

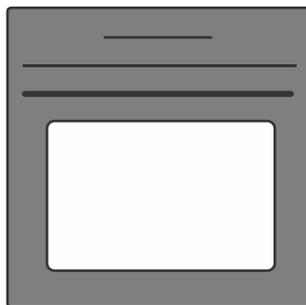
Hisense

life reimagined

RU

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**
ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА



BO3SA



Чтобы получить подробную инструкцию и советы по использованию прибора, отсканируйте QR-код на заводской табличке.

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

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.

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

2. Остальные меры безопасности

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

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

Не садитесь и не опирайтесь на открытую дверцу духовки. Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духовки.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой и не ставьте на дно камеры противни и другую посуду.

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

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

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

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

Перед подключением прибора к электросети оставьте его на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры.

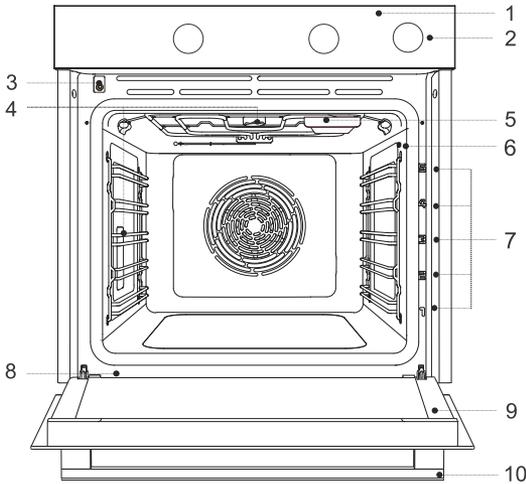
Запрещается пользоваться прибором при температуре ниже 5°C.

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.

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

Снимайте и устанавливайте испарительную емкость только после полного остывания духовки.

3. Описание прибора



1. панель управления
2. кнопка резервуара для воды
3. встроенный выключатель духовки
4. освещение
5. испарительная емкость
6. гнездо температурного зонда
7. Уровни приготовления (1-5)
8. заводская табличка
9. дверца
10. ручка дверцы

3.1 Оборудование духовки

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

РЕШЕТКА



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ



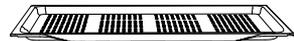
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД (BAKESENSOR)



ПЕРФОРИРОВАННЫЙ МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Устанавливайте решетку в направляющие высоким бортиком вперед и так, чтобы он был обращен вверх.

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

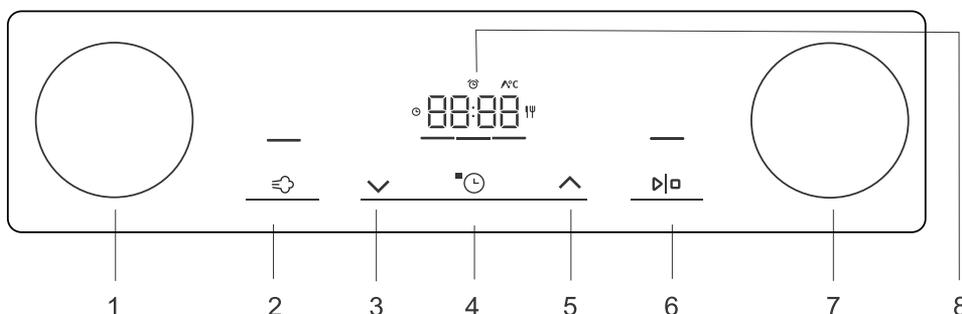
4. Подготовка к первому использованию

- Выньте оборудование и упаковку (картон, пенопласт) из духовки.
- Протрите оборудование и внутренние поверхности духовки влажной тканью. Не используйте грубую ткань и абразивные чистящие средства.
- Перед первым использованием прогрейте пустую духовку в течение 1 часа с использованием режима Классический нагрев (сверху + снизу) при температуре 250°C. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому хорошо проветривайте помещение.

5. Управление прибором

ИНФОРМАЦИЯ!

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом. Для изменения значения настройки используйте сенсоры  и . Чтобы подтвердить настройку, нажмите сенсор .



1. переключатель режимов работы
2. Сенсор подачи пара, сенсор отмены или возврата
3. сенсор уменьшения значения
4. сенсор функций времени и настроек
5. сенсор увеличения значения
6. Сенсор start | stop для запуска и остановки
7. переключатель температуры духовки
8. Дисплей

Легенда:		
	 4 s	
Короткое нажатие — подтверждение настройки.	Долгое нажатие (4 сек.) — дополнительные настройки.	Вращение переключателя — перемещение между настройками и выбор настроек.



5.1 Первое включение

Сначала выберите и подтвердите основные настройки: текущее время (**CLoc**), громкость звуковых сигналов (**Vol**) и яркость дисплея (**brh**).



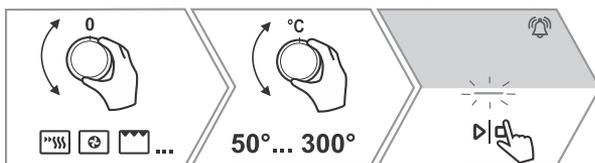
Определение жесткости воды

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

Погрузите тестовую полоску (входит в комплект поставки) в воду на 1 секунду. Подождите 1 минуту и проверьте количество цветных полосок на тестовой полоске. Настройка степени жесткости — количество цветных полосок на тестовой полоске (см. раздел 6. *Общие настройки*):

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

5.2 Выбор основных параметров приготовления



Режим	Использование
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до заданной температуры. Когда духовка нагреется до заданной температуры, раздастся короткий звуковой сигнал и под временем загорится линия. После этого выберите режим нагрева, который вы хотите использовать для приготовления. Эта функция не предназначена для приготовления.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА¹⁾ Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА¹⁾ Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY)¹⁾ Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны).
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Для приготовления мяса, выпечки и овощей.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ Для приготовления большого количества плоских продуктов (тосты, горячие бутерброды, колбаски гриль, стейки, рыба, шашлычки), а также для запекания и получения хрустящей корочки. Вся поверхность под верхними нагревательными элементами равномерно нагревается. Максимальная температура: 240°C.
	МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ²⁾ 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.
	ПИЦЦА Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ Этот режим позволяет быстро готовить замороженные продукты без предварительного разогрева. Подходит для готовых замороженных продуктов (хлебобулочные изделия, круассаны, лазанья, картофель фри, куриные медальоны), мяса и овощей.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). Во время размораживания переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу. Мясо и деликатные продукты рекомендуется медленно размораживать в холодильнике в целях микробиологической безопасности пищевых продуктов.
	STEAM CLEAN Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ Освещение духовки включается при выборе режима нагрева и при повороте переключателя в положение лампочки.

