

SKS | **SIGNATURE
KITCHEN
SUITE**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСТРОЕННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

SKSOV2411S
SKSOV2421MS

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 36 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

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
НАСТРОЙКИ ДУХОВОГО ШКАФА	13
Панель управления	13
Приступая к работе	15
Настройка параметров	15
Расположение настроек	15
Блокировка от детей	15
Время	16
Яркость.....	16
Автоматическое пробуждение	17
Лампа подсветки	17
Быстрый нагрев.....	17
Выбор языка	17
Громкость.....	17
Индикатор предварительного нагрева	18
Единицы измерения	18
Демонстрационный режим	19
Сброс данных	19
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	20
Очистка перед первым использованием	20
Телескопические направляющие	21
Открытие дверцы	22
Таймер	22
Ручные режимы приготовления	23
Включение духового шкафа (Пример: Конвекция)	26
Включение духового шкафа (Пример: Большой гриль)	27
Включение духового шкафа (Пример: Быстрое обжаривание+)	29
Разморозка	30
Выпечка	31
Таблицы для выпечки	32

Обжаривание	37
Таблица для обжарки	38
Гриль	39
температурный Зонд	40
Рекомендуемая таблица температуры зонда	42
Мой рецепт	43
Руководство для гурманов	45
Руководство по Steam для гурманов	49
Информация для испытательных институтов	54
Функция пара	56
Режим Sous-vide	58
УХОД ЗА ПРИБОРОМ	60
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	65
Вопросы и ответы	65
Перед обращением в сервис	67
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	71
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	72

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите и соблюдайте все инструкции перед использованием духового шкафа, чтобы предотвратить риск возгорания, поражения электрическим током, травм или повреждений при использовании прибора.

Это руководство не охватывает все возможные ситуации, которые могут возникнуть. Обращайтесь в сервисный центр или к производителю по поводу проблем, которые вам непонятны.

Этот символ отображается для обозначения вопросов и операций, которые могут вызвать риск. Внимательно прочитайте часть с этим символом и следуйте инструкциям, чтобы избежать риска.



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 легкой травме или повреждению прибора.

- Этот духовой шкаф должен устанавливать только квалифицированный специалист.
- Установщик несет ответственность за правильное электрическое подключение приборов и соблюдение соответствующих норм и рекомендаций по технике безопасности.
- Заводская табличка находится на левой стороне дверцы или на задней крышке прибора.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Этот прибор должен подключать к электросети только квалифицированный электрик.
- Электрические провода и кабели не должны касаться прибора.



ВНИМАНИЕ!

- Духовой шкаф должен быть подключен к электросети с помощью соответствующего автоматического выключателя или предохранителя. Никогда не используйте адаптеры для вилки или удлинители кабеля питания.
- Подключение прибора к электросети можно осуществить при помощи вилки кабеля питания и доступной розетки электросети или путем включения в стационарную проводку переключателя в соответствии с правилами монтажа проводки.
- Невыполнение этого требования может привести к пожару.

ПОВРЕЖДЕНИЯ



ВНИМАНИЕ!

- Если духовой шкаф был поврежден при транспортировке, не подключайте его.
- В случае неисправности или повреждения прибора не пытайтесь эксплуатировать его.
- Ремонт устройства должен выполняться только лицензированным специалистом. Неправильный ремонт может привести к значительной опасности. Если прибору требуется ремонт, обратитесь в сервисный центр.
- Во избежание каких-либо рисков замену поврежденного кабеля питания должен выполнять производитель, техник сервисного центра или квалифицированный специалист.
- Никогда не снимайте внешний кожух с прибора. Если духовой шкаф неисправен и нуждается в обслуживании или если вы сомневаетесь в его состоянии, отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Невыполнение этого требования может привести к поломке прибора, смерти или поражению электрическим током во время использования.

ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

- Электропитание прибора должно быть отключено в процессе его ремонта или очистки.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам рядом с этим прибором.
- Из соображений электробезопасности не используйте для очистки прибора парогенераторы или приборы, работающие под высоким давлением.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться.
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы подсветки отключите прибор от электросети.
- Невыполнение этого требования может привести к поломке прибора, смерти или поражению электрическим током во время использования.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

- 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.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
 - Прибор может перегреться и автоматически выключиться. Он останется неработоспособным, пока достаточно не остынет.
- Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
 - Ткань или бумага могут загореться, так как из духового шкафа выходит горячий воздух.
- Не наливайте воду (случайно или специально) в вентиляционные отверстия.
- Во время использования внутренние поверхности духового шкафа сильно нагреваются! Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри рабочей камеры.
 - Стенки рабочей камеры могут быть достаточно горячими, чтобы обжечь кожу даже после окончания приготовления пищи, хотя на первый взгляд кажется, что это не так; не протягивайте руки в рабочую камеру духового шкафа.
- Поверхности духового шкафа нагреваются, если прибор работает при высокой температуре в течение длительного периода времени.
- Во время приготовления дверца прибора должна быть закрыта.
- Во время приготовления будьте осторожны, открывая дверцу прибора, так как горячий воздух и пар могут вырваться наружу.
 - Выходящий горячий воздух или пар могут ошпарить.
- При приготовлении блюд, содержащих алкоголь, под воздействием высоких температур он может испаряться. При контакте с горячей частью прибора образовавшийся пар может загореться.
- Никогда не храните в приборе легковоспламеняющиеся или легко деформируемые материалы, чтобы снизить риск возгорания в рабочей камере прибора.
- В случае возгорания прибора оставьте дверцу прибора закрытой и отключите прибор от электросети. Если огонь не исчезнет, бросьте в пламя пищевую соду или используйте огнетушитель. Не тушите пламя с помощью воды или муки.
 - Мука может быть взрывоопасной, а вода может привести к разбрызгиванию горящего жира, что может стать причиной серьезных травм.
- Используйте кухонные прихватки, когда вынимаете блюдо из рабочей камеры.
 - Противни и решетки горячие.
- Духовой шкаф необходимо закрепить, ввернув не менее 2 тонких саморезов общего назначения в 2 верхних монтажных отверстия, расположенных на внешней боковой панели шкафа. Проверьте, правильно ли установлен духовой шкаф.
- Не храните и не используйте этот прибор на открытом воздухе, а также рядом с водой (например, рядом с кухонной раковиной, во влажном подвале или рядом с бассейном и т. п.)
- Убедитесь, перед первым запуском прибора с него сняты все упаковочные материалы.



ВНИМАНИЕ!

