



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
КОМБИНИРОВАННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

SKSLV2401S
SKSLV2421MS

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **SKS**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 3 года с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 5 лет.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники **SKS**.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: sks-official.ru



Список авторизованных дилеров SKS можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5
ОБЗОР ПРИБОРА	11
Компоненты	11
Принадлежности	11
Технические характеристики	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	13
Панель управления.....	13
Символы на дисплее	14
Приступая к работе	15
Изменение параметров.....	15
Настройки.....	15
Блокировка от детей.....	16
Время	16
Яркость.....	17
Автоматическое пробуждение	17
Быстрый запуск микроволн	17
Выбор языка	17
Громкость.....	17
Индикатор предварительного нагрева	18
Единицы измерения	18
Демонстрационный режим	18
Сброс до заводских настроек.....	18
Использование духового шкафа	19
Таймер	19
Охлаждение духового шкафа	19
Микроволны	20
Конвекция / Верхний и нижний нагрев / Обжаривание / Автоматическое обжаривание / Пицца / Гриль / Хрустящая корочка / Нижний нагрев	22
Комбинированные режимы с конвекцией / обжариванием / автоматическим обжариванием / грилем	23
Разморозка	24
Справочные таблицы по приготовлению	24

Мой рецепт.....	28
Режимы приготовления на пару.....	29
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	32
Очистка духового шкафа	32
Очистка рабочей камеры.....	33
Функции очистки.....	34
Обслуживание системы подачи пара.....	34
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	36
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.....	39

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом использования духового шкафа прочтите и соблюдайте все инструкции, чтобы предотвратить риски возгорания, поражения электрическим током, травмирования или повреждений собственности, которые могут возникнуть при использовании прибора.

Это руководство не охватывает все возможные опасные ситуации, которые могут возникнуть при эксплуатации духового шкафа. Обращайтесь в сервисный центр или к производителю прибора по всем вопросам, которые вам непонятны.



Это предупреждения об опасности. Он предупреждает о потенциальных рисках, которые могут привести к тяжелой травме или смерти. Сообщения, которые обозначаются этим символом, предваряются словами «ВНИМАНИЕ» или «ОСТОРОЖНО». Они означают следующее:



ВНИМАНИЕ!

Этот символ указывает на то, что несоблюдение инструкций может привести к серьезной травме или смерти.



ОСТОРОЖНО

Этот символ указывает на то, что несоблюдение инструкций может привести к травме или повреждению прибора.



ВНИМАНИЕ

- Не пытайтесь изменить, модифицировать или самостоятельно ремонтировать дверцу, уплотнитель дверцы, панель управления, защитный блокирующий выключатель или любую иную часть духового шкафа, если для этого требуется снять кожух, защищающий вас от воздействия микроволн. Не используйте прибор, если уплотнитель дверцы и смежные компоненты неисправны. Ремонт прибора должен выполнять только квалифицированный специалист сервисного центра.

- В отличие от другой бытовой техники микроволновая печь – это прибор, работающий под высоким напряжением и с высоким уровнем мощности.

При нарушении правил эксплуатации и ремонта человек может подвергнуться вредному избыточному воздействию микроволновой энергии или получить удар током.

- Не используйте прибор для удаления влаги из предметов (например, не используйте микроволновую печь, если в рабочей камере находятся мокрые газеты, одежда, игрушки, электрооборудование, домашние животные или дети и т.д.).

- Это может привести к таким серьезным последствиям, как пожар, ожог или внезапная смерть от поражения электрическим током.

- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают сопутствующие опасности. Дети не должны играть с прибором.

- Ненадлежащее использование прибора может стать причиной пожара, поражения электрическим током или ожога.
- В процессе работы доступные элементы прибора могут нагреться. Следите, чтобы маленькие дети не подходили к прибору.
 - Ребенок может получить ожог.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в закрытых контейнерах, т.к. они могут взорваться. Перед началом приготовления или разморозки снимите с продукта пищевую пленку. Обратите внимание, что в некоторых случаях при разогреве или приготовления продукты следует накрывать пленкой.
 - Риск взрыва.
- Будьте внимательны: для каждого режима работы надлежит использовать подходящие принадлежности.
 - Несоблюдение этого правила может привести к повреждению духового шкафа и принадлежностей или могут появиться искры и пламя.
- Не разрешайте детям играть с принадлежностями или висеть на ручке дверцы прибора.
 - Ребенок может пораниться.
- Выполнять обслуживание или ремонт прибора, при котором требуется снимать кожух, защищающий от микроволновой энергии, должен только квалифицированный специалист, т.к. для остальных людей это может быть опасно.
- Если прибор работает в комбинированном режиме, то дети могут использовать прибор только под присмотром взрослых по причине высоких температур.
- Не используйте прибор, если он поврежден. Особенно важно, чтобы дверца прибора закрывалась надлежащим образом; следите, чтобы не появились повреждения: (1) дверцы (погнута), (2) петель и защелок (сломаны или ослабли), (3) уплотнителя дверцы и уплотняющих поверхностей.
 - Эти повреждения могут стать причиной излишнего и вредного воздействия микроволновой энергии на пользователя.
- Если дверца или уплотнитель повреждены, не используйте прибор, пока компетентный специалист не проведет его ремонт.
- Если прибор подключен к электросети через комплект удлинителя кабеля или переносную электрическую розетку, то эти устройства должны располагаться так, чтобы на них не попадали брызги и влага.
- Дети могут самостоятельно использовать прибор только после получения понятных инструкций, чтобы ребенок понимал опасность неправильного использования прибора и мог использовать его безопасным образом.
- Прибор и его видимые части нагреваются во время использования. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с работающим прибором только под постоянным присмотром.
- Во время работы прибор нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам в рабочей камере прибора.
- Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться.

ОСТОРОЖНО

- Вы не сможете использовать прибор, если его дверца будет открыта. Это не позволит сделать блокирующее устройство, встроенное в механизм дверцы. Важно: не вмешивайтесь в работу блокирующего устройства.
 - Это может привести к излишнему и вредному воздействию микроволновой энергии (блокирующее устройство автоматически останавливает работу прибора при открытии дверцы).
- Не помещайте посторонние предметы (например, кухонные полотенца, салфетки и т.д.) между дверцей и передней поверхностью прибора, а также следите, чтобы остатки пищи или чистящих средств не скапливались на уплотнителе.
 - В результате этого пользователь может подвергнуться к излишнему воздействию микроволновой энергии.
- Правильно устанавливайте время приготовления; для блюда небольшого объема требуется меньше времени для приготовления или подогрева.
 - При излишнем приготовлении продукты могут загореться и, следовательно, повредить прибор.
- При нагреве жидкостей, например, супов, соусов и напитков, в режиме микроволн:
 - Старайтесь не использовать емкость с прямыми стенками и узким горлышком.
 - Не перегревайте жидкость.
 - Размешайте жидкий продукт перед началом нагрева и по прошествии половины времени нагрева.
 - По окончании нагрева оставьте емкость с жидкостью в рабочей камере прибора на некоторое время; еще раз тщательно размешайте или встряхните; перед употреблением проверьте температуру, чтобы не обжечься (особенно это касается детских смесей и детской еды в баночках).
 - При нагреве жидкостей в режиме микроволн может произойти отсроченное закипание и разбрызгивание, поэтому будьте осторожны при переносе емкости.
- Вентиляционные отверстия расположены на верхней, нижней или боковой поверхности прибора. Не перекрывайте их.
 - Это можете привести к повреждению прибора и неудовлетворительным результатам приготовления.
- Не включайте пустой духовой шкаф. Когда прибор не используется, поставьте в рабочую камеру стакан воды. Если прибор будет случайно включен в режиме микроволн, вода поглотит микроволновую энергию.
 - Ненадлежащее использование может привести к повреждению прибора.
- Не готовьте блюда, завернутые в бумажные полотенца, если только в вашей поваренной книге не указано обратное; не используйте газеты вместо бумажных полотенец при приготовлении.
 - Ненадлежащее использование прибора может привести к взрыву или пожару
- Не используйте деревянную и керамическую посуду с металлическими (например, золотыми или серебряными) элементами. Не забывайте снимать с пакетов металлические зажимы. Используйте посуду, которая совместима с режимом микроволн. В режиме микроволн запрещается использовать металлические контейнеры для еды и напитков.