¹⁾  На этих режимах можно готовить с добавлением пара (см. раздел «Подача пара»).

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

5.3 Программирование времени

		Продолжительность приготовления
		Отсрочка старта
		Таймер оповещения

ИНФОРМАЦИЯ!

При установке продолжительности приготовления и отсрочки старта духовка автоматически прекращает работу. На дисплее отображается **End**.

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Продолжительность приготовления

Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.

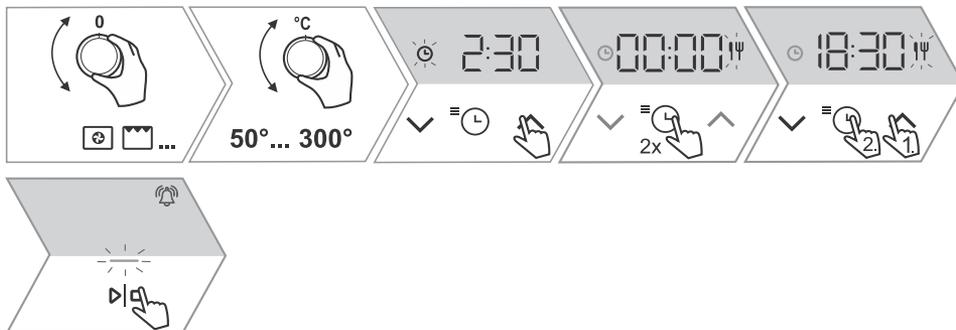


Отсрочка старта

Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Поставьте блюдо в духовку, выберите режим работы и температуру. Затем установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово (окончание приготовления).

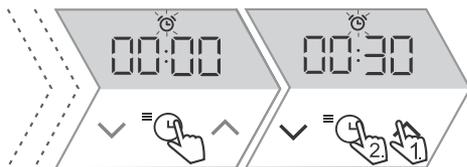
Пример:

Текущее время: 12.00. Продолжительность приготовления: 2 часа 30 минут. Конец приготовления: в 18.00.



🕒 Таймер оповещения

Таймер оповещения можно использовать, когда духовка не работает или во время приготовления (двойное нажатие на сенсор 🕒).



5.4 Поддача пара

Включайте функцию до или в течение первых минут приготовления. Пар способствует лучшему пропеканию блюда и образованию хрустящей корочки.

Функцию можно использовать, если выбран режим с добавлением пара (полоска над сенсором ☁️ бледно светится). Не рекомендуется включать предварительный подогрев для режимов с добавлением пара.

При использовании этой функции слышен звук работы насоса, что свидетельствует о нормальной работе прибора.

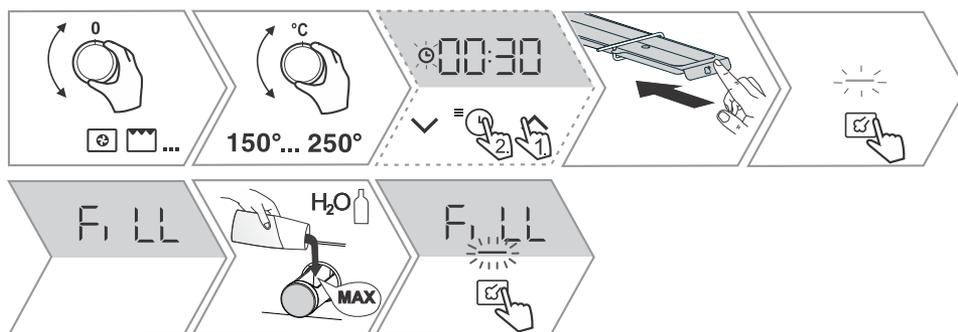
Наполняйте резервуар чистой водопроводной водой или бутилированной водой без добавок. Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20°C (+/-10°C).

Если после приготовления в резервуаре остается вода, то через 20 минут на дисплее появится надпись **EnnP. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА РАБОТЫ** должен быть в положении 0.

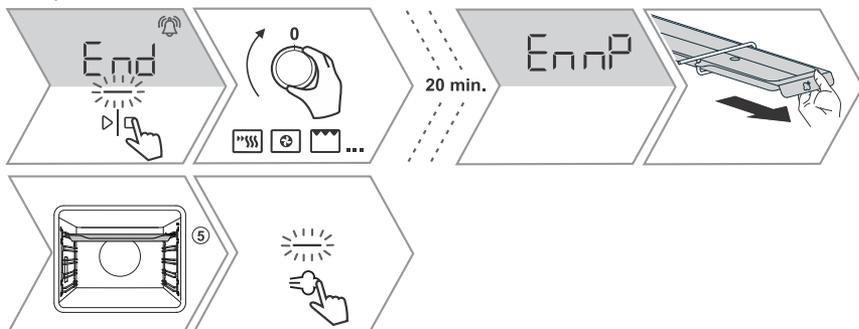
⚠️ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Начало:



Завершение:



ИНФОРМАЦИЯ!

Слить воду из резервуара можно в любой момент, нажав и удерживая сенсор ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА РАБОТЫ должен быть в положении 0.

