управления .....	12
<b>4.</b>	<b>Подготовка к первому использованию .....</b>	<b>13</b>
4.1	Первое включение .....	13
<b>5.</b>	<b>Как работают микроволны .....</b>	<b>15</b>
<b>6.</b>	<b>Использование духовки — установка параметров работы .....</b>	<b>16</b>
6.1	Ручной режим .....	17
6.2	Таймер — Функции времени .....	20
6.3	Пошаговое приготовление (+ меню) .....	22
6.4	Микроволны .....	23
6.5	Автоматический режим .....	24
6.6	Дополнительные функции .....	24
<b>7.</b>	<b>Пуск приготовления .....</b>	<b>27</b>
<b>8.</b>	<b>ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ .....</b>	<b>27</b>
8.1	Запекание верха (+ меню) .....	28
8.2	Запекание снизу .....	29
8.3	Избранное — сохранение собственных настроек .....	30
<b>9.</b>	<b>Общие настройки .....</b>	<b>31</b>
9.1	Блокировка дисплея (+ меню) .....	32
<b>10.</b>	<b>Подключение прибора к приложению ConnectLife .....</b>	<b>33</b>
<b>11.</b>	<b>Управление Wi-Fi .....</b>	<b>33</b>
11.1	Использование Wi-Fi .....	34
11.2	Удаленное управление духовкой .....	35
<b>12.</b>	<b>Общие советы по приготовлению в духовке .....</b>	<b>37</b>
12.1	Таблица приготовления .....	39
<b>13.</b>	<b>Очистка и обслуживание .....</b>	<b>44</b>
13.1	Очистка духовки (Steam Clean) .....	45
13.2	Снятие съемных направляющих .....	45
13.3	Замена лампочки освещения .....	46
<b>14.</b>	<b>Поиск и устранение неисправностей .....</b>	<b>47</b>
14.1	Таблица ошибок и неисправностей .....	47
14.2	Заводская табличка — информация о приборе .....	48
<b>15.</b>	<b>Информация о соответствии нормативным требованиям .....</b>	<b>48</b>
<b>16.</b>	<b>Охрана окружающей среды .....</b>	<b>49</b>
<b>17.</b>	<b>Контрольные блюда .....</b>	<b>50</b>

# **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.

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.

## **1.1 Безопасное использование микроволновой печи**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы в комбинированном режиме прибор нагревается до высокой температуры, поэтому дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Запрещается пользоваться прибором, если поврежден уплотнитель дверцы. Прибором можно снова пользоваться только после ремонта, произведенного специалистом сервисного центра.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для предотвращения опасных ситуаций ремонт и обслуживание прибора, которые требуют снятия защитной крышки от микроволнового излучения, может производить только квалифицированный специалист.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не нагревайте жидкости и продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и условиях, приближенных к бытовым, в том числе:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах и прочих производственных условиях,
- на сельскохозяйственных фермах,
- постояльцами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа,
- в местах ночлега и завтрака.

Используйте посуду и принадлежности, подходящие для использования в микроволновой печи.

Не используйте металлическую посуду и принадлежности для приготовления в микроволновой печи.

При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за прибором, так как существует опасность возгорания.

При нагреве напитков с помощью микроволн происходит задержка закипания, и жидкость может забурлить при незначительной вибрации, например, когда вы достаете посуду из печи. Во избежание этого перед нагревом положите в посуду неметаллический предмет (деревянную, стеклянную или пластиковую ложку).

При подогреве детского питания в бутылочках и баночках перед кормлением обязательно перемешивайте и проверяйте температуру продукта, чтобы ребенок не обжегся.

Не готовьте и не подогревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе и сваренные вскруты яйца, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева.

Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу прибора, чтобы локализовать пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из розетки.

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов питания и напитков. Сушка продуктов и одежды, подогрев компрессов, обуви, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Регулярно очищайте прибор. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи.

Если не следить за чистотой прибора, его поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

Если прибор установлен в шкафу с закрывающейся дверцей, во время работы прибора дверца шкафа должна быть открытой.

## **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.**

**Соблюдайте** минимальное расстояние между верхней поверхностью прибора и ближайшим предметом над прибором.

**Микроволновая печь** предназначена для подогрева продуктов питания и напитков. Сушка продуктов и одежду, подогрев компрессов, обуви, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Для извлечения посуды из прибора **пользуйтесь кухонными рукавицами**. Некоторые виды посуды могут сильно нагреваться от горячей пищи.

**Используйте посуду и принадлежности**, подходящие для использования в микроволновой печи. Посуда из металла или с золотыми и серебряными ободками не подходит для использования в микроволновой печи.

**Не оставляйте принадлежности** в выключенной печи. Во избежание повреждений не включайте пустую печь. Во избежание повреждений не включайте пустую печь.

**Не используйте** фарфоровую, керамическую или глянцовую посуду с пористыми стенками или стенки которой не покрыты глазурью. Во время нагрева влага может проникнуть в поры, и посуда может треснуть. Используйте посуду, которая предназначена для микроволнового приготовления.

**Читайте и следуйте** указаниям по подогреву, приведенным на упаковке продукта.

**Будьте осторожны** при нагреве блюд, содержащих алкоголь, так как в печи может образоваться воспламеняющаяся смесь спирта и воздуха. Осторожно открывайте дверцу.

**При приготовлении в режиме микроволн** или комбинированном режиме с микроволнами и вентиляционным нагревом не рекомендуется использовать металлическую посуду, вилки, ложки, ножи и проволочные скрепки для замороженных продуктов. После нагрева блюдо перемешайте или оставьте на некоторое время, чтобы тепло равномерно распределилось.

Не подключайте прибор к сети питания, где используется автоматический выключатель дифференциального тока (ELCB).