- Они могут нагреться и обуглиться. Металлические предметы могут начать искрить, что может стать причиной серьезных повреждений прибора.
- Не используйте емкости и другие предметы из переработанной бумаги в режиме микроволн.
 - Такие предметы могут содержать примеси, которые при нагреве могут стать источником искр и/или пламени.
- Не рекомендуется мыть противни и решетки сразу после использования в духовом шкафу. Они могут получить повреждения или разбиться.
 - Ненадлежащее использование может привести к повреждению прибора.
- Устанавливайте духовой шкаф таким образом, чтобы от передней части дверцы до края поверхности, на которой стоит прибор, было не менее 8 см свободного пространства во избежание случайного опрокидывания прибора.
 - Ненадлежащее использование может привести к травмированию пользователя и повреждению прибора.
- Перед приготовлением картофеля, яблок и аналогичных овощей и фруктов проколите кожуру в нескольких местах.
 - В противном случае фрукт или овощ может взорваться.
- Не готовьте в режиме микроволн яйца в скорлупе или сваренные вкрутую, т.к. они могут взорваться, причем даже после окончания нагрева.
 - Внутри яйца поднимется давление, под воздействием которого яйцо взорвется.
- Не пытайтесь жарить в большом количестве масла (во фритюре) в духовом шкафу.
 - Это может привести к внезапному переливу горячей жидкости через край посуды.
- Если вы заметили дым, выключите прибор или вытащите его вилку из розетки и не открывайте дверцу, чтобы пламя потухло.
 - Риск таких серьезных ситуаций, как пожар или поражение электрическим током.
- При разогреве блюда в пластиковом или бумажном контейнере следите за работой прибора, т.к. существует риск воспламенения.
 - В результате повреждения контейнера его содержимое может вылиться, что также может привести к возгоранию.
- В процессе работы прибора его доступные поверхности могут сильно нагреться. Не прикасайтесь к дверце духового шкафа, внешним поверхностям, задней стенке, рабочей камере, принадлежностям и посуде, когда прибор работает в режиме гриля, конвекции или выполняет автоматическую программу приготовления; перед началом очистки убедитесь, что все компоненты остыли.
 - Используйте толстые прихватки-варежки, чтобы не обжечься о горячую поверхность.
- Регулярно выполняйте очистку духового шкафа и удаляйте из него остатки пищи.
 - Если не поддерживать прибор в чистом виде, то состояние его поверхностей быстро ухудшится, что негативным образом скажется на сроке службы прибора, а также может привести к опасной для пользователя ситуации.
- Используйте температурный зонд, рекомендованный для этого духового шкафа.
 - При использовании неподходящего температурного зонда вы не будете уверены в точности его показаний.

- Данная модель не оснащена температурным зондом.

- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:

- кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- номера в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
- жилые помещения по типу «постель и завтрак».

- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают сопутствующие опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети могут производить очистку и обслуживание прибора только под присмотром.

- Микроволновый режим данного духового шкафа предназначен для нагрева продуктов питания и напитков. Сушка продуктов питания или одежды, нагрев грелок, тапочек, губок, влажной одежды и т.д. несут риски травмирования, воспламенения или пожара.

- Прибор не предназначен для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- При приготовлении попкорна следуйте инструкциям производителя, указанным на упаковке. Не оставляйте прибор без присмотра, когда зерна кукурузы начнут лопаться. Если через указанный промежуток времени кукуруза не начинает лопаться, прервите приготовление. Не используйте для приготовления попкорна пакет из коричневой бумаги. Не пытайтесь повторно приготовить нераскрывшиеся зерна.

- Слишком долгое приготовление может стать причиной возгорания кукурузных зерен.

- Прибор должен быть заземлен.

Провода в кабеле питания окрашены следующим образом:

СИНИЙ – нейтраль (ноль)

КОРИЧНЕВЫЙ – фаза

ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ – заземление

Цвета проводов в кабеле питания прибора могут не совпадать с цветовой маркировкой контактов в вилке. В таком случае действуйте следующим образом:

СИНИЙ провод следует подключать к клемме ЧЕРНОГО цвета или отмеченной буквой «N».

КОРИЧНЕВЫЙ провод следует подключать к клемме КРАСНОГО цвета или отмеченной буквой «L».

ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ или ЗЕЛЕНЫЙ провод следует подключать к клемме, отмеченной буквой G или символом .

Если кабель питания поврежден, то во избежание рисков его замену должен выполнять производитель, техник сервисного центра или специалист с соответствующей квалификацией.

- Ненадлежащее использование прибора может привести к серьезным поломкам электрических компонентов.

- Для режима микроволн используйте только подходящую посуду.

- Данный духовой шкаф запрещается использовать в коммерческих целях (кейтеринг).
- Ненадлежащее использование может привести к повреждению прибора.
- Подключение прибора к электросети можно выполнить при помощи кабеля питания с вилкой и доступной розетки электросети или путем установки в стационарную проводку размыкателя в соответствии с действующими правилами и нормами.
- Использование неподходящей вилки или размыкателя может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Во время работы прибора его дверца может сильно нагреться.
- Прибор и его кабель питания должны находиться вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Размешайте или встряхните содержимое бутылочек или баночек для кормления детей и проверьте его температуру, прежде чем давать ребенку.
- Поддерживайте чистоту внутренних и внешних поверхностей прибора. См. раздел «Обслуживание и очистка».
- Не используйте для очистки прибора парогенератор.
-  Осторожно, горячая поверхность

Если на поверхность нанесен данный символ, значит, во время использования прибора она нагревается.

- Не оставляйте на приборе посторонние предметы (книгу, коробку и т.д.). Прибор может перегреться, загореться или предмет может упасть, травмировав окружающих людей.

Особое внимание следует уделять зоне, находящейся рядом с вентиляционными отверстиями.

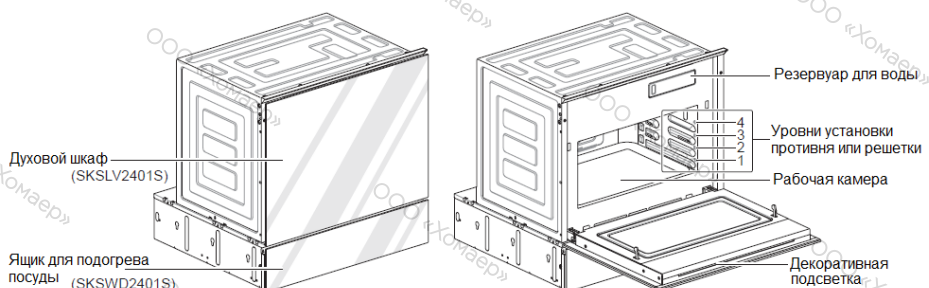
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ «ПАР»



ОСТОРОЖНО

- Горячий пар может ошпарить.
- Не открывайте дверцу прибора и не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям во время приготовления на пару.
- Будьте осторожны при открывании дверцы прибора. Горячий воздух и пар могут вырваться из рабочей камеры и обжечь пользователя руки, лицо и глаза. Прежде чем открывать дверцу подождите, чтобы горячий воздух или пар улеглись.
- Пар может выпадать в виде конденсата на стекло дверцы. Не вытирайте конденсат, пока дверца не остынет.

ОБЗОР ПРИБОРА КОМПОНЕНТЫ



* Изображение может отличаться от фактического прибора.

* Встраиваемый комбинированный духовой шкаф можно устанавливать вместе с ящиком для подогрева посуды.

Уровни рабочей камеры нумеруются снизу вверх.