ИНФОРМАЦИЯ!

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

5.5 Запуск и завершение работы



ИНФОРМАЦИЯ!

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

6. Общие настройки

Пример установки текущего времени:



Пример настройки громкости звуковых сигналов:



CLoc	Текущее время
Vol	Громкость звуковых сигналов
brh	Яркость дисплея
nGht	Ночной режим дисплея: эта функция автоматически уменьшает яркость дисплея до минимальной в ночное время суток (с 20:00 до 6:00).
hidE	Режим ожидания: эта функция включает или выключает отображение текущего времени суток на дисплее.
Fact	Заводские настройки: выберите rES , чтобы выполнить восстановление заводских настроек, и подтвердите, нажав и удерживая сенсор start stop, пока все подсвеченные полосы не погаснут.
Wh5	Жесткость воды: выберите одну из пяти степеней жесткости воды. По умолчанию установлена степень 5.
dEcL	Очистка от накипи: вы можете самостоятельно включить функцию или духовка предложит провести очистку после определенного количества циклов использования функции пара (на дисплее отображается надпись dEcL). Чтобы включить функцию, выберите YES, чтобы выключить функцию, выберите no.

Чтобы выйти из меню дополнительных функций, нажмите сенсор

7. Таблица приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ. Блюда, для которых требуется полностью предварительно нагреть духовку, в таблице отмечены одной звездочкой *.

Блюдо			°C	min
ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Выпечка в форме				
Пирог из сдобного теста	3		150	30-40
пирог с начинкой	1		180	90-120

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
штрудель	2		180-190	60-70
кексы, маффины	3		160 *	20-30
выпечка из дрожжевого теста	2		180 *	17-22
выпечка из слоеного теста	3		170	30-40
отсадное печенье	3		140	30-40
Печенье	3		140	20-30
хлеб на противне	2	+	190-200	40-55
формовой хлеб	2		190-200	30-45
свежие булочки	3	+	200-210	10-15
тосты	5		230	4-7
пицца	1		300 *	4-7
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	2		160-170	130-160
жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг	3		170-180	90-110
птица, 1,2-2 кг	2	+	200-220	60-80
куриные крылышки	4		210-220	30-45
рыба целиком, 350 г	4	+	230-240	12-20
запеченный картофель, дольки	3	+	210-220 *	30-40
картофель фри	3		210-220	20-25
лазанья	2		180-190	35-45
сладкая запеканка	2		160-180	40-60
консервирование	2		180	30
разогрев блюд	3		60-95	/
подогрев посуды	2		75	15

7.1 Приготовление с помощью температурного зонда

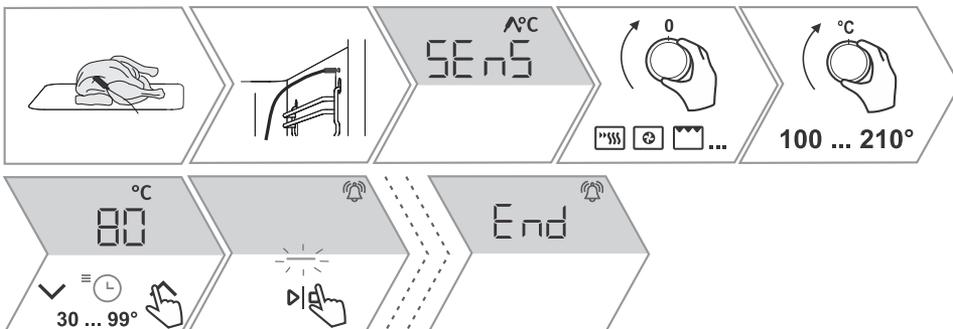
Температурный зонд позволяет точно контролировать температуру в центре продукта во время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ. Более подробные указания можно найти на сайте прибора (см. стр. 2).



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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



8. Очистка и обслуживание

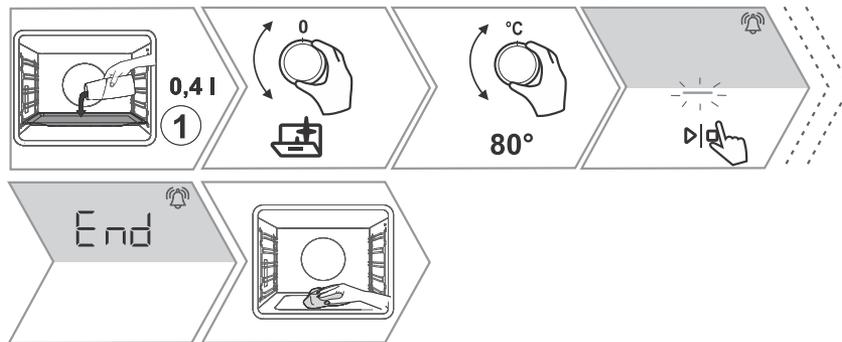
Регулярно очищайте прибор и удаляйте крупные загрязнения и известковый налет теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Используйте чистую мягкую ткань или губку.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте остыть.

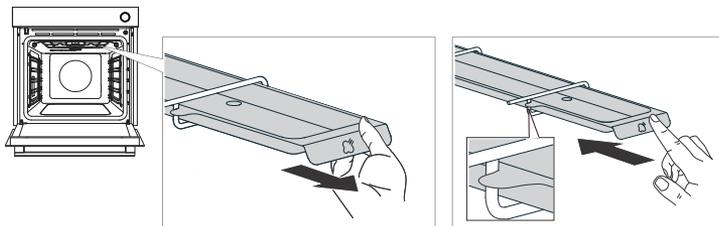
Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

8.1 Очистка духовки с помощью функции SteamClean



8.2 Очистка испарительной емкости

Снимите емкость и вымойте вручную с использованием моющего средства для посуды или в посудомоечной машине. Если на стенках емкости образовался известковый налет, замочите емкость в средстве от накипи (используйте средство от накипи в соответствии с указаниями производителя) или спиртовом уксусе. После очистки и перед установкой тщательно промойте емкость. Перед приготовлением с добавлением пара установите испарительную емкость в пазы и аккуратно задвиньте ее до конца.