## **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

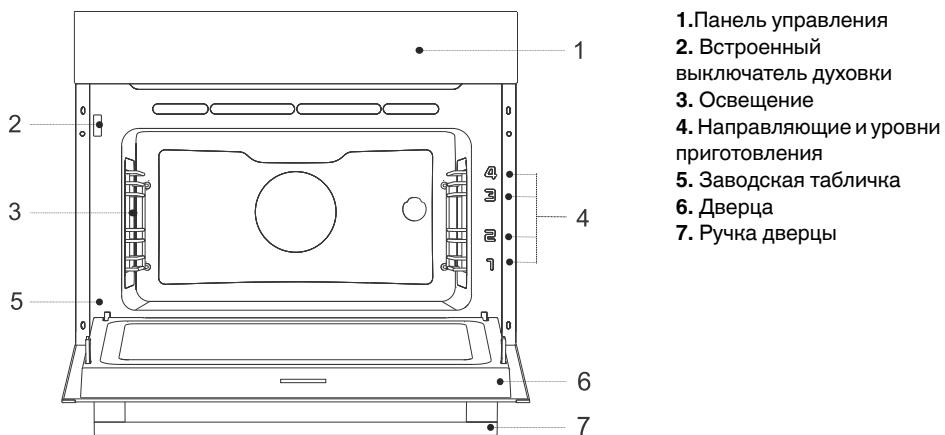
**Перед подключением прибора внимательно прочтайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением и использованием прибора, не распространяется.**

### 3. Описание прибора



**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



#### 3.1 Оборудование прибора

##### Встроенный выключатель

При открывании дверцы во время работы прибора встроенный выключатель отключает работу нагревательных элементов, микроволн и вентилятора. После закрывания дверцы выключатель снова включает работу прибора.

##### Направляющие

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

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Отсчет уровней направляющих производится снизу вверх.

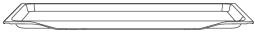
##### Оборудование духовки

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

При приготовлении с помощью микроволн запрещается использовать решетку, мелкий и глубокий противни, силиконовый коврик для выпечки и другое металлическое оборудование.

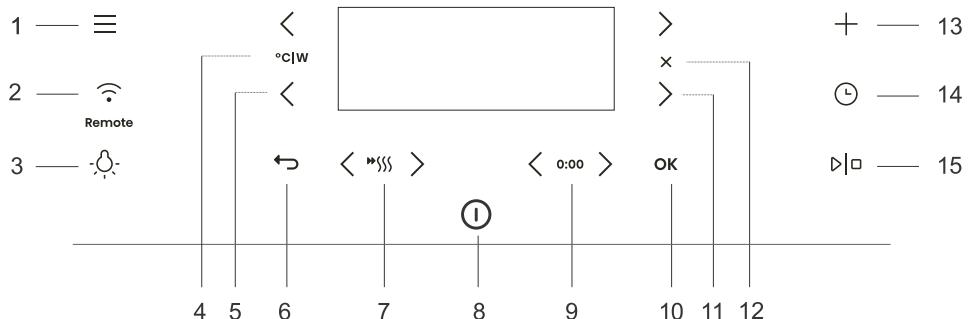
	<p><b>Решетка</b> — используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно устанавливать посуду и противни с блюдом.</p> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ.</b> Устанавливайте решетку в направляющие высоким бортиком вперед и так, чтобы он был обращен вверх.</p> <p>Решетка оборудована ограничителем, поэтому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

*Продолжение таблицы*

	<p><b>Мелкий противень</b> — предназначен для приготовления плоской и мелкой выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.</p> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ.</b> Мелкий противень может деформироваться во время нагрева в духовке. После остывания противень восстанавливает первоначальную форму. Деформация не влияет на функциональность противня.</p>
	<p><b>Стеклянный противень</b> — используется для приготовления на всех режимах нагрева, в том числе с помощью микроволн, а также может служить в качестве сервировочного подноса.</p>
	<p><b>Универсальный глубокий противень</b> — предназначен для приготовления овощей и влажной выпечки. También может использоваться для сбора жира и мясного сока.</p> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ.</b> При приготовлении не устанавливайте универсальный глубокий противень на 1-й уровень направляющих.</p>
	<p><b>Силиконовый коврик для выпечки</b> — предназначен для многоразового 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.</p>

**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.	Переключение между установкой температуры или мощности
5.	Сенсоры выбора влево
6.	Выход из текущего состояния
7.	Включение и выключение быстрого нагрева
8.	Включение и выключение духовки
9.	Сброс функций времени
10.	Подтверждение выбора, настройки
11.	Сенсоры выбора вправо
12.	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 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 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 и время.

#### -- ИНФОРМАЦИЯ!

Если вы не хотите это настраивать, нажмите **OK**. Сохранятся настройки по умолчанию. Настройки можно изменить в любое время (см. раздел 9. Общие настройки).



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

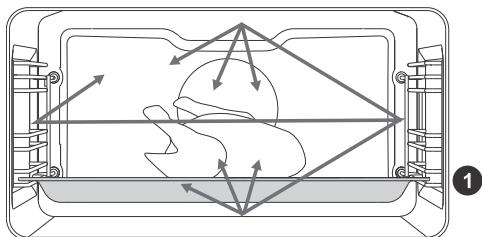
## 5. Как работают микроволны

С помощью микроволн можно варить, запекать и размораживать продукты. Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.

Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного излучения. Частота микроволн составляет 2450 МГц.

### ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При микроволновом приготовлении никогда не включайте пустую печь.



①

Для распространения микроволн характерны следующие особенности:

- микроволны отражаются металлом,
- микроволны проникают сквозь другие материалы,
- микроволны поглощаются молекулами воды, жира и сахара.



Под воздействием микроволн молекулы в продуктах начинают быстро двигаться, создавая молекулярное трение, которое и приводит к нагреву продукта.

Микроволны проникают вглубь продукта примерно на 2,5 сантиметра. Если кусок продукта толстый, то в центре он готовится за счет передачи тепла (кондукции), как при обычном приготовлении.

## 6. Использование духовки — установка параметров работы

### Главное меню

Включите прибор ① и выберите  . Сенсорами < и > переключайтесь между различными меню:

<b>Ручной режим</b>	Позволяет задавать собственные параметры приготовления; предлагает предустановленные параметры, которые можно изменить (см. раздел 6.1 <i>Ручной режим</i> ).
<b>Микроволны</b>	Быстрый переход к режимам с микроволнами. Используются для быстрого подогрева, размораживания и приготовления пищи (см. раздел 6.4 <i>Микроволны</i> ).
<b>Автоматический режим</b>	Большой набор программ с предустановленными параметрами в зависимости от типа блюда или продукта (см. раздел 6.5 <i>Автоматический режим</i> ).
<b>Избранное</b>	В этом меню можно выбрать свои программы, которые вы ранее сохранили (см. раздел 8.3 <i>Избранное — сохранение собственных настроек</i> ).
<b>Дополнительные функции</b>	Выбор дополнительных функций (см. раздел 6.6 <i>Дополнительные функции</i> ).
<b>Очистка</b>	Программы очистки духовки.
<b>Настройки</b>	Общие настройки духовки (см. раздел 9. <i>Общие настройки</i> ).