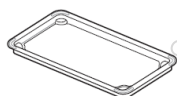
Уровень 4 используется для функций гриля.

Работа на гриле должна осуществляться при закрытой дверце.

Таблицы для приготовления пищи в данной инструкции по эксплуатации содержат рекомендуемые настройки духового шкафа, однако вы можете изменить их по своему усмотрению.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Входящие в комплект поставки



Металлический противень
(устанавливается на уровни 1, 2 и 3)



Решетка
(устанавливается на дно рабочей камеры или на металлический противень)



Противень с решеткой для под-
румянивания (уста-
навливается только на уровень 4)



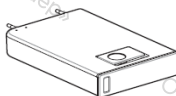
Прихватка-варежка



Руководство пользователя



Мебельные винты (2 шт.)



Резервуар для воды

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	SKSLV2401S	
Параметры электросети	230 В ~ 50 Гц	
Макс. энергопотребление	3150 Вт (3,15 кВт) / 13,7 А	
Мощность микроволн	макс. 1000 Вт (по стандарту IEC60705)	
Расход энергии	Микроволны	1300 Вт
	Гриль	1600 Вт
	Комбинированные режимы с конвекцией	3050 Вт
Монтажные размеры (мм)	594 (Ш) x 460 (В) x 471 (Г)	
Внутренние размеры (мм)	440 (Ш) x 235 (В) x 310 (Г)	
Объем (полезная емкость)	32 л	

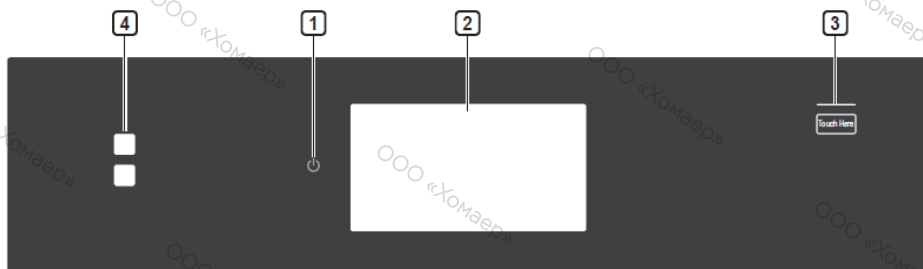
Частота микроволн: 2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2 / Класс В)

Если во время использования духового шкафа в режиме микроволн вы также используете такие устройства, как радио, телевизор, беспроводной роутер, Bluetooth, медицинское оборудование, беспроводное оборудование и т.д., то эти устройства могут создавать помехи в работе прибора, т.к. они работают на такой же частоте. Эти помехи не указывают на проблемы с режимом микроволн или прибором в целом и не являются неисправностью.

Таким образом, опасности для работы прибора нет. Однако, помехи могут создаваться и для медицинского оборудования, поэтому будьте внимательны при использовании медицинских устройств рядом с прибором.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 Кнопка включения / выключения

Нажмите и удерживайте кнопку 1 секунду.

2 Сенсорный LCD-дисплей

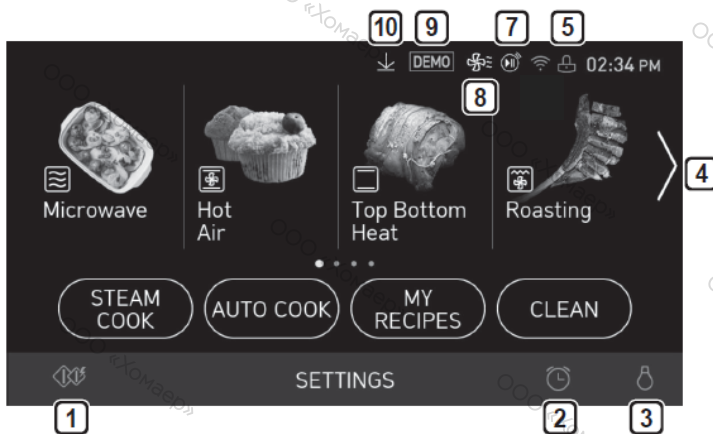
3 Кнопка открытия дверцы

Когда вы подойдете к прибору, загорится индикатор. Нажмите на зону под индикатором, чтобы открыть дверцу духового шкафа. Наклейку «Touch Here» (Нажать сюда) можно снять.

4 Датчик движения

Этот датчик определяет присутствие пользователя. Датчик покрывает зону перед прибором, поэтому приближение пользователя с любой из сторон он может не определить.

СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ



1 Быстрый запуск режима «Микроволны»

Нажмите для быстрого запуска режима микроволн.

2 Таймер

Нажмите для настройки таймера

3 Подсветка

Нажмите для включения / выключения подсветки

4 Кнопки со стрелками

Нажимайте для перелистывания экранов

5 Блокировка

Загорается при установке блокировки

7 Дистанционное управление

- Загорается, когда активируется функция дистанционного управления

8 Охлаждение прибора

Загорается во время работы или после выключения прибора и означает, что работает охлаждающий вентилятор

9 Демонстрационный режим

Загорается при активации демонстрационного режима

10 Скачать

Скачивание обновленной версии программного обеспечения прибора

ПРИСТУПАЯ К РАБОТЕ

После первого включения духового шкафа настройте различные параметры в соответствии со своими предпочтениями

1 Нажмите кнопку включения / выключения.

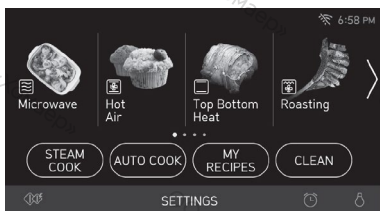


2 После стартовой анимации выберите нужный язык и нажмите **NEXT** (Далее).

3 Установите текущее время и выберите 12-часовой или 24-часовой формат времени, после чего нажмите **NEXT**.

4 Прочтите руководство по применению на дисплее и коснитесь **DONE** (Готово).

5 На дисплее появится экран выбора режимов приготовления.

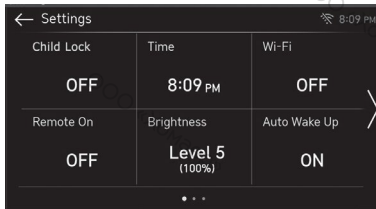


ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ

Настройки

Если после первоначальной настройки вам потребуется внести изменения в параметры прибора, нажмите на **SETTINGS** (НАСТРОЙКИ) внизу по центру главного экрана.

Для перемещения по экранам с настройками используйте кнопки со стрелками или проводите по экрану пальцем в горизонтальном направлении (листайте).



Расположение настроек

- Экран 1: Блокировка от детей – Child lock, Время – Time, Дистанционное управление вкл. – Remote On, Яркость – Brightness, Автоматическое пробуждение – Auto Wake Up.
- Экран 2: Быстрый запуск микроволн – Microwave Quick Start, Выбор языка – Language Selection, Громкость – Volume, Индикатор предварительного нагрева – Preheat Alarm Light, Единицы измерения – Units, Умная диагностика – Smart Diagnosis™
- Экран 3: Обновление ПО – Program Update, Демонстрационный режим – Demo Mode, Сброс к заводским настройкам – Factory Data Reset, Лицензия с открытым исходным кодом – Open Source License.

Блокировка от детей

Функция блокировки от детей автоматически предотвращает включение большинства элементов управления прибором. Она не отключает часы, таймер и внутреннюю подсветку рабочей камеры.

Установка блокировки

- 1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана.
- 2 Нажмите **Child Lock** (Блокировка от детей) на первом экране настроек.
- 3 Когда блокировка будет включена, в верхней части дисплея появится символ блокировки .

Снятие блокировки

- 1 Коснитесь любой части экрана, когда включена блокировка от детей.
- 2 Появится всплывающий экран. Нажмите и удерживайте **Unlock** (Снять блокировку) 3 секунды.
- 3 Символ блокировки исчезнет из верхней части дисплея.