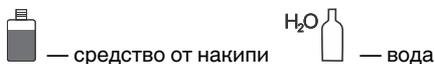
⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

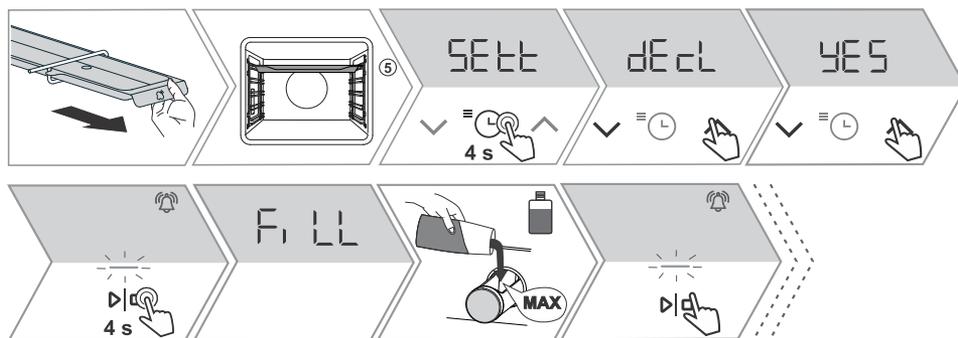
Если не установить емкость на место, во время приготовления с добавлением пара на продукты будет капать вода.

8.3 Очистка системы подачи воды

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



Начало:



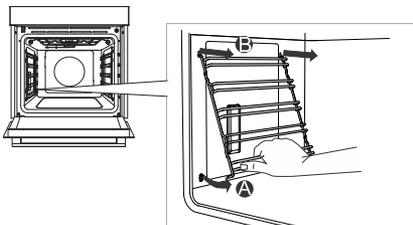
Завершение:



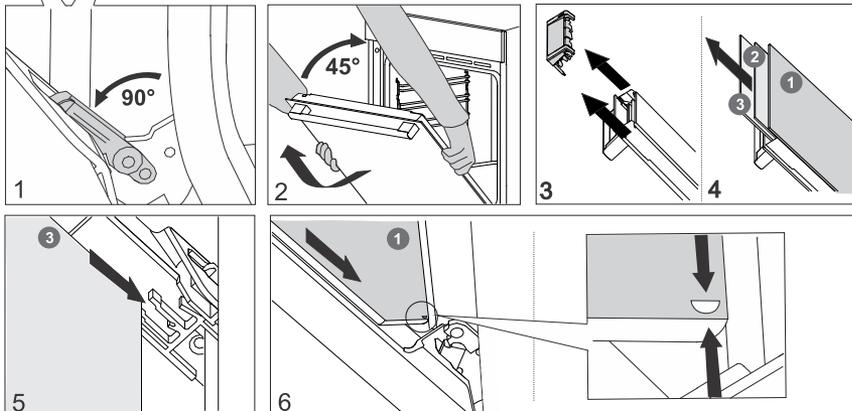
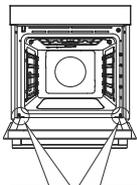
ИНФОРМАЦИЯ!

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

8.4 Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих

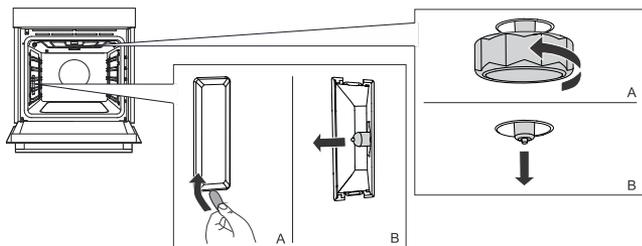


8.5 Снятие и установка дверцы и стекла дверцы духовки



8.6 Замена лампочки освещения

Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.



9. Таблица ошибок и 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.

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры.

9.1 Таблица ошибок и неисправностей

Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.	Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите.
На дисплее отображается код ошибки ErrX. Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код ErrXX.	Неисправность работы электронного модуля. Отключите прибор от электросети на несколько минут. Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом.
На дисплее отображается надпись SEeS, температурный зонд не подключен.	Очистите гнездо. Попробуйте несколько раз подряд подсоединить и отсоединить зонд.

Продолжение таблицы

Неисправность/ошибка	Возможная причина
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.	

10. 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 сможете 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.

11. 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	Размещение форм		°C	min	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	140	30-40	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	150	30-40	
печенье — на двух уровнях	мелкий противень		2, 4	140	45-55	
печенье — на трех уровнях	мелкий противень		1, 4, 5	135	50-60	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	160 *	20-30	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	160	30-40	
кексы, капкейки — на двух уровнях	мелкий противень		2, 4	145	40-50	
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		1	150	45-55	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		3	160	45-55	
бисквитный торт — на двух уровнях	2 круглые металлические формы Ø 26 см/решетка		2, 4	160 **	45-55	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		1	170	90-120	

Продолжение таблицы

ВЫПЕКАНИЕ						
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка	○○	2	170	80-110	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ						
тосты	решетка		5	230	4-7	
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира		5	230	20-35 ***	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ						
Блюдо	Оборудование	Размещение форм		°C	min	
торт	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка					
хлеб с семечками	мелкий противень					
булочки	мелкий противень					
Хлеб	мелкий противень					

Hisense
life reimagined

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

EAC



870862-a6

CE

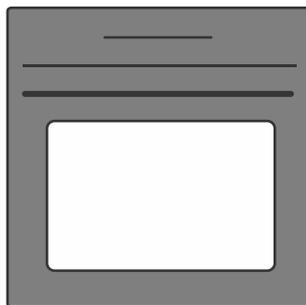
Hisense

life reimagined

RU

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**
ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА



BO3SA



Чтобы получить подробную инструкцию и советы по использованию прибора, отсканируйте QR-код на заводской табличке.