- Не используйте прибор в коммерческих целях.
 - Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления домашних блюд и бытового использования.
- Не используйте дверцу духового шкафа в качестве подставки для горячих предметов или посуды.
- Никогда не используйте прибор для обогрева или нагрева помещения.
- Не наступайте, не облакачивайте и не садитесь на дверцу духового шкафа.
 - В результате этого прибор может опрокинуться, что может привести к ожогам или серьезным травмам.
- Не прикасайтесь к электрическому кабелю мокрыми руками. Это очень опасно: вы можете получить удар током.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить кабель питания.
- Не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель питания или вилка.
- Не погружайте кабель питания или вилку в воду; не оставляйте кабель питания рядом с нагретыми поверхностями.
- Не позволяйте кабелю свисать с края стола или столешницы.
- Не стелите алюминиевую фольгу на дно рабочей камеры и не ставьте на нее противни или формы для выпечки.
 - Алюминиевая фольга блокирует тепло, что может привести к повреждению эмалевых поверхностей и ухудшению результатов приготовления, а также плохому выпеканию из-за недостаточной циркуляции тепла.
- Убедитесь, что время приготовления установлено правильно.
 - Перегрев блюда может привести к его возгоранию и последующему повреждению духового шкафа.
- Не лейте воду на дно рабочей камеры, когда оно горячее.
 - Это может привести к повреждению поверхности эмали и деформации дна.
- При приготовлении очень влажных кексов используйте глубокую сковороду (или противень).
 - Фруктовые соки, капающие с противня, могут оставить несмываемые пятна.
- Замороженные продукты, такие как пицца, следует готовить на решетке.
 - Противень может деформироваться из-за большой разницы температур.
- Не нагревайте закрытые пищевые контейнеры.
 - Повышение давления может привести к разрыву контейнера и травме.
- Ни при каких обстоятельствах не используйте дверцу прибора в качестве столика для отдыха.
- Будьте осторожны, когда будете снимать дверцу прибора – она тяжелая.
- Не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- При открывании дверцы прибора следите, чтобы на него не попали искры или пламя.
- В процессе приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Будьте осторожны при снятии или установке аксессуаров.



ВНИМАНИЕ!

- Остатки жира или пищи в приборе могут стать причиной возгорания.
- Не изменяйте технические характеристики прибора.
- Во время работы прибор нагревается внутри.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора.
- Не закрывайте и не открывайте дверцу прибора ногой слишком часто.
- Не загораживайте вентиляционное отверстие тканью.
- Не используйте прибор для сушки живых животных.
- Не устанавливайте на прибор декоративную дверцу во избежание перегрева.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРА



ОСТОРОЖНО

- Не используйте парочиститель.
- Горячий пар может вызвать ожог.
- Не открывайте дверцу и не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям во время работы функции подачи пара.
- Будьте осторожны, открывая дверь. Выходящий горячий воздух и пар могут вызвать ожоги рук, лица и глаз.
- Прежде чем открывать дверцу, дайте горячему воздуху или пару выйти из рабочей камеры.
- Пар может конденсироваться на внутренней стороне дверцы. Не вытирайте конденсат, пока дверь не остынет.

УТИЛИЗАЦИЯ



ОСТОРОЖНО

- Ваш новый духовой шкаф упакован для транспортировки. Перед использованием прибора снимите с него весь упаковочный материал.
- Упаковочный материал может быть полностью переработан. Вы можете получить адреса экологически безопасных операций по утилизации в местной администрации.
- Если вы хотите временно убрать духовой шкаф, выберите сухое и непыльное место. Пыль и влага могут негативно воздействовать на рабочие части прибора.

СТАРЫЕ ПРИБОРЫ



ВНИМАНИЕ

Перед утилизацией бывшие в употреблении бытовые приборы необходимо привести в негодность, чтобы они больше не представляли опасности. Для этого отключите питание от сети и отсоедините кабель питания.

В целях защиты окружающей среды бывшие в употреблении приборы должны быть утилизированы надлежащим образом.

- Запрещается утилизировать прибор вместе с обычными бытовыми отходами.
- Информацию о пункте сбора старой техники вы можете узнать в местной администрации.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Установку должен производить только квалифицированный профессиональный электрик.



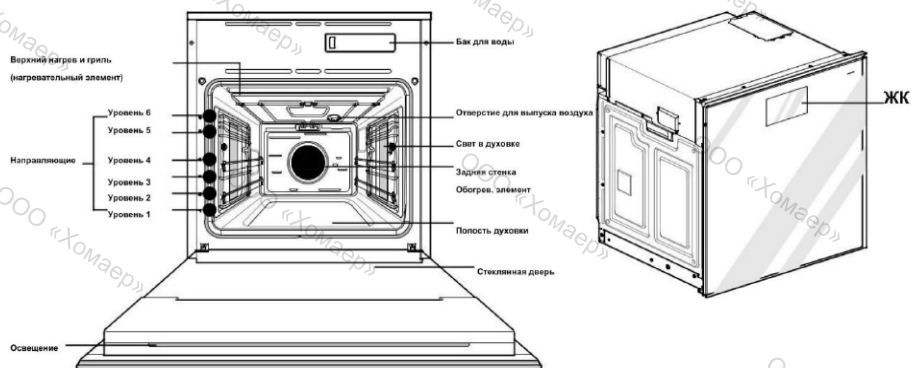
ПРИМЕЧАНИЕ

- Духовой шкаф должен быть установлен в соответствии с инструкциями производителя. Дополнительные сведения об установке см. в руководстве по установке.

Инструкции по технике безопасности для установщика

- Во время установки следите за тем, чтобы никто не мог прикоснуться к компонентам, находящимся под напряжением.
- Шкаф, в который будет устанавливаться духовой шкаф, должен соответствовать требованиям стабильности стандарта DIN 68930.
- Прибор должен быть установлен квалифицированным электриком в соответствии с соответствующими нормами и стандартами.
- Духовой шкаф является тяжелым прибором, и его необходимо транспортировать с большой осторожностью.
- Перед первым использованием снимите всю упаковку, как внешнюю, так и внутреннюю.
- Запрещается вносить изменения в технические характеристики прибора.
- Встроенная зона приготовления пищи и конфорки снабжены специальными соединениями. Их можно присоединять только к соответствующим соединениям того же типа.

ОБЗОР ПРИБОРА



* Изображение выше может отличаться от фактического продукта.

Уровни рабочей камеры нумеруются снизу вверх.

Уровни 5 и 6 в основном используются 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.

ПРИМЕЧАНИЕ

Заводская табличка находится на левом внутреннем крае дверцы или на передней стороне прибора.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Входящие в комплект принадлежности



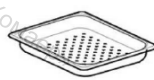
Металлическая решетка (1 шт.)



Противень (1 шт.)



Глубокий противень (1 шт.)



Перфорированный противень (1 шт.)



Зонд для мяса (1 шт.)



Неабразивная губка (1 шт.)



Комплект направляющих (2 шт.)



Винт для полки (2 шт.)



Мебельный шуруп (2 шт.)



Руководство по эксплуатации



Инструкция по установке



Кронштейн открытия двери

* Входящие в комплект аксессуары могут различаться в зависимости от модели.

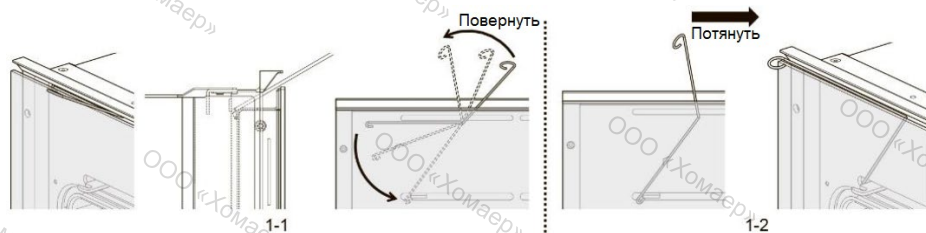
Технические характеристики

Модель	SKSOV2411S
Подключение к сети	220~240 В / 50 Гц
Макс. энергопотребление	3500 Вт (3,5 кВт) / 15,2 А
Монтажные размеры (мм)	562 (Ш) x 595 (В) x 556 (Г)
Внутренние размеры (мм)	595 (Ш) x 597 (В) x 553 (Г)
Объем (полезная емкость)	70 л

Аварийная разблокировка двери

В случае отключения электроэнергии для открывания дверцы духового шкафа необходимо воспользоваться специальным инструментом.