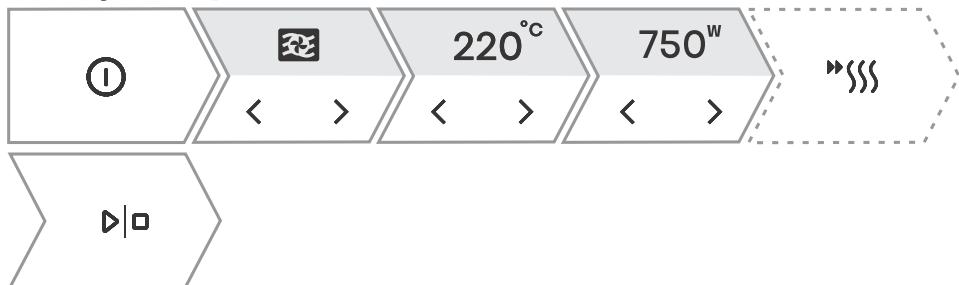
### + меню — дополнительные настройки

Это меню предоставляет дополнительные возможности настройки. Содержание меню меняется в зависимости от доступных в данный момент опций управления.

Для выбора дополнительных настроек нажмите + .

<b>Пошаговое приготовление</b>	Программирование приготовления в три этапа с различными настройками для каждого из этапов (см. раздел 6.3 <i>Пошаговое приготовление (+ меню)</i> ).
<b>Дополнительная информация</b>	Подробная информация о программах и режимах нагрева духовки.
<b>Запекание верха</b>	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 8.1 <i>Запекание верха (+ меню)</i> ).
<b>Избранное</b>	Сохранение выбранных настроек (см. раздел 8.3 <i>Избранное — сохранение собственных настроек</i> ).
<b>Блокировка дисплея</b>	Включение и выключение блокировки сенсорных кнопок панели управления для защиты духовки от случайного использования (см. раздел 9.1 <i>Блокировка дисплея (+ меню)</i> ).

## 6.1 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 »sss 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 6.2 Таймер — Функции времени)
  - Пошаговое приготовление (см. раздел 6.3 Пошаговое приготовление (+ меню))
6. Нажмите ▶□ , чтобы запустить приготовление.

### Выбор режима нагрева

Режим	Использование
	<b>Классический нагрев (сверху + снизу)</b> Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).
	<b>Вентиляционный нагрев</b> 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.
	<b>Вентиляционный нагрев + нагрев снизу</b> Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	<b>Классический нагрев + вентилятор</b> Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.

*Продолжение таблицы*

Режим	Использование
	<p><b>Большой гриль</b>  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.</p> <p><b>Низкая интенсивность</b> — для приготовления филе рыбы, целой рыбы, сыра для гриля.</p> <p><b>Средняя интенсивность</b> — для приготовления небольших кусков мяса, рыбных стейков, овощей, бутербродов, шашлычков.</p> <p><b>Высокая интенсивность</b> — для приготовления стейков, котлет для бургеров, колбасок для гриля, тостов и запекания верха блюда.</p>
	<p><b>Большой гриль + вентилятор</b>  Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле.</p>
	<p><b>Нагрев сверху + вентиляционный нагрев</b>  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).</p>
	<p><b>Больше режимов</b>  Нажмите <b>OK</b> для подтверждения. Отобразится больше режимов нагрева.</p>
	<p><b>Вентиляционный нагрев + микроволны</b>  Для быстрого приготовления и разогрева пищи с одновременным запеканием до золотистой корочки. Используется для приготовления всех видов мяса, рагу, овощей и запекания до золотистой корочки (блюд, требующих длительного приготовления).</p>
	<p><b>Большой гриль + вентилятор + микроволны</b>  Для быстрого приготовления птицы, рыбы и крупных кусков мяса на гриле. Микроволны выполняют вспомогательную функцию и ускоряют приготовление.</p>
	<p><b>Микроволны</b>  Этот режим используется для разогрева, размораживания и приготовления продуктов.</p>
	<p><b>Большой гриль + нагрев снизу</b>  Быстрое приготовление на одном уровне и запекание верха блюда до хрустящей корочки.</p>
	<p><b>Гриль + нагрев снизу</b>  Щадящее и контролируемое медленное приготовление деликатных блюд (мягкие куски мяса) и приготовление выпечки с хрустящим низом.</p>
	<p><b>Гриль + нагрев снизу + вентилятор</b>  Оптимальный режим для приготовления дрожжевой выпечки, всех видов хлеба, также используется для консервирования.</p>
	<p><b>Большой гриль + нагрев снизу + вентиляционный нагрев</b>  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 румянной корочкой.</p>

*Продолжение таблицы*

Режим	Использование
	<b>Вентиляционный нагрев +гриль</b> 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.
	<b>Вентиляционный нагрев ECO<sup>1)</sup></b> 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.
<b>A</b>	<b>Автоматический режим</b> Быстрый переход к Автоматическому режиму (см. раздел 6.5 Автоматический режим)

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

## 6.2 Таймер — Функции времени

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

### ИНФОРМАЦИЯ!

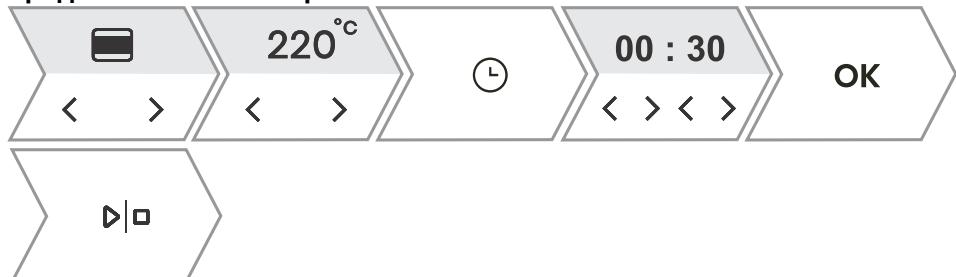
Часы должны быть настроены на текущее время суток.