Время

Настройка текущего времени

- 1 Нажмите **Time** (Время) на экране настроек.
- 2 Установите текущее время в часах и минутах, прокручивая цифры. Вы также можете коснуться значка цифровой клавиатуры  и напрямую ввести нужные цифры.
- 3 Выберите 12-часовой или 24-часовой формат времени (12H/24H).
- 4 Нажмите **OK**.

Яркость

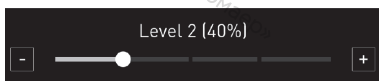
Установите яркость LCF-дисплея от 20% до 100% с шагом 20%.

Настройка яркости дисплея

1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана, и затем нажмите **Brightness** (Яркость) на первом экране настроек.

2 Отрегулируйте яркость дисплея: нажмите и перетащите точку по шкале; нажмите на любое место на шкале; или используйте кнопки «+» или «-».

4 Коснитесь **OK**.



Автоматическое пробуждение

После активации данной функции прибор будет автоматически активироваться при вашем приближении, а на дисплей будет выводиться режим приготовления.

Настройка функции

1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана, а затем нажмите **Auto Wake Up** (Автоматическое пробуждение) на первом экране настроек.

2 Выберите **On** (Вкл.) или **Off** (Выкл.) и нажмите **OK**.

Быстрый запуск микроволн

Вы можете установить мощность микроволн от 100 Вт до 1000 Вт с шагом 100 Вт.

Максимальная длительность приготовления составляет 5 минут.

1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана, перейдите на второй экран настроек и нажмите **Microwave Quick Start** (Быстрый запуск микроволн).

2 Прокручивайте цифры, чтобы выбрать необходимый показатель.

3 Таким же способом установите длительность приготовления. Вы также можете нажать на значок цифровой клавиатуры  и напрямую ввести нужные цифры.

Выбор языка

Выберите один из доступных языков дисплея.

Установка языка

1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана, перейдите на второй экран настроек и нажмите **Language Selection** (Выбор языка).

2 Выберите нужный язык.

3 Нажмите **OK**.

Громкость

Отрегулируйте громкость звука духового шкафа.

Настройка громкости

1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана, перейдите на второй экран настроек и нажмите **Volume** (Громкость).

2 Выберите **Mute** (Без звука), **Low** (Тихий) или **High** (Громкий).

3 Нажмите **OK**.

Индикатор предварительного нагрева

Когда прибор достигнет заданной температуры, индикатор предварительного нагрева мигнет 5 раз или будет мигать до тех пор, пока вы не откроете дверцу. Вы можете включить или выключить индикатор предварительного нагрева.

Настройка индикатора предварительного нагрева

- 1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана, перейдите на второй экран настроек и нажмите **Preheat Alarm Light** (Индикатор предварительного нагрева).
- 2 Выберите **ON** (Вкл.) или **OFF** (Выкл.).
- 3 Нажмите **OK**.

Единицы измерения

Установите удобные для себя единицы измерения температуры и веса.

Установка единиц измерения

- 1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана, перейдите на второй экран настроек и нажмите **Units** (Единицы измерения).
- 2 Выберите **°F** (градусы Фаренгейта) или **°C** (градусы Цельсия).
- 3 Выберите **kg** (килограммы) или **lb** (фунты).
- 4 Нажмите **OK**.

Демонстрационный режим

Демонстрационный режим предназначен только для использования в демонстрационных залах. Духовой шкаф нагреваться не будет.

- 1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана, перейдите на третий экран настроек и нажмите **Demo Mode** (Демонстрационный режим)
- 2 Выберите **ON** (Вкл.) или **OFF** (Выкл.).
- 3 Нажмите **OK**.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Если активирован демонстрационный режим, духовой шкаф не нагревается.
- При активации демонстрационного режима на дисплее прибора загорается соответствующий символ.

Сброс до заводских настроек

Эта функция возвращает все настройки к заводским значениям (значениям по умолчанию).

- 1 Нажмите **Settings** (Настройки) внизу по центру главного экрана, перейдите на третий экран настроек и нажмите **Factory Data Reset** (Сброс до заводских настроек).

- 2 Если вы хотите восстановить заводские настройки, коснитесь **RESET** (СБРОС), а затем **OK**.



ВНИМАНИЕ

Все сохраненные данные будут удалены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Таймер

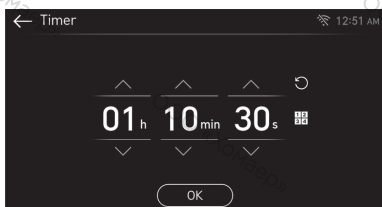
Таймеры прибора не влияют на его работу или длительность приготовления. Используйте их в качестве дополнительных кухонных таймеров.

По истечении установленного времени прибор издает звуковой сигнал и на дисплее загорается надпись **Timer finished** (Время закончилось).

Установка таймера

1 Нажмите на любой значок часов ⌚ в нижней части дисплея.

2 Прокручивайте цифры во всплывающем окне, пока на дисплее не появится необходимое время, после чего нажмите **OK**.



3 Оставшееся время будет отображаться на дисплее рядом со значком часов.



Настройка или отмена таймера

1 Нажмите на оставшееся время рядом со значком часов на дисплее.

2 Если таймер необходимо отключить, нажмите во всплывающем окне **Reset** (Сброс), после чего нажмите **OK**.

3 Если вам необходимо изменить время таймера, прокручивайте цифры во всплывающем окне, пока на дисплее не появится необходимое время. Нажмите **Ok**.

4 Теперь на дисплее отображается оставшееся время с учетом сделанных изменений.

Охлаждение духового шкафа

Значок функции охлаждения загорается на дисплее, если во время работы или после завершения приготовления температура внутри прибора очень высокая.



Микроволны

Режим микроволн подходит для кипячения и подогрева блюд. Прибор имеет 10 уровней мощности микроволн: от 1000 Вт до 100 Вт. Показатель по умолчанию – 1000 Вт.

Запуск режима микроволн

1 Выберите **Microwave** (Микроволны) на экране режимов приготовления.

2 Прокрутите цифры и выберите необходимый уровень мощности.

3 Прокрутите цифры и установите длительность приготовления или нажмите на значок цифровой клавиатуры  и введите мощность напрямую. Нажмите **OK**.

4 Нажмите **Start** (Старт).

5 Если установлена длительность приготовления, на дисплее будет отображаться оставшееся время.

6 По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится уведомление. Откройте дверцу прибора и достаньте блюдо.

Изменение настроек режима

1 Нажмите на дисплее **Edit** (Редактировать), чтобы вызвать экран с настройками приготовления.

2 Измените настройки при помощи цифровой клавиатуры или методом прокручивания.

3 Нажмите **Start** (Старт)

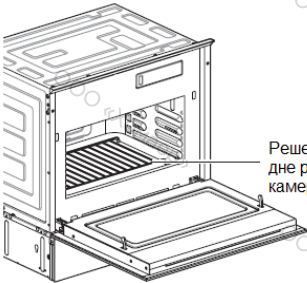
Остановка приготовления

1 Нажмите на дисплее **Pause** (Пауза).

2 Если вы захотите вновь запустить процесс приготовления, нажмите на дисплее **Start** (Старт).

Отмена приготовления

1 Нажмите на дисплее **Stop** (Стоп), а затем выберите **Yes** (Да).