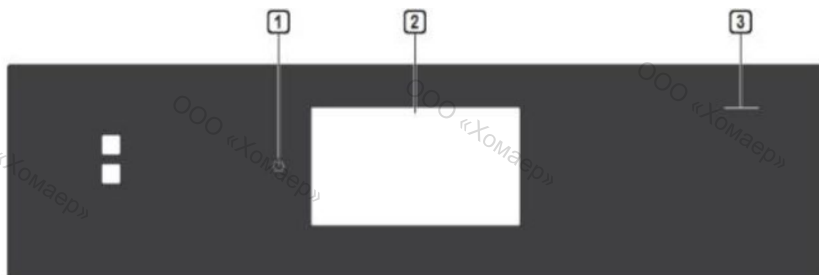
- 1 Вставьте инструмент для открывания дверцы в зазор между верхней левой стороной дверцы и декоративной отделкой (1-1).
- 2 Поверните инструмент против часовой стрелки, пока он не зацепится за защелку.
- 3 Потяните инструмент вправо (1-2), чтобы открыть дверцу.



ПРИМЕЧАНИЕ

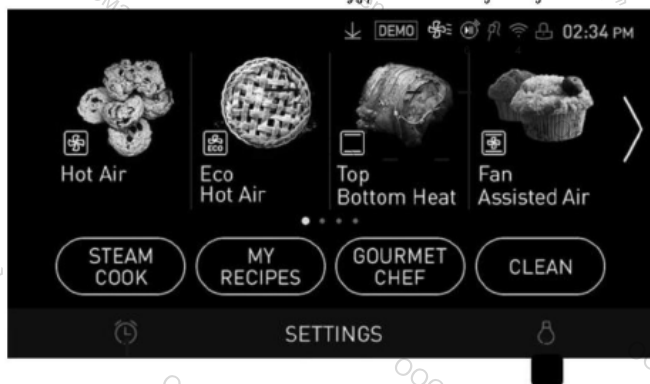
- Во время нормальной работы используйте сенсорную кнопку, чтобы открыть дверцу.
- Используйте инструмент для открытия двери только в экстренных случаях, например, при отключении электроэнергии.

НАСТРОЙКИ ДУХОВОГО ШКАФА ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1 Кнопка включения/выключения
- 2 Сенсорный экран управления
- 3 Открывание двери

Дисплей



Таймер

- Нажмите, чтобы установить таймер



Подсветка

- Нажмите, чтобы включить/выключить подсветку



Блокировка

- Появляется, когда включена блокировка



Зонда

- Появляется при подключении температурного зонда



Удаленный запуск

- Появляется, когда удаленный запуск активен



Охлаждение

- Появляется во время или после работы прибора, указывая, что в приборе работает охлаждающий вентилятор



ДЕМО-режим

- Появляется, когда активен демонстрационный режим



Скачать

- Обновление программного обеспечения

ПРИСТУПАЯ К РАБОТЕ

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

1 Нажмите **POWER** на ЖК-дисплее.

2 После стартовой анимации выберите нужный язык и коснитесь **NEXT**.

3 Установите правильное время суток и выберите 12-часовой или 24-часовой формат времени, затем нажмите **NEXT**.

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

5 На дисплее появится экран выбора режима.

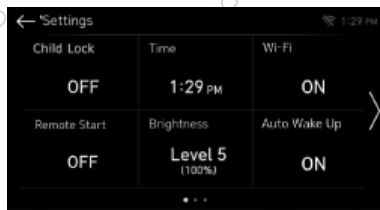
ПРИМЕЧАНИЕ

Нажмите и удерживайте 1 секунду кнопку включения/выключения питания.

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

Для того, чтобы внести изменения в параметры после первоначальной настройки, коснитесь дисплея, чтобы открыть главный экран. Коснитесь **SETTINGS** внизу по центру главного экрана.

Проведите по экрану или коснитесь кнопок со стрелками < >, чтобы перемещаться по экранам настроек.




Расположение настроек

- Экран 1: Блокировка от детей - Child lock, Время - Time, Удаленный запуск – Remote Start, Яркость - Brightness, Автоматическое пробуждение - Auto Wake Up.
- Экран 2: Лампа - Lamp, Быстрый нагрев - Rapid Heat, Выбор языка - Language Selection, Громкость - Volume, Индикатор предварительного нагрева - Preheat Alarm Light, Единицы измерения - Units.
- Экран 3: Smart Diagnosis™, Обновление ПО - Program Update, Демонстрационный режим - Program Update, 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 Коснитесь **SETTINGS** внизу по центру главного экрана.
- 2 Коснитесь **Child Lock** на первом экране настроек.
- 3 Когда блокировка включена, в верхней части дисплея появляется значок замка .

Снятие блокировки

- 1 Коснитесь любой части экрана, когда включена блокировка от детей.
- 2 Появится всплывающий экран. Нажмите и удерживайте **SETTINGS** 3 секунды.
- 3 Значок блокировки исчезнет из верхней части дисплея.

Время

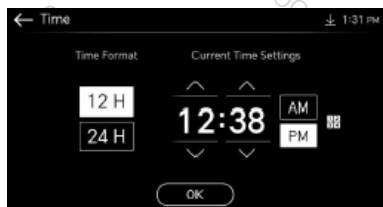
Время отображается на ЖК-дисплее в правом верхнем углу главного экрана.

1 Коснитесь **SETTINGS** (НАСТРОЙКИ) внизу по центру главного экрана, затем коснитесь **TIME** на экране настроек.

2 Коснитесь **TIME**, затем 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 Коснитесь **OK**.



Яркость

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

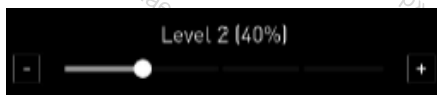
Настройка яркости дисплея

1 Коснитесь **SETTINGS** (НАСТРОЙКИ) внизу по центру главного экрана.

2 Коснитесь **BRIGHTNESS** (ЯРКОСТЬ) на первом экране настроек.

3 Отрегулируйте яркость дисплея: коснитесь и перетащите точку по шкале, коснитесь любого места на шкале или используйте кнопку «+» и «-».

4 Коснитесь **OK**.



Автоматическое пробуждение

Когда вы приблизитесь к прибору, он включится, а на дисплее отобразится режим приготовления.

Настройка функции автоматического пробуждения Auto Wake Up

1 Коснитесь **SETTINGS** (НАСТРОЙКИ) внизу по центру главного экрана, затем коснитесь **AUTO WAKE UP** (АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРОБУЖДЕНИЕ) на первом экране настроек.

2 Выберите нужный режим.