### ИНФОРМАЦИЯ!

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

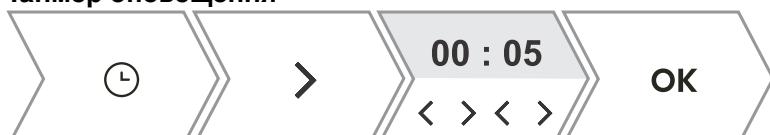
Описание / функция времени	Использование
<b>Продолжительность приготовления</b>	Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.
<b>Таймер оповещения</b>	Таймер оповещения работает независимо от духовки. По истечении установленного времени прибор автоматически не включается и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



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

### Таймер оповещения

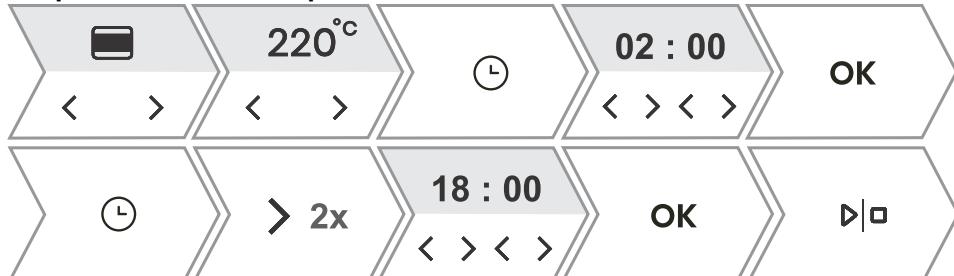


- Сенсорами < и > установите время таймера оповещения (часы и минуты). Нажмите **OK** для подтверждения.

Максимальное время функции: 24 часа.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если выключить прибор, таймер оповещения продолжит отсчет времени.

### Отсрочка окончания приготовления



#### - ИНФОРМАЦИЯ!

Отложенный запуск невозможно установить, если выбран режим с микроволнами или быстрый нагрев духовки.

- Сначала установите продолжительность приготовления. Сенсорами < и > установите необходимую длительность приготовления (часы и минуты). Нажмите **OK** для подтверждения. На дисплее отобразится установленное время работы духовки.  
*Пример: продолжительность приготовления 2 часа.*
- Чтобы установить время окончания приготовления, нажмите и затем 2 раза . Сенсорами < и > установите время, к которому блюдо должно быть готово. Нажмите **OK** для подтверждения. На дисплее отобразится время окончания приготовления.  
*Пример: окончание приготовления в 18:00.*
- Нажмите , чтобы запустить приготовление. Духовка переходит в частичный режим ожидания. Духовка автоматически включится с заданными настройками и выключится в установленное время.  
*Пример: приготовление включится в 16:00 и выключится в 18:00.*

По истечении установленного времени духовка автоматически прекратит работу. Раздается звуковой сигнал.



#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Эта функция не подходит для продуктов, требующих предварительного нагрева духовки.

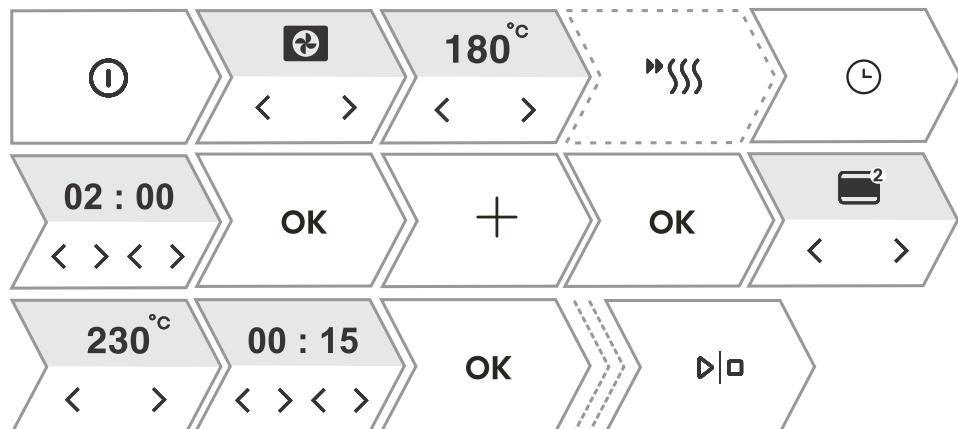
Не оставляйте надолго в духовке скропортищающиеся продукты. Перед использованием этой функции проверьте, правильно ли установлено текущее время.

## 6.3 Пошаговое приготовление (+ меню)

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

### - ИНФОРМАЦИЯ!

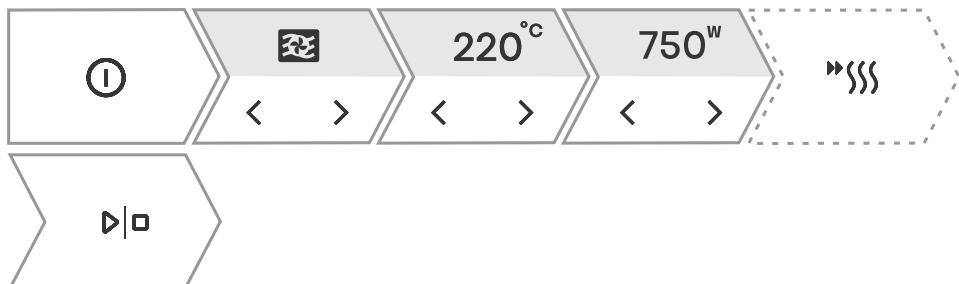
Функция устанавливается в меню Ручной режим (см. раздел 6.1 Ручной режим).



1.	Включите прибор ① .
2.	<b>Первый шаг</b> 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 <b>Добавить шаг?</b> Нажмите OK для подтверждения.
4.	<b>Шаг 2</b> Задайте настройки для второго этапа приготовления (см. настройку в пункте 2) и нажмите OK . <b>ПРИМЕЧАНИЕ.</b> Выполните то же самое для <b>Шаг 3</b> .
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.
<b>ПРИМЕЧАНИЕ.</b> Этап можно удалить, нажав X .	

## 6.4 Микроволны

Этот режим используется для разогрева, размораживания и приготовления продуктов.



1. Включите прибор и выберите . Сенсорами < и > выберите **Микроволны**. Нажмите **OK** для подтверждения и перехода в подменю.
2. Сенсорами < и > установите режим нагрева: (см. таблицу «Выбор режима нагрева» и «Уровни мощности микроволн»)
  - Вентиляционный нагрев + микроволны
  - Большой гриль + вентилятор + микроволны
  - Микроволны
3. При выборе комбинированного режима с микроволнами установите температуру (°C), затем нажмите **220°c** и сенсорами < и > установите мощность микроволн (W).
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 — можно установить продолжительность приготовления и таймер оповещения (см. раздел 6.2 **Таймер — Функции времени**)
  - Пошаговое приготовление (см. раздел 6.3 **Пошаговое приготовление (+ меню)**)
  - Запекание верха (см. раздел 8.1 **Запекание верха (+ меню)**)
6. Нажмите , чтобы запустить приготовление.