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

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 соединительного кабеля может производить только производитель, специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист (для моделей, оснащенных соединительным 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.

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

2. Остальные меры безопасности

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

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

Не садитесь и не опирайтесь на открытую дверцу духовки. Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духовки.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой и не ставьте на дно камеры противни и другую посуду.

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

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

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

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

Перед подключением прибора к электросети оставьте его на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры.

Запрещается пользоваться прибором при температуре ниже 5°C.

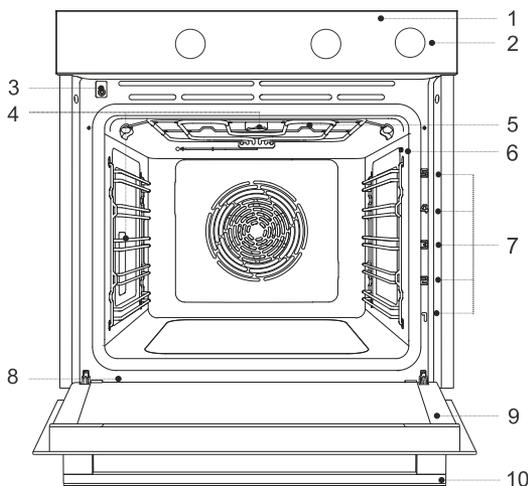
После приготовления с добавлением пара всегда полностью открывайте дверцу духовки. Если вы этого не делаете, пар, выходящий из духовки, может отрицательно влиять на работу модуля управления.

Снимайте и устанавливайте испарительную емкость только после полного остывания духовки.

3. Описание прибора

! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



1. панель управления
2. кнопка резервуара для воды
3. встроенный выключатель духовки
4. освещение
5. испарительная емкость
6. гнездо температурного зонда
7. Уровни приготовления (1-5)
8. заводская табличка
9. дверца
10. ручка дверцы

3.1 Оборудование духовки

РЕШЕТКА



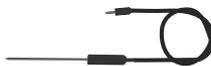
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ



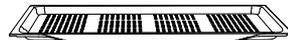
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД (BAKESENSOR)



ПЕРФОРИРОВАННЫЙ МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ



! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Устанавливайте решетку в направляющие высоким бортиком вперед и так, чтобы он был обращен вверх.

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

4. Подготовка к первому использованию

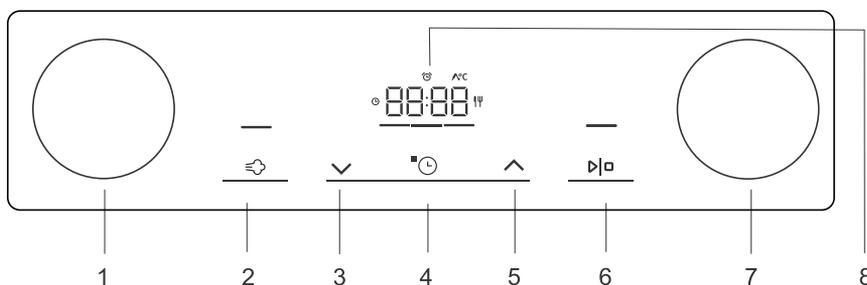
- Выньте оборудование и упаковку (картон, пенопласт) из духовки.
- Протрите оборудование и внутренние поверхности духовки влажной тканью. Не используйте грубую ткань и абразивные чистящие средства.
- Перед первым использованием прогрейте пустую духовку в течение 1 часа с использованием режима Классический нагрев (сверху + снизу) при температуре 250°C. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому хорошо проветривайте помещение.

5. Управление прибором

💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

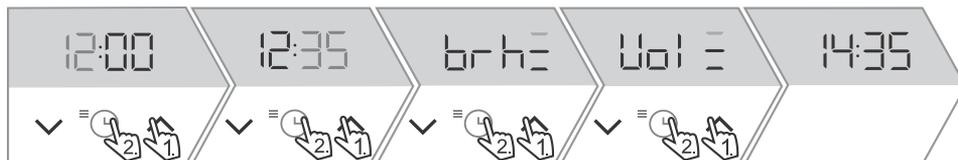
Для изменения значения настройки используйте сенсоры ∇ и \blacktriangle . Чтобы подтвердить настройку, нажмите сенсор ⌚ .



1. переключатель режимов работы
2. Сенсор подачи пара, сенсор отмены или возврата
3. сенсор уменьшения значения
4. сенсор функций времени и настроек
5. сенсор увеличения значения
6. Сенсор start | stop для запуска и остановки
7. переключатель температуры духовки
8. Дисплей

5.1 Первое включение

Сначала выберите и подтвердите основные настройки: текущее время (**CLoc**), яркость дисплея (**brh**), громкость звуковых сигналов (**Vol**).



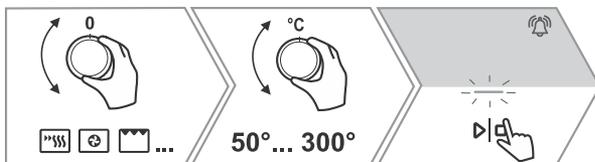
Определение жесткости воды

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

Погрузите тестовую полоску (входит в комплект поставки) в воду на 1 секунду. Подождите 1 минуту и проверьте количество цветных полосок на тестовой полоске. Настройка степени жесткости — количество цветных полосок на тестовой полоске (см. раздел 6. *Общие настройки*):