3 Коснитесь **Ok**.

Лампа подсветки

Отрегулируйте время, в течение которого должна гореть лампа подсветки духового шкафа.

Выбор режима работы

1 Коснитесь **SETTINGS** (НАСТРОЙКИ) внизу по центру главного экрана, перелистните на второй экран настроек и коснитесь **LAMP** (Лампа).

2 Выберите **60s** (60 сек.) или **Full On** (Включена постоянно).

3 Коснитесь **Ok**.

Быстрый нагрев

Во время фазы быстрого нагрева верхний и задний элементы духового шкафа используются для максимально быстрого достижения необходимой температуры. Быстрый нагрев доступен только для режимов «Конвекция» (**Hot air**), «Обдув» (**Fan assisted air**), «Верхний и нижний нагрев» (**Top Bottom Heat**).

1 Коснитесь **SETTINGS** внизу по центру главного экрана, перелистните на второй экран настроек и коснитесь **Rapid Heat** (Быстрый нагрев).

2 Выберите **ON** (Вкл.) или **OFF** (Выкл.).

3 Коснитесь **Ok**.

Выбор языка

1 Коснитесь **SETTINGS** внизу по центру главного экрана, перелистните на второй экран настроек и коснитесь **LANGUAGE SELECTION** (Выбор языка).

2 Выберите нужный язык.

3 Коснитесь **Ok**.



Громкость

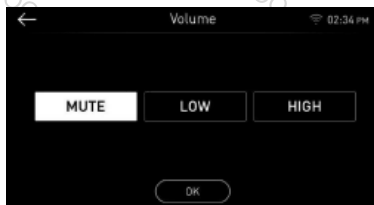
Отрегулируйте громкость звука при нажатии на кнопки управления прибора.

Настройка громкости

1 Коснитесь **SETTINGS** внизу по центру главного экрана, перелистните на второй экран настроек и коснитесь **VOLUME** (Громкость).

2 Выберите **MUTE** (Без звука), **LOW** (Тихий) или **HIGH** (Громкий).

3 Коснитесь **Ok**.



Индикатор предварительного нагрева

Когда прибор достигает заданной температуры, индикатор предварительного нагрева мигает 5 раз или будет мигать до тех пор, пока дверца прибора не будет открыта.

Вы можете включить или выключить индикатор предварительного нагрева.

Настройка индикатора предварительного нагрева

1 Коснитесь **SETTINGS** (НАСТРОЙКИ) внизу по центру главного экрана, перелистните на второй экран настроек и коснитесь **Preheat Alarm Light** (Световой индикатор предварительного нагрева).

2 Выберите **ON** (Вкл.) или **OFF** (Выкл.).

3 Коснитесь **Ok**.

Единицы измерения

Установите удобные для себя единицы измерения температуры и веса.

Установка единиц измерения

1 Коснитесь **SETTINGS** (НАСТРОЙКИ) внизу по центру главного экрана, перелистните на второй экран настроек и коснитесь **Units** (Единицы измерения).

2 Выберите **°F** или **°C** (градусы Фаренгейта или Цельсия).

3 Выберите **kg** (килограмм) или **lb** (фунт).

4 Коснитесь **Ok**.

Демонстрационный режим

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

- 1 Коснитесь **SETTINGS** (НАСТРОЙКИ) внизу по центру главного экрана, затем коснитесь **Demo Mode** (Демонстрационный режим)
- 2 Выберите режим **ON** (Вкл.) или **OFF** (Выкл.).
- 3 Коснитесь **Ok**.



ПРИМЕЧАНИЕ

- При включенном демонстрационном режиме прибор не нагревается.
- При активации демо-режима на дисплее загорается соответствующий индикатор.

Сброс данных

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

- 1 Коснитесь **SETTINGS** (НАСТРОЙКИ) внизу по центру главного экрана, перелистните на третий экран настроек и коснитесь **Factory Data Reset** (Сброс до заводских настроек).
- 2 Если вы хотите восстановить заводские настройки, коснитесь **RESET** (СБРОС), а затем **Ok**.



ОСТОРОЖНО

- Все сохраненные данные будут удалены.

* Возможны ограничения в работе

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ОЧИСТКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо тщательно вымыть.

Важно: не используйте щелочные и абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности прибора.

Внешняя отделка прибора

Прибор с внешней отделкой из нержавеющей стали следует очищать только стандартными моющими средствами. Протрите переднюю часть прибора слегка влажной тканью.

Рабочая камера

- 1 Откройте дверцу духового шкафа. Включится подсветка.
- 2 Очистите все противни, аксессуары тепловой водой и жидкостью для мытья посуды.
- 3 Очистите внутреннюю часть духового шкафа таким же образом, используя теплую воду и жидкость для мытья посуды.
- 4 Дайте духовому шкафу высохнуть.

Нагрев

Перед первым выпеканием или обжариванием духовой шкаф следует включить без блюда внутри, дать ему нагреться до 200~230°C и дать остыть, чтобы удалить неприятные запахи.

Откройте окна и обеспечьте достаточную вентиляцию во время этой процедуры.

- 1 Убедитесь, что текущее время установлено правильно.
- 2 Уберите из рабочей камеры все принадлежности.
- 3 Коснитесь экрана дисплея, чтобы выбрать программу приготовления в ручном режиме (Manual mode): «Конвекция» (Hot Air)  или «Обжаривание» (Roasting)  при температуре 200°C.
- 4 Оставьте прибор работать в этом режиме работы на один час.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

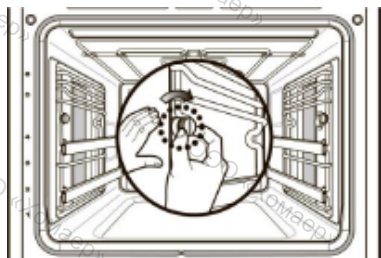
Крепление телескопических направляющих

Перед первым использованием прибора в рабочую камеру необходимо установить телескопические направляющие, как показано ниже.

1 Расположите телескопическую направляющую таким образом, чтобы ее U-образные изгибы совпадали с двумя выступающими гнездами для винтов.



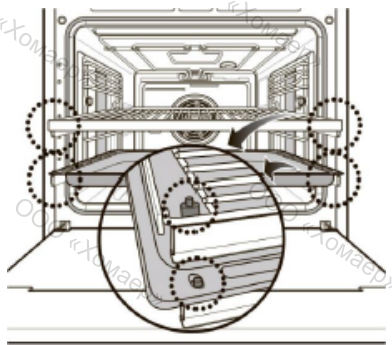
2 Вставьте в гнезда винты, входящие в комплект поставки, и затяните их по часовой стрелке.



3 Установите другую телескопическую направляющую тем же способом.

4 Противень и решетку следует устанавливать точно на вертикальные штифты направляющих.

Неверный монтаж направляющих и неправильное расположение противня могут привести к падению противня или блюда на дно рабочей камеры.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Чтобы снять телескопические направляющие, отвинтите передние винты, потяните направляющие на себя и вытащите их из рабочей камеры прибора.

Охлаждение духового шкафа

Если температура внутри прибора во время или после эксплуатации становится слишком высокой, на дисплее появится символ охлаждения.



ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ

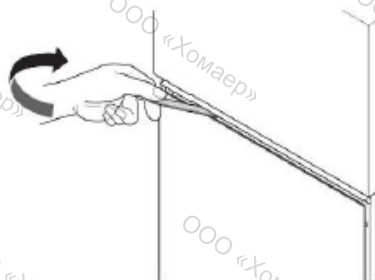
Чтобы открыть дверцу, коснитесь нижней части светодиода, расположенного в верхней правой части дверцы. Светодиодная подсветка загорается, когда вы приближаетесь к прибору.



Аварийное открытие

Используйте инструмент для открывания дверцы только в аварийной ситуации, например, при отключении электричества.

- 1 Вставьте скобу для открывания дверцы слева в верхнюю четверть дверцы.
- 2 Потяните скобу для открывания дверцы вверх, чтобы открыть дверцу.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Не используйте данный инструмент для других целей.

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 Коснитесь значка часов в нижней части дисплея.
- 2 Прокручивайте цифры во всплывающем окне, пока на дисплее не появится необходимое время, после чего нажмите **Ok**.












Настройка или отмена таймера

- 1 Коснитесь оставшегося времени рядом со значком часов на дисплее.
- 2 Чтобы отключить таймер, нажмите во всплывающем окне **RESET** (Сброс), после чего затем нажмите **Ok**.
- 3 Чтобы 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.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Диапазон температур	Описание
 <p>Hot Air Конвекция</p>	<p>40 - 230°C Температура по умолчанию - 160°C</p>	<p>В режиме «Конвекция» (Hot Air) используется только нагревательный элемент на задней стенке и вентилятор. Рекомендуемая температура – 160°C. В данном режиме можно выпекать одновременно на нескольких уровнях. Это означает, что режим подходит для приготовления фруктовых пирогов, а также выпечки из сдобного или дрожжевого теста, например, плетенок.</p>
 <p>Eco Hot Air Конвекция Эко</p>	<p>40 - 230°C Температура по умолчанию - 160°C</p>	<p>В режиме «Конвекция Эко» (Eco Hot Air) используется оптимизированная система нагрева для экономии энергии при приготовлении пищи. Рекомендуемая температура – 160°C. В этом режиме для экономии энергии может использоваться остаточное тепло. Во избежание потери тепла в процессе приготовления держите дверцу закрытой.</p>
 <p>Top Bottom Heat Верхний и нижний нагрев</p>	<p>40 - 230°C Температура по умолчанию - 170°C</p>	<p>В режиме «Верхний и нижний нагрев» (Top Bottom Heat) используются верхний и нижний, скрытый, нагревательные элементы. Этот режим подходит для выпечки тортов, выпечки в течение короткого времени и приготовления из нежного теста. Рекомендуемая температура – 170°C.</p>
 <p>Fan Assisted Air Верхний и нижний нагрев с об- дувом</p>	<p>40 - 230°C Температура по умолчанию - 160°C</p>	<p>Помимо верхнего и скрытого нижнего нагревательных элементов, в этом режиме используется конвекционный вентилятор. Это означает, что температуру жарения и выпечки можно снизить на 20-40°C. Рекомендуемая температура – 160°C. Этот режим подходит для приготовления тортов и печенья, так как можно выпекать на нескольких уровнях одновременно.</p>
 <p>Pizza Mode Пицца</p>	<p>180 - 230°C Температура по умолчанию 180°C</p>	<p>В этом режиме используются скрытый нижний нагревательный элемент, элемент на задней стенке рабочей камеры и конвекционный вентилятор. Рекомендуемая температура – 180°C. При использовании режима «Пицца» (Pizza Mode) время приготовления устанавливается в зависимости от типа и толщины теста и топпингов.</p>
 <p>Roasting Обжарива- ние</p>	<p>40 - 230°C Температура по умолчанию - 190°C</p>	<p>В этом режиме используются верхний нагревательный элемент и вентилятор конвекции. Рекомендуемая температура – 190°C. Этот режим подходит для приготовления больших кусков мяса или птицы, например, рулета из мяса или индейки.</p>

Функции	Диапазон температур	Описание
 <p>Light Roast Легкое обжаривание</p>	<p>Жареная говядина Жареная телятина Филе говядины</p>	<p>В режиме «Легкое обжаривание» (Light Roast) использует алгоритм режима конвекции Hot Air. При приготовлении в этом режиме мясо становится удивительно нежным и остается особенно сочным, при этом расходуется до 20% меньше энергии, чем при обычном обжаривании. Подмену: Ростбиф (Roast Beef), Жаркое из телятины (Roast Veal) и Филе говядины (Filet of beef).</p>
 <p>RapidHeat Roast+ Быстрое обжаривание +</p>		<p>Функция «Быстрое обжаривание» (RapidHeat Roast+) предназначена для быстрого обжаривания домашней птицы. Сочетание интенсивного жара верхних нагревательных элементов и пара делают корочку более хрустящей, а время приготовления более коротким. Этот режим особенно хорошо подходит для приготовления птицы среднего размера.</p>
 <p>Small Grill Малый гриль</p>	<p>Высокая /средняя /низкая температура Температура по умолчанию - высокая</p>	<p>Режим «Малый гриль» (Small Grill) работает так же, как и режим «Большой гриль» (Large Grill), однако используется только часть нагревательного элемента гриля. Это делает его пригодным для приготовления небольших блюд. Настройка по умолчанию – «Высокая температура». Всегда жарьте с закрытой дверцей.</p>
 <p>Large Grill Большой гриль</p>	<p>Высокая /средняя /низкая температура Температура по умолчанию - высокая</p>	<p>В режиме «Большой гриль» (Large Grill) используется весь нагревательный элемент гриля. Установка конкретной температуры не доступна, но вы можете выбрать одну из трех настроек. Этот режим подходит для приготовления стейков, котлет, рыбы или тостов, а также для подрумянивания. Настройка по умолчанию – «Высокая температура». Всегда жарьте с закрытой дверцей.</p>
 <p>Proof Поддержание тепла</p>	<p>30 - 50°C Температура по умолчанию - 40°C</p>	<p>Этот режим поддерживает в рабочей камере тепло для поднятия дрожжевого теста перед выпечкой.</p> <p>Во избежание понижения температуры в рабочей камере и увеличения времени расстойки не открывайте дверцу прибора без необходимости.</p> <p>Проверяйте хлебобулочные изделия заранее, чтобы избежать чрезмерной расстойки.</p> <p>Не используйте режим расстойки для разогрева пищи или поддержания блюд в горячем виде, т.к. для этих целей температура расстойки теста недостаточно высока. Для поддержания температуры блюда используйте функцию «Подогрев» (Warm).</p>