### Уровни мощности микроволн

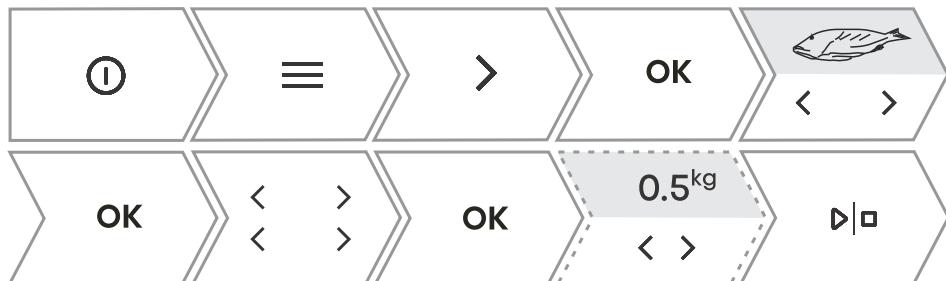
Мощность	Использование
1000 Вт	Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости.
750 Вт	Приготовление свежих и замороженных овощей.
600 Вт	Растапливание шоколада. Приготовление рыбы и морепродуктов. Приготовление гарниров.
360 Вт	Подогрев и приготовление деликатных блюд на яичной основе.
180 Вт	Размораживание продуктов, размягчение масла, мороженого.

Продолжение таблицы

Мощность	Использование
90 Вт	Размораживание выпечки с кремом, фруктов, овощей и фарша.

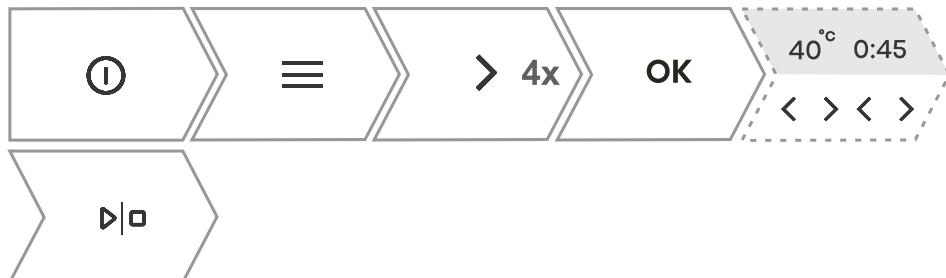
## 6.5 Автоматический режим

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 раздается 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.

## 6.6 Дополнительные функции



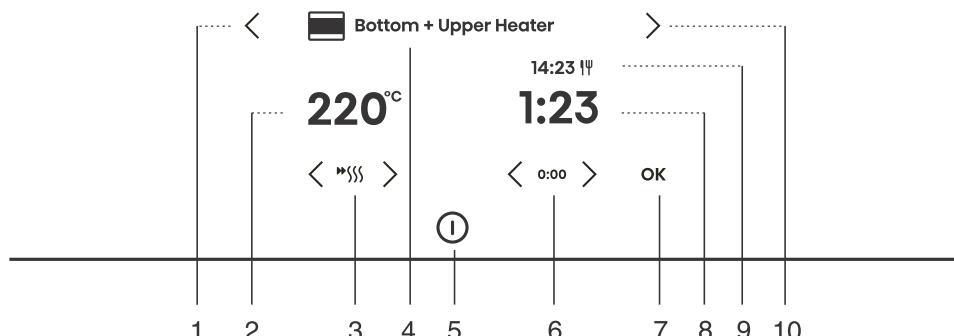
1.	Включите прибор и выберите  . Сенсорами < и > выберите <b>Дополнительные функции</b> . Нажмите <b>OK</b> для подтверждения и перехода в подменю.
2.	Сенсорами < и > выберите функцию (см. таблицу ниже). Нажмите <b>OK</b> для подтверждения. Отображаются предустановленные значения. Для некоторых функций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

Программа	Использование
<b>Интенсивное запекание Air Fry</b>	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.
<b>Подъем теста</b>	Помогает тесту подниматься быстрее и более равномерно, поверхность теста не пересушивается. Не открывайте дверцу во время подъема теста.
<b>Сушка</b>	Благодаря горячему воздуху уменьшается содержание влаги в продуктах, чтобы их можно было долго хранить.
<b>Размораживание</b>	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.
<b>Продолжение приготовления</b>	Для деликатного подогрева готовых блюд. Во время работы не открывайте дверцу без необходимости.
<b>Поддержание температуры блюда</b>	Используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Во время работы не открывайте дверцу.
<b>Подогрев посуды</b>	Используется для подогрева посуды, чтобы блюда и напитки после подачи дольше оставались горячими. Можно установить температуру.
<b>Консервирование</b>	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.
<b>Стерилизация</b>	Используется для стерилизации всех видов бутылок. Стерилизация — это процесс, при котором уничтожаются все виды микроорганизмов.

*Продолжение таблицы*

Программа	Использование
Шаббат	<p>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.</p> <p>Все звуки и работа выключены, кроме сенсора .</p> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ.</b> В случае отключения электроэнергии функция «Шаббат» выключается, и духовка возвращается в исходное состояние.</p>

## 7. Пуск приготовления



Сенсор	Использование
1.	<
2.	220°c
3.	»;;;
4.	█
5.	(I)
6.	0:00
7.	OK
8.	1:23
9.	14:23
10.	>

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.

## 8. 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.

<b>Завершение приготовления</b>	Выберите «Конец», чтобы завершить приготовление. На дисплее отобразится основное меню.
<b>Продолжение приготовления</b>	Увеличение времени приготовления с теми же настройками режима нагрева и температуры.
<b>Запекание верха</b>	Дополнительное запекание блюда сверху (см. раздел 8.1 <i>Запекание верха (+ меню)</i> ).
<b>Запекание снизу</b>	Дополнительное запекание блюда снизу (см. раздел 8.2 <i>Запекание снизу</i> ).
<b>Добавление в Избранное</b>	Сохранение выбранных настроек в Избранное, чтобы использовать их в дальнейшем (8.3 <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.

## 8.1 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 250°C. Установите время работы (макс. 10 минут) и подтвердите выбор нажатием на **▷□**.

*Продолжение таблицы*

3. Функцию можно отключить во время ее работы. Чтобы выключить приготовление, нажмите **▷|□**.

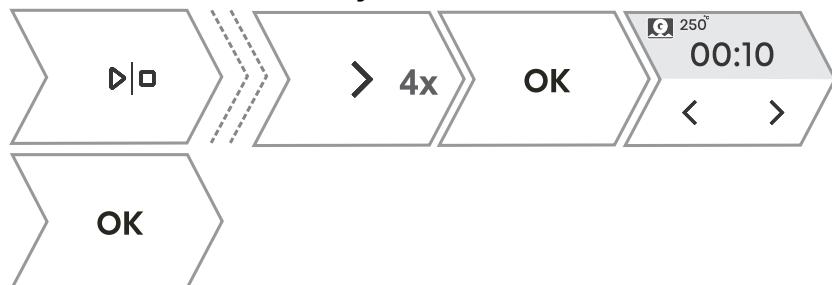


**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

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.