Уровень мощности	Применение	Принадлежности
1000 Вт	• Кипячение воды • Подрумянивание говяжьего фарша. • Приготовление карамели. • Приготовление кусков птицы, рыбы и овощей. • Приготовление нежных кусков мяса.	Решетка  * Расположение решетки  Решетка на дне рабочей камеры
900 Вт	• Разогрев риса, макарон и овощей	
800 Вт	• Быстрый разогрев готовых блюд • Разогрев сэндвичей	
700 Вт	• Приготовление блюд из яиц, молока и сыра • Приготовление пирожных и хлеба • Растворивание шоколада	
600 Вт	• Приготовление телятины • Приготовление тушки рыбы • Приготовление пудингов и заварного крема	
500 Вт	• Приготовление ветчины, целой тушки птицы и ягненка • Приготовление жареных ребрышек и филе	
400 Вт	• Размораживание мяса, птицы и морепродуктов	
300 Вт	• Приготовление менее нежных кусков мяса • Приготовление отбивных и жаркого из свинины	
200 Вт	• Подогрев фруктов • Размягчение сливочного масла	
100 Вт	• Поддержание в теплом виде блюд, приготовленных в горшочке, и главных блюд • Размягчение сливочного масла и творожного сыра	

Конвекция / Верхний и нижний нагрев / Обжаривание / Автоматическое обжаривание / Пицца / Гриль / Хрустящая корочка / Нижний нагрев

(Режимы приготовления: Hot Air / Top Bottom Heat / Roasting / Auto Roast / Pizza Mode / Grill / Crispy Grill / Bottom Heat)

(Пример: Конвекция)

Запуск режима приготовления «Конвекция» (Hot Air)

1 Активируйте экран режимов приготовления и выберите **Hot Air** (Конвекция).

2 Прокрутите цифры, чтобы установить температуру приготовления, или нажмите на значок цифровой клавиатуры  и введите показатель напрямую; нажмите **OK**.

3 При желании установите длительность приготовления и время отсрочки запуска приготовления таким же способом. Нажмите на кнопку со стрелкой с правой стороны дисплея, чтобы просмотреть настройки времени приготовления и времени отсрочки запуска приготовления.

4 Нажмите **Start** (Старт). Прибор начнет нагреваться.

5 Если установлено время приготовления, то оставшееся время будет отображаться на дисплее. Если установлено время отсрочки приготовления, то время начала приготовления будет так же отображаться на дисплее.

6 После завершения предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал.

7 По окончании установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится уведомление. Откройте дверцу прибора и достаньте блюдо.

Изменение настроек приготовления

1 Нажмите **Edit** (Редактировать) на дисплее, чтобы вызвать экран настроек приготовления.

2 Настройте параметры с помощью цифровой клавиатуры или функции прокрутки.

3 Нажмите **Start** (Старт).

Остановка приготовления

1 Нажмите на дисплее **Stop** (Стоп), а затем выберите **Yes** (Да).

Комбинированные режимы с конвекцией / обжариванием / автоматическим обжариванием / грилем

(Режимы приготовления: Hot Air Combi. / Roast Combi./Auto Roast Combi. / Grill Combi)

(Пример: комбинированный режим с конвекцией)

Запуск режима приготовления «Конвекция комбинированный» (Hot Air Combi)

1 Активируйте экран режимов приготовления и выберите **Hot Air Combi** (Конвекция комбинированный).

2 Прокрутите цифры, чтобы установить температуру приготовления, или нажмите на значок цифровой клавиатуры  и введите показатель напрямую; нажмите **OK**.

3 Прокрутите цифры, чтобы установить уровень мощности.

4 При желании установите длительность приготовления таким же способом. Нажмите на кнопку со стрелкой с правой стороны дисплея, чтобы просмотреть настройки времени приготовления.

5 Нажмите **Start** (Старт). Прибор начнет работать.

6 Если установлено время приготовления, то оставшееся время будет отображаться на дисплее.

7 После завершения предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал

8 По окончании установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится уведомление. Откройте дверцу прибора и достаньте блюдо

Изменение настроек приготовления

1 Нажмите **Edit** (Редактировать) на дисплее, чтобы вызвать экран настроек приготовления.

2 Настройте параметры с помощью цифровой клавиатуры или функции прокрутки.

3 Нажмите **Start** (Старт).

Отмена приготовления

1 Нажмите на дисплее **Stop** (Стоп), а затем выберите **Yes** (Да).

Разморозка

Запуск режима «Разморозка» (Defrost)

1 Активируйте экран режимов приготовления и выберите **Defrost** (Разморозка).

2 Прокрутите доступные варианты и выберите тип продукта и его вес.

3 Нажмите **Start** (Старт). Прибор начнет работать.

4 На дисплее будет отображаться время окончания процесса разморозки.

5 После краткого звукового сигнала переверните продукт и нажмите **Start** (Старт), чтобы продолжить процесс разморозки.

6 По окончании работы программы раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится уведомление. Откройте дверцу прибора и достаньте размороженные продукты.

Остановка разморозки

1 Нажмите на дисплее **Pause** (Пауза).

2 Если вы захотите вновь запустить процесс разморозки, нажмите на дисплее **Start** (Старт).

Отмена разморозки

1 Нажмите на дисплее **Stop** (Стоп), а затем выберите **Yes** (Да).

Справочные таблицы по приготовлению

На длительность приготовления того или иного продукта влияет множество факторов: размер, вес и толщина продукта, его исходная температура и ваши вкусы. В таблицах далее представлены ориентировочные показатели. Вы можете изменять длительность приготовления, исходя из собственных предпочтений.

Не забывайте использовать прихватку, чтобы достать блюдо из рабочей камеры. В противном случае вы можете получить серьезную травму.

Категория	Выпечка	Обжаривание	Гриль	Пицца
1	Багет	Говядина (прибл. 1 кг)	Бифштекс	Пицца (домашняя)
2	Печенье	Нога ягненка (прибл. 1 кг)	Сосиски	Пицца (замороженная, толстая)
3	Хлеб (ржаной)	Свинина (прибл. 1 кг)	Гамбургеры	Пицца (замороженная, тонкая)
4	Лазанья	Птица (прибл. 1,5 кг)	Филе свинины	
5	Пирог	Тушка рыбы (прибл. 1,5 кг)	Филе лосося	
6	Кексы		Тост	
7	Суфле			
8	Бисквитный торт			

Выпечка

		Hot Air (Конвекция)			Top Bottom Heat (Верхний и нижний нагрев)			
Пункт меню	Принадлежности	Уровень установки противня	Температура, °C	Время приготовления, мин.	Уровень установки противня	Температура, °C	Время приготовления, мин.	
Печенье	Металлический противень	1	180-190	15-30	1	180-190	15-30	
Хлеб (ржаной)	*Прямоугольная форма для выпечки на металлическом противне	1	180-190	15-40	1	180-190	15-40	
Лазанья	Металлический противень	1	180-190	40-70	1	180-190	50-80	
Пирог	*Форма для пирога на решетке	Дно рабочей камеры	180-190	15-35	Дно рабочей камеры	180-190	20-40	
Кексы	*Бумажные формочки для маффинов на металлическом противне	1	160	15-30	1	160	15-30	
Суфле	Металлический противень	1	160-170	45-75	1	160-170	45-75	
Бисквитный торт	Металлический противень	1	180	10-25	1	180	10-35	
		Hot Air (Конвекция)			Steam-Assist (Пар со стандартным горячим воздухом)			
Пункт меню	Принадлежности	Уровень установки противня	Температура, °C	Время приготовления, мин.	Уровень установки противня	Уровень пара	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Багет	*Форма для багета на металлическом противне	1	200	20-30	1	Высокий	200-210	15-25

* прямоугольная форма для выпечки, * форма для пирога, * бумажные формочки, * форма для багета: используйте эти принадлежности по собственному усмотрению.