Функции	Диапазон температур	Описание
 <p>Warm Подогрев</p>	<p>40 - 100°C Температура по умолчанию - 75°C</p>	<p>В режиме «Подогрев» используется нагревательный элемент в верхней и скрытый элемент на дне рабочей камеры. Вы можете использовать эту функцию для поддержания пищи в горячем состоянии до момента подачи к столу. В этом режиме вам доступны температуры от 40 до 100°C. Кроме того, вы можете установить продолжительность работы данного режима.</p>
 <p>Defrost Разморозка</p>		<p>В режиме «Разморозка» (Defrost) работает только вентилятор, нагрев не осуществляется. Циркулирующий воздух ускоряет процесс размораживания.</p> <p>Поместите замороженные продукты в подходящую емкость для сбора жидкости, которая образуется при разморозке. Когда это уместно, вы можете использовать решетку и глубокую сковороду (или противень), чтобы не испачкать духовой шкаф. Если талой воде и другим жидкостям позволить стечь на поверхности прибора, то уплотнитель дверцы будет загрязнен, в результате чего может появиться неприятный запах.</p>
 <p>Warm Dishes Подогрев посуды</p>	<p>40 - 100°C Температура по умолчанию - 65°C</p>	<p>Режим «Подогрев посуды» (Warm Dishes) используется для равномерного подогрева тарелок. В этом режиме используется нагревательный элемент, как в режиме «Конвекция», а также расположенный в задней части рабочей камеры вентилятор, который обеспечивает циркуляцию теплого воздуха. В этом режиме вам доступны температуры от 40 до 100°C. Кроме того, вы можете установить продолжительность работы данного режима. Убедитесь, что посуда подходит для использования в духовом шкафу.</p>
 <p>Bottom Heat Нижний нагрев</p>	<p>40 - 230°C Температура по умолчанию - 170°C</p>	<p>В режиме «Нижний нагрев» (Bottom Heat) работает только нагревательный элемент, скрытый в нижней части рабочей камеры прибора. Рекомендуемая температура – 170°C. Этот режим особенно удобен для приготовления тортов или пиццы на одном из нижних уровней духового шкафа.</p>

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

(ПРИМЕР: КОНВЕКЦИЯ)

Настройка режима

1 Выберите «Конвекция» (Hot Air) на экране режимов приготовления.

2 Прокрутите цифры, чтобы установить температуру приготовления или коснитесь значка цифровой клавиатуры, чтобы напрямую ввести показатель.

3 При желании установите длительность приготовления и время окончания приготовления тем же методом. Коснитесь кнопки со стрелкой с правой стороны дисплея для просмотра настройки времени приготовления и времени окончания приготовления.

4 Нажмите «Старт» (**Start**). Прибор начинает нагреваться.

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

6 После завершения предварительного нагрева раздается звуковой сигнал.

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

- Если длительность приготовления не установлено, прибор выключается автоматически через 12 часов.



ОСТОРОЖНО

- Нажатие на кнопку питания во время приготовления очищает все настройки.
- Чтобы сохранить настройки во время приготовления, не прикасайтесь к кнопке питания перед открытием или закрытием дверцы духового шкафа.

Изменение настроек приготовления

1 Коснитесь «Редактировать» (**Edit**) на дисплее, чтобы вызвать экран настроек приготовления.

2 Настройте параметры с помощью цифровой клавиатуры или функция прокрутки.

3 Нажмите «Старт» (**Start**).

Остановка приготовления

1 Коснитесь «Стоп» (**Stop**) на дисплее, затем выберите «Да» (**Yes**).

ПРИМЕЧАНИЕ

Вентилятор духового шкафа работает во время режима «Конвекция» (**Hot Air**). При открытии дверцы вентилятор останавливается. В некоторых случаях вентилятор может отключиться во время работы программы.

Советы по режиму «Конвекция»

- Используйте данный режим для более быстрого и равномерного приготовления на нескольких уровнях пирожных, печенья, кексов, бисквитов и других различных хлебобулочных изделий.
- Выпекайте печенье и бисквиты на противнях без бортиков или с очень низкими бортами для циркуляции нагретого воздуха вокруг блюда. На посуде с темным покрытием блюдо приготовится быстрее.
- При приготовлении в режиме «Конвекция» только на одном уровне, поместите решетку на уровень 3. Если вы готовите на нескольких уровнях, установите решетки на уровни 2 и 5 (для двух уровней).
- Приготовление на нескольких уровнях может немного увеличить время приготовления некоторых блюд.
- Торты, печенье и кексы лучше всего получаются при выпекании на нескольких уровнях.

Советы по использованию режима «Конвекция Эко»

- По возможности не разогревайте духовой шкаф перед загрузкой блюда в рабочую камеру.
- Используйте предварительный нагрев только в том случае, если это указано в рецепте.
- Чтобы максимизировать энергоэффективность, не открывайте дверцу во время приготовления.
- Используйте темные и черные эмалированные противни, которые особенно хорошо поглощают тепло.
- Уберите из рабочей камеры ненужные принадлежности.

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА (ПРИМЕР: БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ)

Настройка функции «Большой гриль» (Large Grill)

1 Выберите «Большой гриль» (**Large Grill**) на экране режимов приготовления.

2 Прокрутите, чтобы установить желаемую температуру: «Низкая» (**Low**), «Средняя» (**Medium**) или «Высокая» (**High**). При необходимости прокрутите цифры, чтобы установить длительность приготовления и время окончания приготовления, или же коснитесь значка цифровой клавиатуры, чтобы ввести цифры напрямую.

3 Нажмите «Старт» (**START**).

Во время приготовления в режиме гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта.

4 Перед приготовлением блюда нагревайте духовой шкаф в течение примерно 5 минут.

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

6 Нажмите «Стоп» (**STOP**), чтобы остановить процесс приготовления в любой момент времени или по завершении приготовления.

Изменение настроек

- 1 Коснитесь «Редактировать» (**Edit**) на дисплее, чтобы вызвать экран настроек приготовления.
- 2 Измените настройки.
- 3 Нажмите «Старт» (**START**).

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для приготовления в режиме гриля дверца данного духового шкафа должна быть закрыта. Закройте дверцу прибора, чтобы активировать режим «Гриль». Если дверца будет открыта, то вы не сможете запустить этот режим, а на дисплее появится всплывающее окно. Если дверца прибора остается открытой дольше 5 секунд, нагревательный элемент гриля отключится. Как только дверца будет закрыта, нагревательный элемент гриля включается обратно автоматически.

Задымление

Из-за сильного жара, связанного с приготовлением на гриле, дым во время приготовления – это нормальный процесс. Этот дым является естественным побочным продуктом и не должен вызывать у вас беспокойства. Если вы чувствуете, что дыма появилось больше, чем это допустимо, используйте следующие советы, чтобы уменьшить количество дыма в приборе.

- 1 Всегда используйте решетку. Не используйте сотейники или обычные противни из соображений безопасности.
- 2 Перед началом приготовления тщательной вымойте решетку гриля и доведите ее до комнатной температуры.
- 3 Поддерживайте чистоту в рабочей камере прибора. Остатки от предыдущих блюд могут пригореть к поверхности или воспламениться.
- 4 Избегайте жирных маринадов и сладких глазурей, т.к. они способствуют увеличению

количества дыма. Если вы хотите использовать глазурь, нанесите ее в самом конце приготовления.

5 Если вы наблюдаете сильное задымление при приготовлении какого-либо блюда, рекомендуем вам сделать следующее:

- Установите самый низкий уровень нагрева гриля.

- Переместите ниже решетку, на которой находится блюдо, дальше от нагревательного элемента.

- Готовьте блюдо на самом высоком уровне температуры в течение нескольких минут, чтобы в достаточной мере подрумянить блюдо, после чего переключите гриль на более низкий уровень нагрева или в режим выпекания (Bake).