## 8.2 Запекание снизу

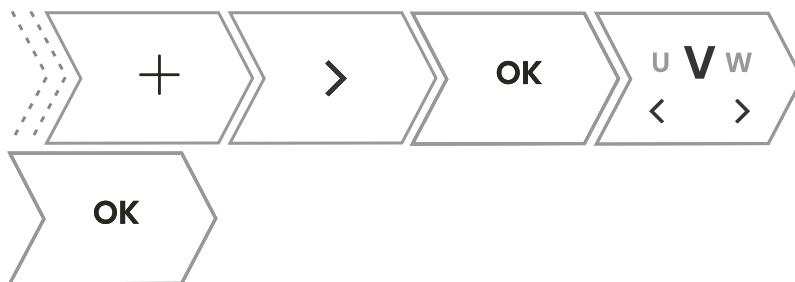


Функция включается в конце приготовления и работает в течение 10 минут.

1. В меню завершения программы сенсорами < и > выберите **Запекание снизу**. Для подтверждения нажмите **▷|□**.
2. Для выключения приготовления нажмите **▷|□**.

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

## 9. 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.		<b>Часы</b> Установите часы и минуты. Выберите 12- или 24-часовой формат отображения времени нажатием на .
2.		<b>Громкость</b> Имеется четыре уровня громкости (без звука, низкий, средний, высокий).
3.		<b>Звук нажатий</b> Включение и отключение звукового сопровождения нажатий на сенсоры.
4.		<b>Ночной режим</b> 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.		<b>Дисплей</b> Включение и выключение отображения времени суток. По умолчанию отображение отключено (OFF). При включении функции (ON) потребление энергии может увеличиться.

## Продолжение таблицы

6.		<b>Автоматический быстрый нагрев</b> Функция включает автоматический быстрый нагрев духовки для режимов нагрева, которые позволяют его использовать. Выберите, включить (ON) или выключить (OFF) функцию.
7.		<b>Другие режимы</b> Включение отображения всех режимов нагрева на дисплее. Выберите, включить (ON) или выключить (OFF) функцию.
8.		<b>Сброс до заводских настроек</b> Функция активирует восстановление заводских настроек прибора. На дисплее отобразится сообщение <b>Сбросить?</b> , для подтверждения удерживайте <b>OK</b> .
9.		<b>Язык</b> На дисплее отображается язык по умолчанию (английский). Если язык, на котором отображается текст на дисплее, вам не подходит, выберите другой язык.

Чтобы выйти из меню общих настроек, нажмите  или 

## 9.1 Блокировка дисплея (+ меню)



1.	Нажмите <b>+</b> и сенсорами <b>&lt;</b> и <b>&gt;</b> выберите <b>Заблокировать дисплей</b> . Для подтверждения нажмите <b>OK</b> . Дисплей заблокирован. Чтобы разблокировать дисплей, снова нажмите <b>+</b> и для подтверждения нажмите <b>OK</b> .
----	--

- 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.

## 10. 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.

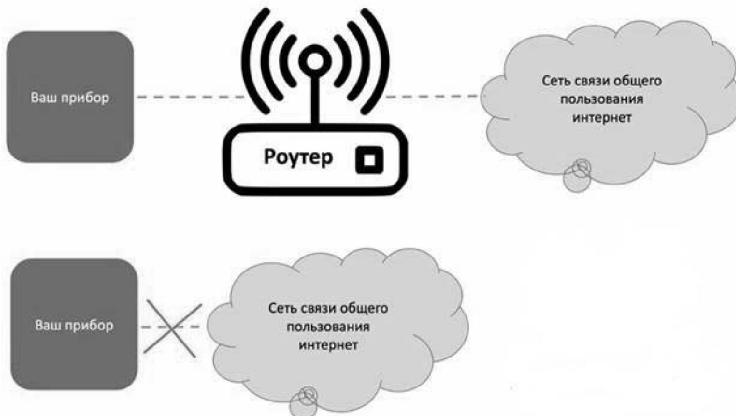
1. Установите приложение ConnectLife и создайте учетную запись.
2. В приложении ConnectLife перейдите в меню добавления устройств и выберите соответствующий тип устройства. Отсканируйте QR-код (указан на заводской табличке прибора) или вручную введите номер AUID/SN.
3. Далее приложение проведет вас через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

## 11. 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 взаимодействия с сетью общего пользования, взаимодействие которой с сетью общего пользования осуществляется через пограничный маршрутизатор (роутер), подключённый к оборудованию узла передачи данных оператора связи.

## Продолжение таблицы



### - 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.

## 11.1 Использование Wi-Fi

Включите прибор , 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.		<b>Включение модуля Wi-Fi</b> Нажмите  и удерживайте до 3 секунд, на дисплее отобразится <b>Wifi aktivien</b> (WiFi вкл.), показывая, что модуль Wi-Fi включен. Индикатор  будет мигать.
2.		<b>Подключение прибора</b> Нажмите  и удерживайте 3-6 секунд, на дисплее отобразится <b>Vzpostavljanje povezave</b> (Настройка подключения). <b>ПРИМЕЧАНИЕ.</b> Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении ConnectLife.

## Продолжение таблицы

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

## 11.2 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 находитесь внутри духовки.**

<b>Статус Wi-Fi</b>	<b>Значок Wi-Fi на дисплее</b>
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• устанавливается соединение с сервером,</li> <li>• находится в состоянии настройки или установки соединения,</li> <li>• нет подключения к серверу.</li> </ul>	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.

# **12. 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.

## **Использование микроволн**

- Используйте подходящую посуду (стеклянную, керамическую и т. п.).

- Для приготовления овощей используйте посуду с крышкой. Добавляйте в посуду воду из расчета 1 столовая ложка воды на 100 граммов продукта.
- Во время размораживания переворачивайте или перемешивайте продукты.