Обжаривание

		Auto Roast (Автоматическое обжаривание)			Roasting (Обжаривание)			Steam-Assist (Пар со стандартным горячим воздухом)		
Пункт меню	Принадлежности	Уровень установки противня	Температура, °C	Время приготовления, мин.	Уровень установки противня	Температура, °C	Время приготовления, мин.	Уровень установки противня	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Говядина (ок. 1 кг)	Решетка на металлическом противне	1	180-190	80-100	1	180-190	80-100	1	180-190	70-90
Нога ягненка (ок. 1 кг)	Решетка на металлическом противне	1	180-190	70-90	1	180-190	70-90	1	180-190	60-80
Свинина (ок. 1 кг)	Решетка на металлическом противне	1	180-190	110-130	1	180-190	110-130	1	180-190	100-120
Птица (ок. 1,5 кг)	Решетка на металлическом противне	1	190-200	70-90	1	190-200	70-90	1	190-200	60-80
Тушка рыбы (ок. 1,5 кг)	Решетка на металлическом противне	2	160-170	30-50	2	170-180	30-50	2	170-180	30-50

Гриль

Пункт меню	Принадлежности	Уровень установки противня	Мощность гриля	Grill (Гриль)	
				Время приготовления, мин.	
				1-я сторона	2-я сторона
Бифштекс	Противень с решеткой	4	Высокая	5-10	4-9
Сосиски	Противень с решеткой	4	Высокая	5-15	3-10
Гамбургеры	Противень с решеткой	4	Высокая	5-15	3-10
Филе свинины	Противень с решеткой	4	Высокая	20-20	7-18
Филе лосося	Противень с решеткой	4	Высокая	6-11	5-10
Тост	Решетка на металлическом противне	3	Высокая	3-5	3-5

* Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение приблизительно 5 минут.

Пицца

Пункт меню	Принадлежности	Hot Air (Конвекция)			Pizza Mode (Пицца)		
		Уровень установки противня	Температура, °C	Время приготовления, мин.	Уровень установки противня	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Пицца (домашняя)	Металлический противень	2	190-200	10-30	2	190-200	10-30
Пицца (замороженная, толстая)	Металлический противень	2	190-200	10-30	2	190-200	10-30
Пицца (замороженная, тонкая)	Металлический противень	2	190-200	10-20	2	190-200	10-20

Мой рецепт

Для часто используемых режимов приготовления вы можете установить до 3х разных температур и режимов приготовления на одну «горячую» кнопку.

- При комбинировании двух и более режимов приготовления время приготовления необходимо установить прежде, чем выбирать дополнительный режим приготовления.

1 Нажмите **My Recipe** (Мой рецепт) на экране режимов приготовления.

2 Нажмите **Create** (Создать), чтобы запрограммировать новую горячую кнопку.

3 Выберите первый режим приготовления из списка на дисплее и установите желаемую температуру приготовления или уровень мощности.

4 Нажмите **Set Cook Time** (Установить время приготовления), чтобы установить длительность приготовления.

5 Если дополнительных стадий приготовления нет, коснитесь **Done** (Готово). Чтобы добавить еще один этап приготовления, установите время приготовления для первого этапа. Затем коснитесь **Add Cook Stage** (Добавить этап приготовления).

6 Повторяйте шаги 3-5, пока не будут выбраны все необходимые этапы приготовления. Затем коснитесь **Done** (Готово).

7 Введите название вашего рецепта с помощью клавиатуры и коснитесь **Save** (Сохранить).

8 Название рецепта добавляется в меню «Мои рецепты».

ПРИМЕЧАНИЕ

- После использования парового режима в течение 8 часов при следующем включении режима пара на дисплее появится напоминание о необходимости удаления накипи. Вы не сможете использовать режим пара, пока не будет выполнена процедура удаления накипи. Во избежание этой задержки запускайте функцию удаления накипи после каждых 2-3 использований парового режима.
- Когда появится напоминание об очистке от накипи, нажмите **OK**, чтобы запустить функцию удаления накипи.

Редактирование рецепта

- Функция редактирования не позволяет добавлять или удалять этапы приготовления. Изменить можно только температуру приготовления, уровень мощности и длительность приготовления.
- 1 Нажмите **My Recipe** (Мой рецепт) на экране режимов приготовления.
- 2 Выберите рецепт для редактирования, затем коснитесь символа карандаша (в левом нижнем углу экрана).
- 3 Отредактируйте настройки для первого этапа приготовления и коснитесь **Done** (Готово), чтобы перейти к следующему этапу приготовления, если он есть.
- 4 Отредактируйте следующий этап приготовления, коснитесь **Done** (Готово) и пройдите таким способом все этапы приготовления.
- 5 После редактирования последнего этапа приготовления введите новое название рецепта или оставьте предыдущее, затем нажмите **Save** (Сохранить).

Удаление рецепта

- 1 Нажмите **My Recipe** (Мой рецепт) на экране режимов приготовления.
- 2 Выберите рецепт и коснитесь значка мусорной корзины в левом нижнем углу экрана.
- 3 Нажмите **Yes** (Да).

Режимы приготовления на пару

При приготовлении на пару используется влажное тепло пара для доведения ингредиентов до готовности. Этот метод идеально подходит для приготовления, например, морских продуктов, которые при кипячении могут потерять все свои питательные вещества.

Этот прибор имеет 3 режима для приготовления на пару: Steam Assist, Steam Combi и Gourmet Steam.



ОСТОРОЖНО

В процессе приготовления на пару или после завершения приготовления будьте осторожны при открывании дверцы прибора. Горячий пар может ошпарить.

Использование резервуара для воды

Резервуар для воды парогенератора расположен над рабочей камерой прибора.

- 1 Аккуратно нажмите на переднюю часть контейнера, чтобы он выскочил из корпуса прибора.

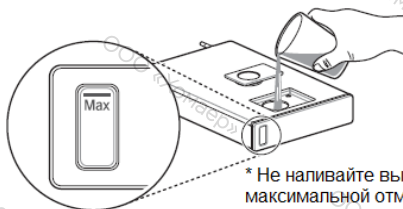


- 2 Вытащите резервуар и положите его на плоскую поверхность.

- 3 Снимите с резервуара корпус или откиньте крышку заливного отверстия на передней части резервуара.

- 4 Откройте крышку резервуара и залейте в него 1000 мл (1 литр) питьевой воды. Если

возможно, используйте смягченную, фильтрованную воду. При использовании жесткой воды парогенератор может быстрее засориться известью.



Максимальный уровень

- 5 Наденьте на резервуар корпус или закройте крышку горловины.

Корпус резервуара

Крышка горловины



ОСТОРОЖНО

Перед установкой резервуара на место проверьте, надет ли на него корпус и закрыта ли крышка горловины.

- 6 Аккуратно установите резервуар с водой в гнездо парогенератора, при этом держите резервуар строго в горизонтальном положении. В противном случае вода начнет вытекать из трубок на его задней поверхности.

- 7 Задвиньте резервуар в гнездо в духовом шкафу до щелчка.

Режим Steam Assist (Пар со стандартным горячим воздухом)

При использовании этого режима продукты нагреваются постепенно, при этом задействуются нагревательные элементы духового шкафа и влажное тепло пара. Варианты предустановленных температур начинаются со 160°C.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если после использования парового режима на дне рабочей камеры остались минеральные отложения, используйте тряпку или губку, смоченную в уксусе или слабом растворе лимонной кислоты, чтобы удалить их перед следующим использованием режима. См. раздел «Техническое обслуживание» для получения дополнительной информации. Чтобы удалить сильный налет от жесткой воды, используйте специальную функцию для удаления накипи.
- Вытрите лишнюю воду, оставшуюся после охлаждения.
- Чтобы избежать повреждений и продлить срок службы прибора, очищайте парогенератор от накипи после каждых 8 часов работы или чаще, если это необходимо.
- После использования парового режима в течение 8 часов на дисплее появится напоминание о необходимости удаления накипи при следующем включении режима пара. Вы не сможете использовать режим пара, пока не будет проведена процедура удаления накипи. Во избежание этой задержки запускайте функцию удаления накипи после каждых 2-3 использований парового режима.
- Если появится напоминание об очистке от накипи, нажмите ОК, чтобы запустить функцию удаления накипи.

Запуск режима Steam Assist

- 1 Нажмите на кнопку **Steam Cook** (Приготовление на пару)
- 2 Нажмите на **Steam Assist** (Пар со стандартным горячим воздухом)
- 3 Выберите необходимую температуру и уровень мощности пара: Low (Низкий), Medium (Средний) или High (Высокий).
- 4 Установите длительность приготовления или время окончания приготовления.
- 5 Нажмите **Start** (Старт)
- 6 По окончании приготовления дайте прибору полностью остыть, а затем вытрите воду, оставшуюся на поверхностях рабочей камеры.