6 Как правило, более жирные куски мяса и рыбы дают больше дыма, чем более постные.

7 По возможности соблюдайте рекомендуемые настройки обжаривания и рекомендации по приготовлению, указанные в таблице далее.

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА (ПРИМЕР: БЫСТРОЕ ОБЖАРИВАНИЕ+)

Настройка функции «Быстрое обжаривание +» (RapidHeat Roast+)

1 Выберите «Быстрое обжаривание +» (RapidHeat Roast+) на экране режимов приготовления.

2 Нажмите «Старт» (START).

3 Если установлено время приготовления, оставшееся время будет отображаться на дисплее. Если установлено время окончания приготовления, то время начала приготовления будет так же отображаться на дисплее.

Изменение настроек приготовления

1 Коснитесь «Редактировать» (Edit) на дисплее, чтобы вызвать экран настроек приготовления.

2 Измените настройку.

3 Нажмите «Старт» (START).


Остановка приготовления

1 Коснитесь «Стоп» (Stop) на дисплее, затем выберите «Да» (Yes).

ПРИМЕЧАНИЕ

- Рекомендуемое время приготовления для целой курицы весом 1,5 кг составляет 50-60 минут.
- Устанавливайте длительность приготовления, исходя из веса птицы.
- Установите решетку на уровень 2.
- Режим «Быстрое обжаривание +» (RapidHeat Roast+) предназначено для сокращения времени приготовления. Предварительный нагрев духового шкафа не требуется.
- Этот режим оптимизирован для приготовления птицы, поэтому температура приготовления не регулируется.
- Работа вентилятора во время работы данного режима – это нормальное явление.
- Если появится напоминание об удалении накипи, нажмите **OK**, чтобы запустить функцию удаления накипи.
- Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа во время или после приготовления на пару. Горячий пар может вызвать ожог.

РАЗМОРОЗКА

Используйте рабочий режим «Разморозка» (Defrost)  для разморозки продуктов.

Размораживание блюд

- Достаньте продукт из упаковки, положите на тарелку и поставьте тарелку на решетку.
- Не накрывайте блюдо тарелкой или миской, так как это может значительно увеличить время разморозки.
- Не используйте жидкость, образовавшуюся при разморозке, для приготовления блюда, чтобы избежать риска заражения сальмонеллезом. Убедитесь, что жидкость, образующаяся при разморозке, может свободно стекать с еды в тарелку или в противень, если при размораживании используется решетка.



Уровни духового шкафа для размораживания

- Для разморозки используйте металлическую решетку на уровне 1 или 2 для больших блюд.




Блюдо	Размораживание время (мин)	Комментарии
Курица, 1000 г	100-140	Используйте решетку с глубокой кастрюлей (или противень). Переверните курицу в середине размораживания (50-70 мин)
Мясо, 1000 г	100-140	Переверните мясо в середине размораживания (50-70 мин) или накройте фольгой.
Мясо, 500 г	90-120	Переверните мясо в середине размораживания (50-70 мин) или накройте фольгой.
Форель, 150 г	25-35	Не накрывать
Клубника, 300 г	20-30	Не накрывать

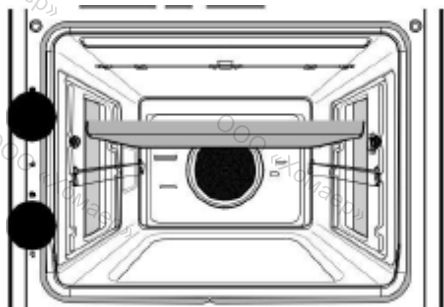
ВЫПЕЧКА

Основная информация

При использовании режима «Выпечка» (**Baking**) используйте режимы «Конвекция» (**Hot Air** ) или «Верхний и нижний нагрев» (**Top Bottom Heat** )

Формы для выпечки



- При выпечке в режиме Top Bottom Heat  используйте формы для выпечки с темной металлической поверхностью.
- При выпечке в режиме Hot Air  можно использовать формы для выпечки с блестящей металлической поверхностью.
- Всегда ставьте формы для кексов посередине противня или решетки.
- При выпечке в режиме Top Bottom Heat  вы можете поставить две формы для выпечки рядом друг с другом. Это означает, что время выпечки лишь будет немного больше.
- При использовании двух противней (обычный противень и глубокий противень) поставьте глубокий противень на уровень 5, а обычный – на уровень 2.



ПРИМЕЧАНИЕ

Противень в комплекте поставки зависит от модели духового шкафа.

Уровни духового шкафа

- Уровни духового шкафа нумеруются снизу вверх.
- При использовании функции Top Bottom Heat  можно выпекать только на одном уровне, например, на уровне 4.
- При использовании функции Hot Air  можно выпекать бисквит, основы и печенье на 2 противня одновременно, например, на уровнях 2 и 5.

Использование таблиц для выпечки

- Таблицы содержат настройки температуры, время выпекания и уровни духового шкафа для нескольких стандартных блюд.
- Температура и время выпечки, приведенные в таблицах, являются ориентировочными. Фактические значения зависят от вида приготовления, качества ингредиентов и формы для выпечки.
- Мы рекомендуем сначала выбрать более низкую температуру, а затем увеличить ее при необходимости, например, если вы хотите более высокую степень подрумянивания или выпекания, время приготовления следует увеличить.
- Если вы не можете настроить параметры для конкретного рецепта, просто используйте настройки наиболее похожего рецепта.
- При выпечке кексов на противнях или в формах на нескольких уровнях время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Продукты с высоким содержанием жидкости (например, пицца, фрукты пироги и т. д.) следует выпекать только на одном уровне.
- При приготовлении тортов и выпечки с разным уровнем теста вначале может наблюдаться неравномерное подрумянивание. В этом случае не изменяйте настройку температуры. Степень подрумянивания будет выравниваться в процессе выпекания.
- Для экономии энергии используйте остаточное тепло в течение 8 минут до окончания приготовления.

ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Выпечка на одном уровне духового шкафа

Режим приготовления	Hot Air		Top Bottom Heat		Время выпечки
	Уровень духового шкафа	Темп. в °С	Уровень духового шкафа	Темп. в °С	Для обоих видов выпечки в час, мин.
Пироги в формах для выпечки					
Торт в форме кольца	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Печенье / панкейки	2	140–160	2	150–170	0:30–0:60
Язычки/слоеное печенье	2	150–160	2	160-180	0:25–0:40
Основа для фланов – песочное тесто	3	170–180	2	190-210 ¹⁾	0:10–0:25
Основа для пирога – смесь для торта	3	50–170	2	170-190	0:20–0:25
Яблочный пирог	3	160–180	1	170-190	0:65–0:75
Пряные пирожные и основа для пирога (например, лотарингский пирог с заварным кремом)	2	160–180	2	190-210	0:30–1:10
Чизкейк ³⁾	2	140–160	2	170-190	1:00–1:30
Выпечка на противне					
Хлебные косы / большие пирожные	3	60-170	4	170-190	0:30–0:40
Рождественский пирог	3	150-170 ¹⁾	4	160-180 ¹⁾	0:40–1:00
Хлеб (ржаной) Если требуется ферментация	2	180-200 ¹⁾ 140-160	2	230 ¹⁾ 160-180	0:20 0:30–1:00
Пирог / эклер	3	160-170 ¹⁾	4	190-210	0:15–0:30
Рулет с вареньем	3	150-170 ¹⁾	4	180-200 ¹⁾	0:10–0:20
Фруктовый торт из песочного теста	3	160-170 ¹⁾	4	170-190 ¹⁾	0:40–1:20
Ломтики с начинкой (творог, сливки, сахар, миндаль и т.д.)			4	160-180 ¹⁾	0:40–1:20
Пицца (толстая основа) ^{2) 3)}	1	180-200	1	190-210 ¹⁾	0:30–1:00
Пицца (тонкая основа) ²⁾	1	200-220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Бездрожжевой хлеб	1	200-220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Швейцарский флан	1	80-200	1	210-230	0:35–0:50