## 12.1 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/W	min
<b>Выпечка и кондитерские изделия</b>				
<b>Выпечка в форме</b>				
Пирог из сдобного теста	1		190-210	30-50
пирог с начинкой	1		170-180	60-80
мраморный пирог	1		160-170	30-40
пирог из дрожжевого теста, баба с изюмом	1		170-180	50-60
открытый пирог, тарт	1		180-190	40-50
брауни	2		170-180 *	25-35
<b>Выпечка на противне</b>				
штрудель	2		170-180	55-65
штрудель, замороженный	2		200-210	45-60
бисквитный рулет	2		170-180	15-25
пышные булочки с начинкой	1		180-190	30-40
<b>Мелкая выпечка</b>				
кексы, маффины	2		160-170 *	20-35
маффины, 2 уровня	2, 3		140-150 *	25-45
выпечка из дрожжевого теста	2		190-200	20-30
выпечка из дрожжевого теста, 2 уровня	2, 3		170-180	20-30
выпечка из слоеного теста	2		200-220	25-45
выпечка из слоеного теста, 2 уровня	2, 3		160-170	20-30
<b>Печенье</b>				
отсадное печенье	2		140-150 *	25-40
отсадное печенье, 2 уровня	2, 3		140-150 *	30-45

*Продолжение таблицы*

Блюдо			°C/W	min
Печенье	2		180-190	20-30
печенье, 2 уровня	2, 3		160-170 *	15-25
безе	2		80	120-140
безе, 2 уровня	2, 3		70	120-140
макарони (миндальное печенье)	2		140	13-18
макарони (миндальное печенье), 2 уровня	2, 3		140	15-20
<b>Хлеб</b>				
подъем теста	2		35-40	30
хлеб на противне	1		190-200	50-60
формовой хлеб	1		190-200	30-45
плоский хлеб (фокачча)	2		210-220 *	25-35
свежие булочки	2		190-200 *	20-30
тосты	4		Высокий*	0,5-3
горячие бутерброды	3		Средняя прожарка	6-10
<b>Пицца и другие блюда</b>				
пицца	1		275 *	10-17
пицца, 2 уровня	2, 3		210-220 *	30-40
замороженная пицца	2		210-230	10-20
замороженная пицца, 2 уровня	2, 3		200-220	15-25
соленый пирог, киш	1		190-210	50-60
бурек	1		180-200	30-40
<b>МЯСО</b>				
<b>Говядина и телятина</b>				
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	1		160-180	130-160
тушеная говядина, 1,5 кг	1		190-210	90-110

*Продолжение таблицы*

Блюдо				
вырезка, средняя прожарка, 1 кг	2		170-190 *	40-60
жаркое из говядины, медленное приготовление	1		120-140 *	250-300
стейки из говядины, полная прожарка, толщина 4 см	3		Высокий	25-35
котлеты для бургеров, толщина 3 см	3		Высокий	20-35
жаркое из телятины, 1,5 кг	2		180-200	100-120
<b>Свинина</b>				
жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг	1		200-210	120-170
жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг	1		180-200	140-170
свиная вырезка, 400 г	1		80-100 *	80-100
жаркое из свинины, медленное приготовление	1		100-120 *	200-230
свиные ребрышки, медленное приготовление	1		120-140 *	210-240
свиные отбивные, толщина 3 см	3		Средняя прожарка	20-30
<b>Птица</b>				
птица, 1,2-2 кг	1		200-210/360	45-60
фаршированная птица, 1,5 кг	1		170-190	100-120
птица, грудка	2		190-210	50-60
куриные бедрышки	1		190-200/600	20-30
куриные крылышки	2		210-220	20-35
грудка птицы, медленное приготовление	2		100-120 *	60-90
<b>Мясные блюда</b>				
мясной хлеб, 1 кг	2		170-190	75-90
колбаски гриль	3		Высокий	8-15
<b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b>				
рыба целиком, 350 г	3		230-240/360	12-17

*Продолжение таблицы*

Блюдо				°C/W	min
филе рыбы, толщина 1 см	3			Низкий	8-12
стейк из рыбы, толщина 2 см	3			Средняя прожарка	10-15
гребешки	3			230 *	5-10
креветки	3			Низкий	3-10
<b>ОВОЩИ</b>					
запеченный картофель, дольки	2			210-220 *	35-45
запеченный картофель, половинки	2			210-220	30-40
фаршированный печеный картофель (в кожуре)	3			190-200	30-40
картофель фри, домашний	2			210-220	25-35
смесь овощей, ломтики	3			190-200	30-40
фаршированные овощи	3			190-200	30-40
вареные овощи	1			600-750	10-20
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
картофель фри	3			200-210	25-35
картофель фри, 2 уровня	2, 3			200-210	35-45
куриные медальоны	2			210-220 *	15-20
рыбные палочки	2			210-220	15-25
лазанья, 400 г	2			200-210	30-40
овощи кусочками	2			190-200	20-30
круассаны	2			170-180	18-23
<b>ЗАПЕКАНКИ, СУФЛЕ И БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ</b>					
мусака с картофелем	1			180-200/360	35-45
лазанья	1			180-200/360	30-40
сладкая запеканка	1			750	15-25

*Продолжение таблицы*

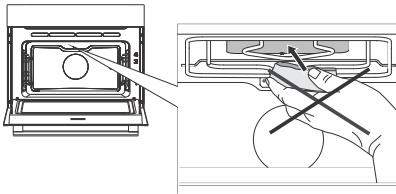
Блюдо				°C/w	⌚ min
сладкое суфле	2			180 *	15-20
блюда, запеченные под сыром	2			170-190	30-40
тортильи с начинкой, энчилады	2			180-200	20-35
сыр для гриля	3			Низкий**	5-7/5-7
<b>ДРУГОЕ</b>					
попкорн	1			1000	3-4
консервирование	2			180	30
стерилизация	2			1000	2
приготовление на водяной бане	1			150-170 *	/
разогрев блюд	1			300-600	/
подогрев посуды	2			75	15
размораживание	1			90-180	/

## 13. Очистка и обслуживание

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**  
Перед ручной очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остить.  
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.

<b>Внешние поверхности</b>	Удаляйте загрязнения теплой мыльной водой и мягкой тканью, затем протрите поверхности насухо.
<b>Внутренние поверхности</b>	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.
<b>Оборудование и направляющие</b>	Очищайте теплой мыльной водой и влажной тканью. Для удаления сильных загрязнений рекомендуется замочить оборудование и использовать щетку.
В случае неудовлетворительных результатов повторите очистку.	



Для очистки крышки на потолке духовки не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки, средства для удаления пятен и ржавчины.