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

5.2 Выбор основных параметров приготовления



ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

Режим	Использование
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры. После достижения заданной температуры нагрев отключается. После этого необходимо выбрать режим нагрева, который вы хотите использовать для приготовления. Эта функция не предназначена для приготовления.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ¹⁾ Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ¹⁾ Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле.
	ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY) ¹⁾ Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны).
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Для приготовления мяса, выпечки и овощей.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ Для приготовления большого количества плоских продуктов (тосты, горячие бутерброды, колбаски гриль, стейки, рыба, шашлычки), а также для запекания и получения хрустящей корочки. Вся поверхность под верхними нагревательными элементами равномерно нагревается. Максимальная температура: 240°C.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ²⁾ 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.
	ПИЦЦА Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ Этот режим позволяет быстро готовить замороженные продукты без предварительного разогрева. Подходит для готовых замороженных продуктов (хлебобулочные изделия, круассаны, лазанья, картофель фри, куриные медальоны), мяса и овощей.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). Во время размораживания переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу. Мясо и деликатные продукты рекомендуется медленно размораживать в холодильнике в целях микробиологической безопасности пищевых продуктов.
	STEAM CLEAN Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ Освещение духовки включается при выборе режима нагрева и при повороте переключателя в положение лампочки.

1)  На этих режимах можно готовить с добавлением пара (см. раздел «Пуск приготовления»).

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

5.3 Программирование времени

		Продолжительность приготовления
		Отсрочка старта
		Таймер оповещения

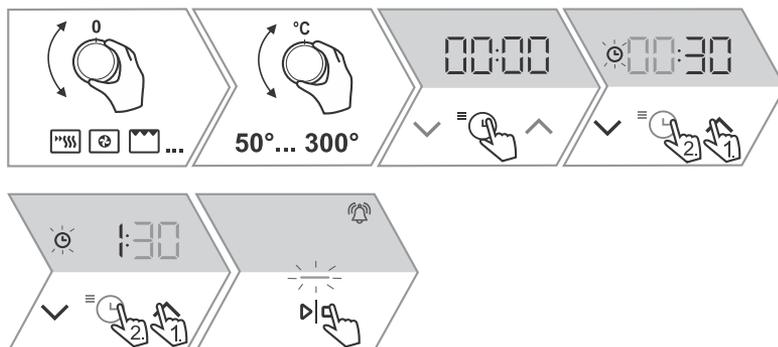
ИНФОРМАЦИЯ!

При установке продолжительности приготовления и отсрочки старта духовка автоматически прекращает работу. На дисплее попеременно отображаются надпись **End** и время **00:00**.

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

🕒 Продолжительность приготовления

Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.

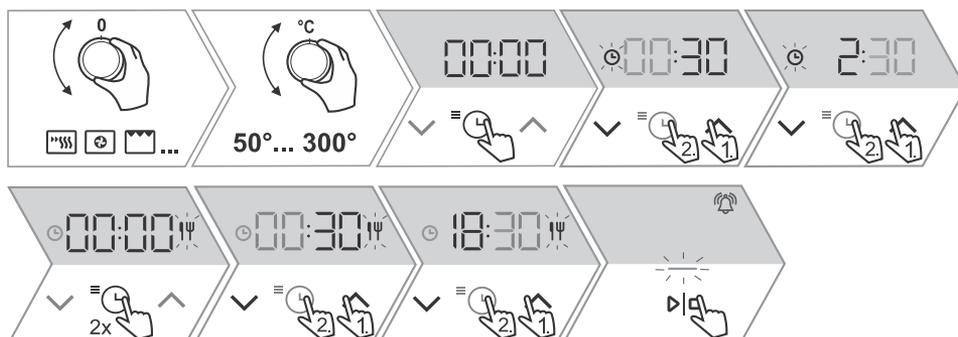


⏸ Отсрочка старта

Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Поставьте блюдо в духовку, выберите режим работы и температуру. Затем установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово (окончание приготовления).

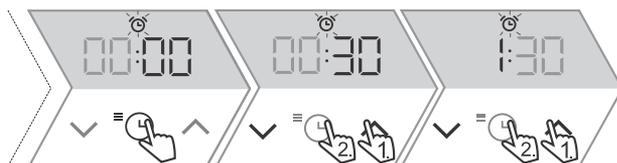
Пример:

Текущее время: 12.00. Продолжительность приготовления: 2 часа 30 минут. Конец приготовления: в 18.00.



🕒 Таймер оповещения

Таймер оповещения можно использовать, когда духовка не работает или во время приготовления (двойное нажатие на сенсор "🕒").



5.4 Запуск и завершение работы



Поддача пара

Пар способствует лучшему пропеканию блюда и образованию хрустящей корочки.

ИНФОРМАЦИЯ!

Эту функцию можно использовать, если выбран режим с добавлением пара.

При использовании этой функции слышен звук работы насоса, что свидетельствует о нормальной работе прибора.

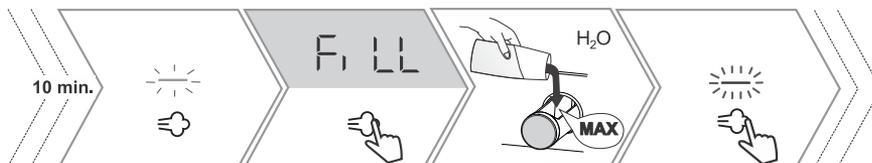
Наполняйте резервуар чистой водопроводной водой или бутилированной водой без добавок.

Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20°C (+/-10°C).