После запуска этого режима на дисплей будет выводиться информация о статусе режима.

Перед запуском режима Steam Assist убедитесь, что в резервуаре парогенератора есть вода. Если в процессе приготовления вода закончится, вы услышите звуковой сигнал, а на дисплее появится всплывающее окно. В этом случае приготовление будет продолжаться без использования пара.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не забудьте слить воду из резервуара после завершения приготовления.

Изменение настроек режима Steam Assist

- 1 Нажмите **Edit** (Редактировать) на дисплее, чтобы вызвать экран настроек приготовления.
- 2 Настройте параметры с помощью цифровой клавиатуры или функции прокрутки.
- 3 Нажмите **Start** (Старт).

Отмена приготовления

- 1 Нажмите на дисплее **Stop** (Стоп), а затем выберите **Yes** (Да).

Режим Steam Combi (Пар с микроволнами)

При использовании этого режима продукты нагреваются постепенно, при этом задействуются энергия микроволн и влажное тепло пара. Варианты предустановленных уровней мощностей начинаются с 1000 Вт.

Запуск режима Steam Combi

- 1 Нажмите на кнопку **Steam Cook** (Приготовление на пару)
- 2 Нажмите на **Steam Combi** (Пар с микроволнами)
- 3 Выберите необходимую мощность микроволн и уровень мощности пара: Low (Низкий), Medium (Средний) или High (Высокий).
- 4 Установите длительность приготовления.
- 5 Нажмите **Start** (Старт)
- 6 По окончании приготовления дайте прибору полностью остыть, а затем вытрите воду, оставшуюся на поверхностях рабочей камеры.

Изменение настроек режима Steam Combi

- 1 Нажмите **Edit** (Редактировать) на дисплее, чтобы вызвать экран настроек приготовления.
- 2 Настройте параметры с помощью цифровой клавиатуры или функции прокрутки.
- 3 Нажмите **Start** (Старт).

Остановка приготовления

- 1 Нажмите на дисплее **Pause** (Пауза).
- 2 Если вы захотите вновь запустить процесс разморозки, нажмите на дисплее **Start** (Старт).

Отмена приготовления

- 1 Нажмите на дисплее **Stop** (Стоп), а затем выберите **Yes** (Да).

Режим Gourmet Steam (Гурмэ)

Если вы хотите получить великолепный результат приготовления, используйте предустановленные рецепты для приготовления на пару, в которые также включены рекомендации по необходимым аксессуарам и уровням установки решеток.

Запуск режима Gourmet Steam

- 1 Нажмите на кнопку **Steam Cook** (Приготовление на пару)
- 2 Нажмите на **Gourmet Steam** (Гурмэ)
- 3 Выберите нужную категорию, чтобы система могла отфильтровать параметры.
- 4 Прокрутите список букв, чтобы найти и выбрать нужную позицию.
- 5 Следуйте указаниям на дисплее по выбору принадлежности и уровню установки посуды с блюдом.
- 6 Нажмите **Start** (Старт)
- 7 По окончании приготовления дайте прибору полностью остыть, а затем вытрите воду, оставшуюся на поверхностях рабочей камеры.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время работы режимов приготовления на пару вы можете слышать звук кипящей воды, исходящий от парогенератора. Это нормальное явление.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

- Поддерживайте чистоту внутренних поверхностей прибора

- Частички пищи или пролитая жидкости прилипают к стенкам рабочей камеры и забиваются между уплотнителем и дверцей прибора. Рекомендуется сразу же убирать пролитые жидкости влажной тряпочкой. Крошки и вылившаяся из посуды жидкость поглощают энергию микроволн, в результате чего длительность приготовления увеличивается. Убирайте крошки, застрявшие между дверцей и рамкой прибора, при помощи влажной тряпочки. Очень важно поддерживать чистоту этой зоны, чтобы обеспечить герметичное закрытие дверцы. Для удаления жирных пятен используйте мыльную тряпочку, затем тщательно промойте область и вытрите насухо.

Не используйте агрессивные моющие средства и абразивные инструменты. Металлический противень можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

- Поддерживайте чистоту наружных поверхностей прибора.

- Для очистки внешних поверхностей прибора используйте мыло и воду, затем промойте поверхность чистой водой и высушите мягкой тряпочкой или бумажным полотенцем. Следите, чтобы вода не просочилась в вентиляционные отверстия, т.к. она может повредить компоненты внутри прибора.

- Если внутри или вокруг прибора скопился пар, протрите поверхности мягкой тряпочкой. Это может произойти, если прибор работает в условиях высокой влажности, и не является неисправностью.

- Поддерживайте чистоту дверцы и уплотнителя. Для их очистки используйте только теплую мыльную воду, затем промойте чистой водой и тщательно высушите. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТАКИЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ ИЛИ СТАЛЬНЫЕ И ПЛАСТИКОВЫЕ ГУБКИ.

Поддерживать чистоту металлических поверхностей будет проще, если регулярно протирать их влажной тряпочкой.

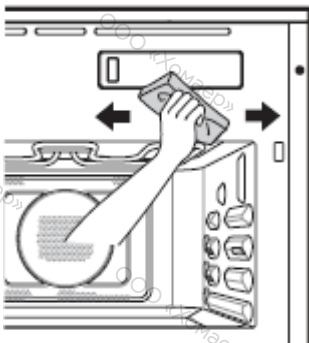
- Не используйте для очистки парогенераторы.

- Отключите прибор от электросети, когда будете очищать панель управления влажной тряпочкой или путем разбрызгивания на нее воды. В противном случае может сработать кнопка функции быстрого запуска режима микроволн, и прибор начнет работу.

ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

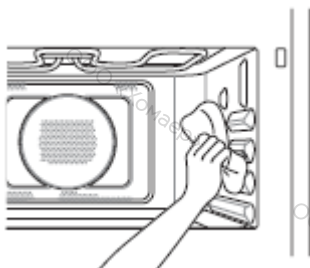
Передняя поверхность рабочей камеры

После приготовления таких жирных блюд, как жареная курица, протрите переднюю часть рабочей камеры мягкой губкой с нейтральным моющим средством. Проводите губкой справа налево, в направлении текстуры поверхности. Вытрите поверхность насухо. (Жир с внутренней поверхности дверцы можно удалить при помощи губки или полотенца).



Внутренние поверхности рабочей камеры

- Протрите внутренние поверхности рабочей камеры полотенцем или губкой с нейтральным моющим средством, а затем вытрите сухим полотенцем.
- Если не очищать рабочую камеру длительное время, жирные пятна могут пригореть к стенкам камеры, их будет сложно удалить, и может появиться неприятный запах.
- Если у вас возникли сложности с удалением следов воды вокруг отверстия выхода пара на стенке рабочей камеры, с этим прекрасно справится губка, смоченная уксусом.
- После приготовления на пару протрите поверхности кухни сухим полотенцем.
- После приготовления таких жирных блюд, как жареная курица, используйте функцию очистки паром.



ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ

Speed Clean (Быстрая очистка)

В этом 15-минутном процессе используется парогенератор духового шкафа, чтобы размягчить легкие загрязнения.

Функцию **Speed Clean** можно использовать при температуре в духовом шкафу ниже 65°C. Дождитесь, когда духовой шкаф остынет.

Запуск Speed Clean

- 1 Вытащите из рабочей камеры решетки и прочие принадлежности.
- 2 Налейте в резервуар воду до максимальной отметки (1000 мл).
- 3 Нажмите **Clean** (Очистка).
- 4 Нажмите **Speed Clean** (Быстрая очистка).
- 5 Нажмите **Start** (Старт). На дисплей будет выведено оставшееся время.

Резервуар для воды

Резервуар для воды используется во время работы функций приготовления на пару. По возможности используйте фильтрованную, умягченную воду.