## 13.1 Очистка духовки (Steam Clean)

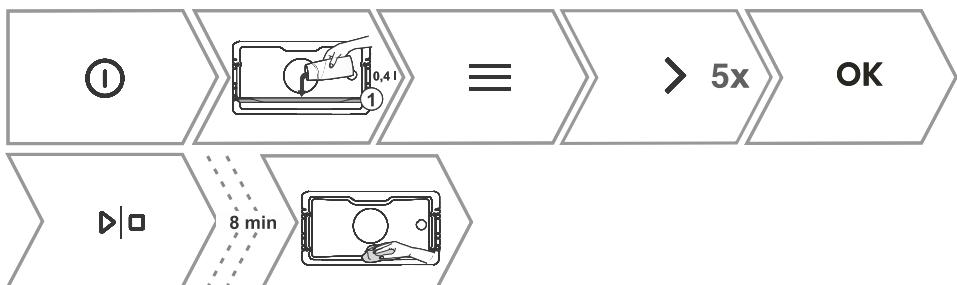
Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.

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 остывть.

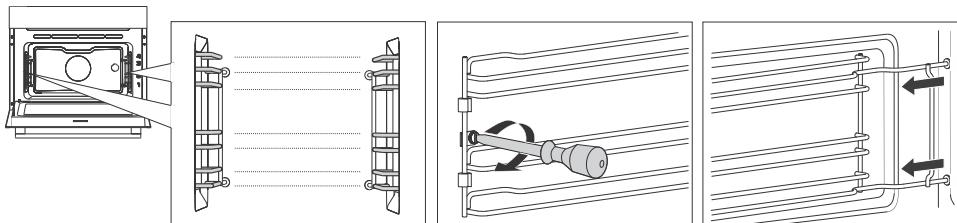


1.	Установите стеклянный противень на первый уровень направляющих и налейте 400 миллилитров горячей воды.
2.	Включите прибор и выберите <b>=</b> . Сенсорами < и > выберите <b>Очистка</b> . Нажмите <b>OK</b> для подтверждения и перехода в подменю.
3.	Нажмите <b>OK</b> для подтверждения. Программа длится 8 минут. После завершения программы на дисплее отображается надпись <b>End</b> (Конец).
4.	После завершения функции осторожно извлеките противень, используя защитные рукавицы или прихватки (в противном случае 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.

## 13.2 Снятие съемных направляющих

### 💡 ИНФОРМАЦИЯ!

При снятии направляющих будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.



1.	Открутите винт с помощью отвертки.
2.	Извлеките направляющие из отверстий на задней стенке.
<b>ПРИМЕЧАНИЕ.</b> Не потеряйте распорки съемных направляющих. После очистки установите распорки на место, иначе в духовке может наблюдаться искрение.	
После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами с помощью отвертки. Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой они были сняты.	

### 13.3 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.

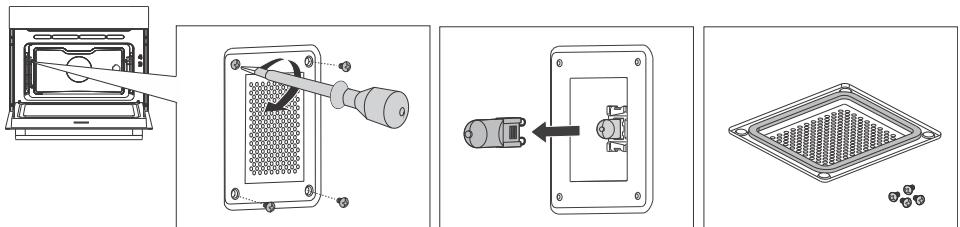
Духовка оснащена галогенной лампой.

Этот продукт содержит источник света класса энергоэффективности (G).

#### ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети.

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



1.	Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.
2.	Замените перегоревшую лампочку на новую.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** На крышке имеется уплотнитель, который нельзя снимать и который не должен отставать от крышки. Уплотнитель должен плотно прилегать к стенке духовки.

## 14. Поиск и устранение неисправностей

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

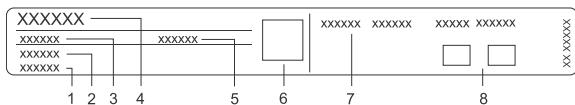
- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и поражения электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно.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

### 14.1 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.
В духовке наблюдается искрение.	Проверьте, плотно ли прикручена крышка лампочки и установлены ли распорки на направляющих. Проверьте, правильно ли установлены направляющие.
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.	

## 14.2 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

## 15. Информация о соответствии нормативным требованиям

Тип радиооборудования	Встроенный модуль Wi-Fi/BLE
<b>Индикатор Wi-Fi</b>	
Диапазон рабочих частот	2412 ~ 2472 MHz
Макс. мощность излучения при передаче	19.99 dBm EIRP
Макс. коэффициент усиления антенны	3.26 dBi
<b>Индикатор Bluetooth</b>	
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.

## 16. 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.

## 17. 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 указанной 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		°C/W	min	
печенье — на одном уровне	мелкий противень	2	140-150*	25-40	
печенье — на одном уровне	мелкий противень	2	140-150*	25-40	
печенье — на двух уровнях	мелкий противень	2, 3	140-150*	30-45	
кефсы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень	2	160-170*	20-35	
кефсы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень	2	160-170*	20-35	
кефсы, капкейки — на двух уровнях	мелкий противень	2, 3	140-150*	25-40	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка	1	160-170*	20-35	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка	2	160-170*	20-35	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка	1	170-180	60-80	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка	2	170-180	60-80	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ					
тосты	решетка	4	Высокий**	0,5-3	
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира	3	Высокий	20-35**	
ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН					
заварной крем, 1000 г	стеклянная форма, 25x25 см, без крышки + стеклянный противень	1	360	25-35	

*Продолжение таблицы*

<b>ВЫПЕКАНИЕ</b>					
Пирог из сдобного теста	круглая стеклянная форма, Ø 22 см, без крышки + стеклянный противень	1	360	15-25	
мясной хлеб, 900 г	стеклянная форма, 25x12,5 см, без крышки + стеклянный противень	1	600 360	10 10-15	
разморозка мясного фарша, 500 г	стеклянный противень	1	180 90	8 13-18	
разморозка малины, 250 г	стеклянная форма, без крышки + стеклянный противень	1	180	6-9	

<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ КОМБИНИРОВАННЫХ РЕЖИМОВ</b>						
Блюдо	Оборудование		⌚ °C	~~~ W	⌚ min	<input type="checkbox"/>
картофельный гретен	круглая стеклянная форма, Ø 22 см, без крышки + стеклянный противень	1	180-190	600	25-40	
торт	круглая стеклянная форма, Ø 22 см, без крышки + стеклянный противень	1	180-190	180	17-25	
цыпленок, 1,2 кг	стеклянная форма, без крышки + стеклянный противень	1	210-220	360	45-55	

**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

ЕАС



929190-a5

CE