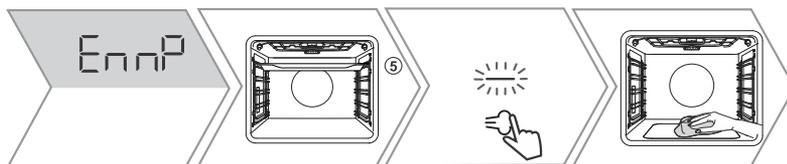
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

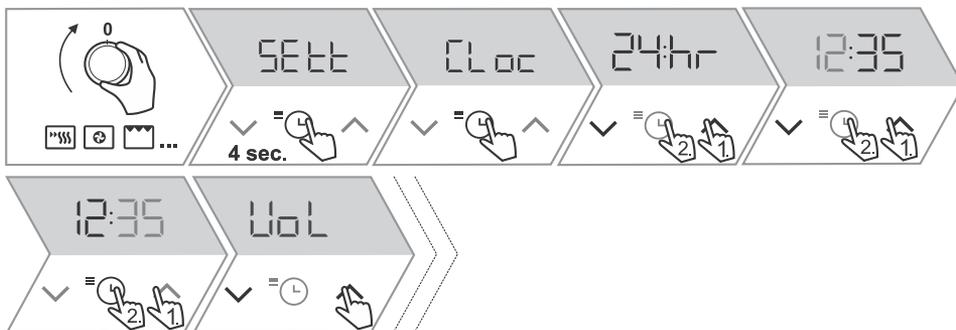
Начало:



Завершение:



6. Общие настройки



CLoc	Текущее время
Vol	Громкость звуковых сигналов
brh	Яркость дисплея
nGht	Ночной режим дисплея: эта функция автоматически уменьшает яркость дисплея до минимальной в ночное время суток (с 20:00 до 6:00).
hidE	Режим ожидания: эта функция включает или выключает отображение текущего времени суток на дисплее.
AdPt	Адаптивная функция: по умолчанию функция выключена, но ее можно включить. Если функция включена, на дисплее отображается продолжительность последнего приготовления.
FAct	Заводские настройки: выберите rES , чтобы выполнить восстановление заводских настроек, и подтвердите, нажав и удерживая сенсор start stop, пока все подсвеченные полоски не погаснут.
Wh5	Жесткость воды: выберите одну из пяти степеней жесткости воды. По умолчанию установлена степень 5.
dEcL	Очистка от накипи: вы можете самостоятельно включить функцию или духовка предложит провести очистку после определенного количества циклов использования функции пара (на дисплее отображается надпись dEcL). Чтобы включить функцию, выберите YES, чтобы выключить функцию, выберите no.

7. Таблица приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ. Блюда, для которых требуется полностью предварительно нагреть духовку, в таблице отмечены одной звездочкой *.

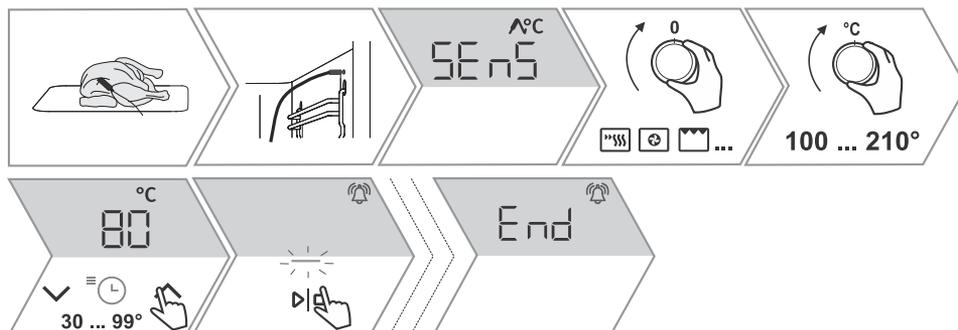
Блюдо				
ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Выпечка в форме				
Пирог из сдобного теста	3		150	30-40
пирог с начинкой	1		180	90-120
штрудель	2		180-190	60-70

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
кексы, маффины	3		160 *	20-30
выпечка из дрожжевого теста	2		180 *	17-22
выпечка из слоеного теста	3		170	30-40
отсадное печенье	3		140	30-40
Печенье	3		140	20-30
хлеб на противне	2		190-200	40-55
формовой хлеб	2		190-200	30-45
свежие булочки	3		200-210	10-15
тосты	5		230	4-7
пицца	1		300 *	4-7
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	2		160-170	130-160
жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг	3		170-180	90-110
птица, 1,2-2 кг	2		200-220	60-80
куриные крылышки	4		210-220	30-45
рыба целиком, 350 г	4		230-240	12-20
запеченный картофель, дольки	3		210-220 *	30-40
картофель фри	3		210-220	20-25
лазанья	2		180-190	35-45
сладкая запеканка	2		160-180	40-60
консервирование	2		180	30
разогрев блюд	3		60-95	/
подогрев посуды	2		75	15

7.1 Приготовление с помощью температурного зонда

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



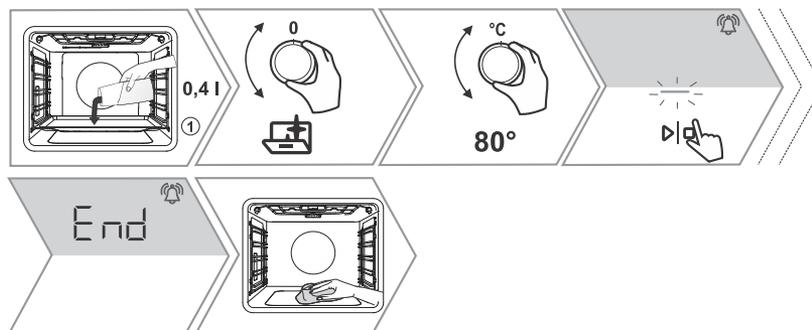
8. Очистка и обслуживание

8.1 Очистка духовки с помощью функции SteamClean

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед включением функции Steam Clean дайте духовке полностью остыть.

Регулярно очищайте прибор и удаляйте крупные загрязнения и известковый налет теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Используйте чистую мягкую ткань или губку. Оборудование духовки можно мыть в посудомоечной машине.

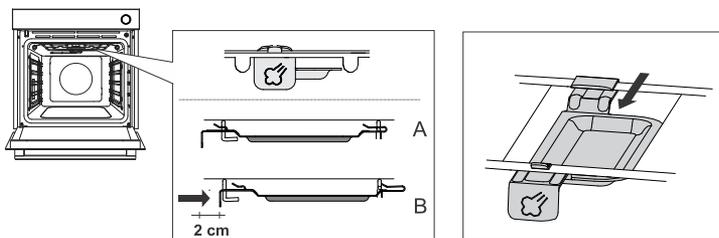


8.2 Очистка испарительной емкости

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Если не установить емкость на место, во время приготовления с добавлением пара на продукты будет капать вода.