ПРИМЕЧАНИЕ

- После использования функции пара необходимо слить оставшуюся воду из резервуара. Чтобы избежать роста числа бактерий или появления неприятного запаха, очищайте и просушивайте резервуар для воды после каждого использования.
- Не мойте резервуар в посудомоечной машине.

Контроль жесткости воды

Если в резервуаре парогенератора используется жесткая вода, парогенератор может засориться. В районах с жесткой водой чаще используйте функцию удаления накипи или используйте умягченную воду.

Удаление накипи со дна духового шкафа.

Для удаления минеральных отложений, оставшихся на дне духового шкафа после использования режима пара, используйте ткань или губку, смоченную уксусом или слабым раствором лимонной кислоты.

ОБСЛУЖИВАНИЕ СИСТЕМЫ ПОДАЧИ ПАРА

Удаление накипи

После использования парового режима в течение 8 часов на дисплее появится напоминание о необходимости удаления накипи при следующем включении режима пара. Вы не сможете использовать режим пара, пока не будет проведена процедура удаления накипи. Во избежание этой задержки запустите функцию удаления накипи после каждых 2-3 использований парового режима.

Описание процедуры снятия и заполнения резервуара для воды приведена в разделе «Использование резервуара для воды» выше.

Запуск процедуры удаления накипи

- 1 Наполните резервуар для воды смесью воды и лимонной кислоты в соотношении 20:1, например, на 1000 мл воды потребуется 20 грамм лимонной кислоты.
- 2 Вставьте резервуар в гнездо в духовом шкафу и надавите, чтобы он встал на место со щелчком.
- 3 Нажмите по порядку: **Clean** (Очистка), **Steam Maintenance** (Обслуживание) и **Descaling** (Удаление накипи).
- 4 Через 17 минут после начала процесса удаления накипи на дисплее появится

всплывающее окно. Следуйте указаниям на дисплее: вылейте из контейнера воду и налейте чистую воду.

5 Установите контейнер с чистой водой и запустите функцию **Rinsing** (Промывка).

6 После завершения функции промывки высушите внутренность духового шкафа мягкой тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция промывки должна быть завершена, даже если функция удаления накипи отключена.

Сушка

Функция **Drying** (Сушка) удаляет остатки воды из парогенератора. Работа функции занимает чуть больше 4 минут; она запускается автоматически после каждого приготовления с использованием пара. При необходимости эту функцию можно запустить вручную.

Настройка сушки

1 Перед запуском функции вылейте из резервуара оставшуюся воду.

2 Выберите по порядку пункты: **Clean** (Очистка), **Steam Maintenance** (Обслуживание) и **Drying** (Сушка).

3 Нажмите **Start** (Старт), чтобы начать процесс сушки. Оставшееся время будет выводиться на дисплей.

Испарение

Эта функция используется для того, чтобы высушить рабочую камеру после приготовления на пару. Длительность работы функции – 12 минут.

Настройка испарения

1 Выберите по порядку пункты: **Clean** (Очистка), **Steam Maintenance** (Обслуживание) и **Evaporation** (Испарение).

2 Нажмите **Start** (Старт), чтобы начать процесс испарения. Оставшееся время будет выводиться на дисплей.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перед обращением в службу поддержки просмотрите этот список. Это может сэкономить вам время и деньги. В список входят общие случаи, которые не являются результатом дефектов изготовления или материалов данного прибора.

Симптомы	Возможные причины/решения
Прибор не включается	- Вставьте вилку кабеля питания в розетку. - Закройте дверцу прибора. - Установите длительность приготовления.
Появляется электродуга или искры	Посуда не подходит для использования в режиме микроволн. Если у вас возникают сомнения, проверьте посуду перед использованием в этом режиме.
Кнопки прибора пищат, на дисплее отображается код ошибки F1~F20.	Ошибка электронного управления. Нажмите ОК, чтобы очистить дисплей и остановить звуковые сигналы. Перенастройте прибор. Если неисправность повторяется, запишите номер неисправности, нажмите ОК и свяжитесь с сервисным центром.
Духовой шкаф не работает.	- Вилка не полностью вставлена в электрическую розетку. - Убедитесь, что электрическая вилка вставлена в действующую, правильно заземленную розетку. - Возможно, в вашем доме перегорел предохранитель или сработал автоматический выключатель. - Замените предохранитель или переустановите автоматический выключатель. - Неправильно установлены элементы управления прибором. - См. раздел «Использование духового шкафа». - Прибор слишком горячий - Дайте прибору остыть ниже температуры блокировки.
Пар испаряется через вентиляцию прибора.	При приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги образуется пар. Это нормально.
Прибор не работает.	- Убедитесь, что кабель питания правильно подключен к розетке электросети. Проверьте автоматические выключатели. - Отключение электричества. Проверьте освещение дома. Позвоните в местную электрическую компанию.
Не работает подсветка духового шкафа	В этом духовом шкафу используются светодиодные лампы, ремонт или замену которых должен выполнять квалифицированный специалист.
Прибор чрезмерно дымит во время готовки.	- Управление установлено неправильно. Следуйте инструкциям в разделе «Настройка управления духовым шкафом». - Мясо находится слишком близко к нагревательному элементу. Переместите решетку, чтобы обеспечить

	надлежащий зазор между мясом и нагревательным элементом. Разогрейте гриль для обжаривания. - Мясо подготовлено неправильно. Удалите лишний жир с мяса. Срежьте оставшееся жирные края, чтобы предотвратить скручивание. - Жир скопился на поверхностях рабочей камеры. При частом использовании духового шкафа его необходимо регулярно очищать. - Старые отложения жира или брызги от продуктов вызывают чрезмерное дымление.
Блюдо не пропекается или не прожаривается правильно.	- Неправильно установлены органы управления прибором. - См. раздел «Использование духового шкафа». - Неправильное положение решетки или решетка не выровнена. - См. раздел «Использование духового шкафа». - Используется неподходящая посуда или посуда неподходящего размера. - См. раздел «Использование духового шкафа».
Много воды в нижней части рабочей камеры во время или после приготовления на пару.	Во время приготовления на пару вода из парогенератора подается на дно рабочей камеры. Это нормально, если вода заполняет дно рабочей камеры во время или после приготовления в паровом режиме. Если вода оставляет минеральные отложения на дне рабочей камеры, удалите отложения тряпочкой или губкой, смоченной в уксусе.
На дне рабочей камеры после приготовления на пару остается белый осадок	- Использование жесткой воды в парогенераторе может привести к образованию накипи на дне рабочей камеры. - Для удаления минеральных отложений, оставшихся на дне рабочей камеры, используйте тряпочку или губку, смоченную в уксусе или слабом растворе лимонной кислоты.

Если неисправность не может быть устранена вышеуказанными мерами, обратитесь в сервисный центр.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае неисправности прибор нельзя использовать. В этом случае прибор необходимо изолировать, вытащив вилку кабеля питания из розетки или отключить прибор путем извлечения предохранителя или отключения автоматического выключателя в блоке предохранителей.

Ремонт прибора должен выполнять только специально обученный и квалифицированный специалист. Самостоятельно проведенный ненадлежащим образом ремонт может привести к значительному повреждению прибора.



ОСТОРОЖНО

- Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным специалистом! В результате неправильного ремонта может возникнуть значительная опасность.
- Не используйте прибор, если он поврежден. В случае неисправности или отказа отключите питание от сети. В случае неисправности, визиты технических специалистов из сервисного центра могут не подпадать под действие гарантии, если причиной отказа является результат неправильного использования клиентом.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Любые работы по техническому обслуживанию прибора должен выполнять:

- представитель компании, продавшей Вам прибор,
- или иной квалифицированный специалист, который уполномочен работать с приборами данной марки.

При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить всю необходимую информацию по прибору (модель, тип и серийный номер). Эти сведения Вы найдете на заводской табличке, прикрепленной к прибору.

Сервисная служба SKS

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте

service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

SKS | **SIGNATURE
KITCHEN
SUITE**

EAC