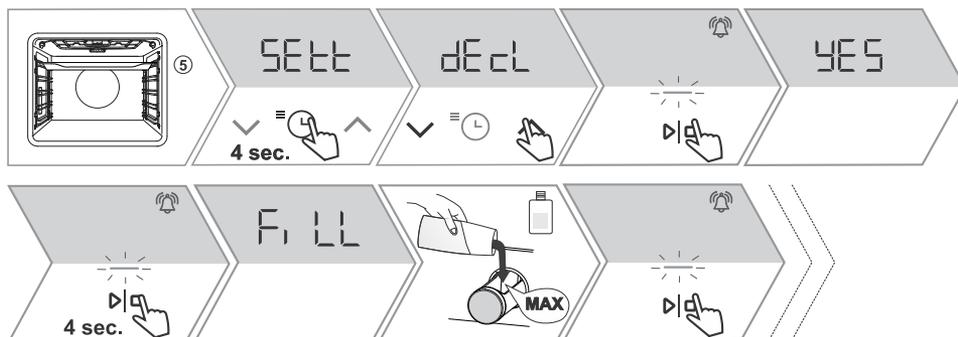


Снимите емкость и вымойте вручную с использованием моющего средства для посуды или в посудомоечной машине. Если на стенках емкости образовался известковый налет, замочите емкость в средстве от накипи (используйте средство от накипи в соответствии с указаниями производителя) или спиртовом уксусе. После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

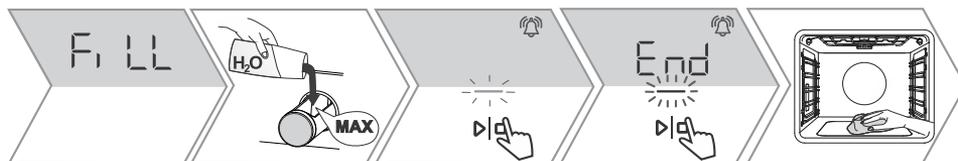
8.3 Очистка системы подачи воды

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

Начало:



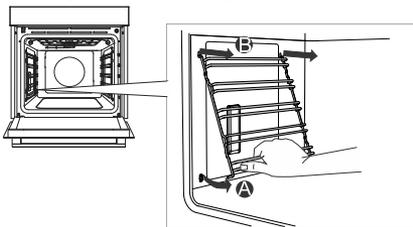
Завершение:



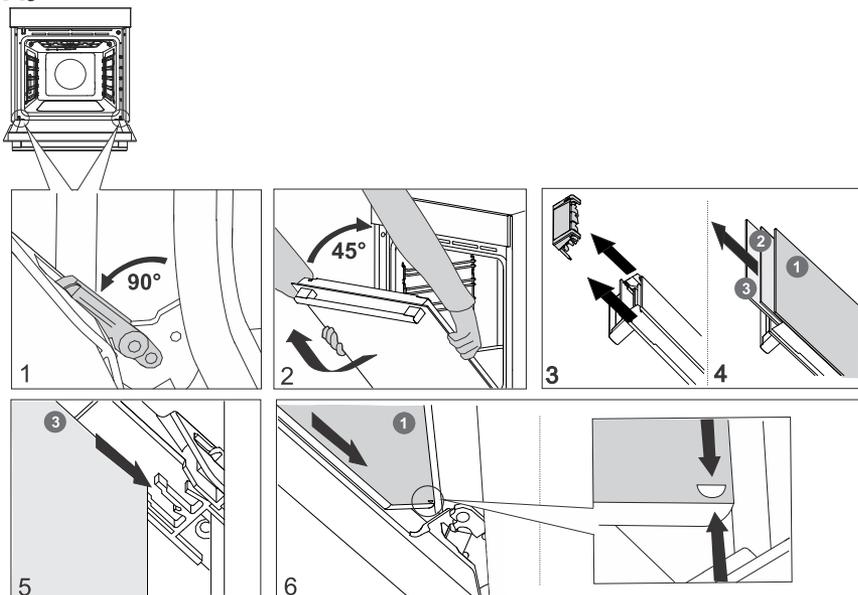
ИНФОРМАЦИЯ!

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

8.4 Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих

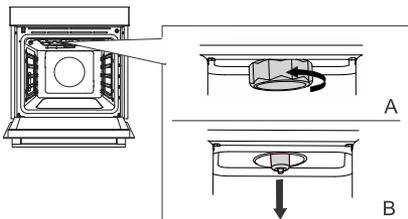


8.5 Снятие и установка дверцы и стекла дверцы духовки



8.6 Замена лампочки освещения

Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.



9. Таблица ошибок и 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.

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры.

9.1 Таблица ошибок и неисправностей

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

10. 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 сможете 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.

11. 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	Размещение форм		°C	min	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	140	30-40	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	150	30-40	
печенье — на двух уровнях	мелкий противень		2, 4	140	45-55	
печенье — на трех уровнях	мелкий противень		1, 4, 5	135	50-60	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	160 *	20-30	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	160	30-40	
кексы, капкейки — на двух уровнях	мелкий противень		2, 4	145	40-50	
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		1	150	45-55	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		3	160	45-55	
бисквитный торт — на двух уровнях	2 круглые металлические формы Ø 26 см/решетка		2, 4	160 **	45-55	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		1	170	90-120	

Продолжение таблицы

ВЫПЕКАНИЕ						
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		2	170	80-110	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ						
тосты	решетка		5	230	4-7	
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира		5	230	20-35 ***	

Hisense
life reimagined

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

EAC



870862-a4

CE