Рабочий режим Рецепт	Hot Air		Top Bottom Heat		Время выпечки
	Уровень духового шкафа	Темп. в °С	Уровень духового шкафа	Темп. в °С	Для обоих видов выпечки в час, мин.
Печенье ²⁾					
Песочное печенье ²⁾	3	80-200	4	170-190 ¹⁾	0:06–0:20
Замороженное печенье ²⁾	3	140-150	4	160-180	0:10–0:40
Печенье из смеси для торта ²⁾	3	150-160	4	170-190	0:15–0:20
Торты и пирожные с яичным белком, безе	3	80-100	4	100-120	2:00–2:30
Миндальное печенье	3	100-120	4	120-140	0:30–1:00
Печенье из дрожжевого теста ²⁾	3	160-170	4	170-190	0:20–0:40
Торты и пирожные из слоеного теста	3	160-180 ¹⁾	4	190-210 ¹⁾	0:20–0:30
Булочки	3	180-200 ¹⁾	4	180-220 ¹⁾	0:20–0:35

¹⁾ Разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Всегда выключайте «Быстрый нагрев» при выпечке более чем на одном уровне духового шкафа.

³⁾ Используйте глубокую сковороду (или противень).

Всегда считайте уровни в рабочей камере снизу вверх.

Выпечка на нескольких уровнях духового шкафа

Рецепт	Верхний и нижний нагрев с обдувом / Fan Assisted Air		Время выпечки, ч, мин.
	Уровень духового шкафа	Темп. в °С	
Торты/пирожные и выпечка на противне ²⁾			
Пирог / эклер ²⁾	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–1:00
Сухой бисквит с посыпкой из крошки ²⁾	2/5	140-160	0:30–1:00
Печенье ²⁾			
Песочное печенье ²⁾	2/5	150-160	0:15–0:35
Замороженное печенье ²⁾	2/5	140-150	0:20–1:00
Печенье из смеси для торта ²⁾	2/5	160-170	0:25–0:40
Торты и пирожные с яичным белком, безе ²⁾	2/5	80-100	2:10–2:50
Миндальное печенье ²⁾	2/5	100-120	0:40–1:20
Печенье из дрожжевого теста ²⁾	2/5	160-170	0:30–1:00
Торты и пирожные из слоеного теста ²⁾	2/5	170-180 ¹⁾	0:30–0:50
Булочки ²⁾	2/5	180-190 ¹⁾	0:30–0:55

¹⁾ Разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Всегда выключайте «Быстрый нагрев» при выпечке более чем на одном уровне духового шкафа.

Всегда считайте уровни в рабочей камере снизу вверх.

Поставьте глубокую сковороду (или противень) на уровень 5.

ПРИМЕЧАНИЕ

Это необязательно для приборов с двумя противнями.

Таблица для других блюд

Рецепт	Верхний и нижний нагрев / Top Bottom Heat		Время выпечки, ч, мин.
	Уровень духового шкафа	Темп. в °С	
Запеченная паста	1	180-200	0:45–1:00
Лазанья	1	180-200	0:30–1:00
Запеченные овощи	1	200-220 ¹⁾	0:15–0:30
Багет с топпингами	1	200-220 ¹⁾	0:15–0:30
Суфле	1	180-200	0:20–0:50
Рыбный пирог	1	180-200	0:30–1:00
Фаршированные овощи	1	180-200	0:30–1:00

¹⁾ Разогрейте духовой шкаф.

Всегда считайте уровни в рабочей камере снизу вверх.

Таблица для запекания замороженных готовых блюд

Блюдо	Уровень духового шкафа	Режим духового шкафа	Температура	Время
Замороженная пицца	3	Обычное тепло	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Замороженный багет	3	Обычное тепло	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Основа фруктового пирога	3	Обычное тепло	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Чипсы	3	Конвекционное тепло	200–220 °С	15-25 мин.

Разогрейте духовой шкаф..

Всегда считайте уровни в рабочей камере снизу вверх.

ПРИМЕЧАНИЕ

При разогреве замороженных блюд противень может деформироваться из-за большой разницы температур замороженных продуктов и прибора. Противни обычно возвращаются в свою первоначальную форму после остывания.

Советы по выпечке

Результаты выпечки	Возможная причина	Решение
Основа для торта слишком светлая	Неправильный уровень в рабочей камере	Используйте темную форму для выпечки или поставьте пирог на один уровень ниже.
Торт разрушается (становится комковатым, сырым)	Слишком высокая температура в рабочей камере	Установите температуру немного ниже.
	Слишком короткое время выпечки	Установите более длительное время выпечки. Время выпекания нельзя сократить, установив более высокую температуру.
	Смесь содержит слишком много жидкости	Добавляйте меньше жидкости. Следуйте инструкциям по времени замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов
Торты слишком сухие	Слишком низкая температура в рабочей камере	В следующий раз установите более высокую температуру
	Слишком долгое время выпечки	Установите меньшую длительность выпечки.
Кексы подрумяниваются неравномерно	Слишком высокая температура выпечки и слишком короткое время выпечки.	Установите более низкую температуру выпечки и немного большее время выпечки.
	Смесь распределена неравномерно	Равномерно распределите смесь по противню/форме для выпечки.
Слишком долгое время выпечки	Слишком низкая температура в рабочей камере	В следующий раз установите немного более высокую температуру.

Таблица для режима Eco Hot Air

Рецепт	Уровень духового шкафа	Темп. в °C	Время (мин.)
Пироги в формах для выпечки			
База флан - смесь для торта	3	150-170	35~45
Пряники и флановая основа (например, пирог с заварным кремом Лотарингия)	2	160-180	30~70
Выпечка на противне			
Пицца (тонкая база)	1	200-220	15~30
Бисквит			
Замороженный бисквит	3	140-150	10~40
Смесь для торта или печенья	3	150-160	25~35
Запекание мяса			
Говядина (около 1 кг)	2	190	60~80
Домашняя птица (около 1 кг)	2	210	50~70
Домашняя птица (около 2 кг)	2	210	60~80

- Данная таблица предназначена только для справки, для разных кусков мяса рекомендации будут различаться.
- Всегда считайте уровни в рабочей камере снизу вверх.
- Продолжительность указана для рабочей камеры, которая не была предварительно подогрета.

ОБЖАРИВАНИЕ

При обжаривании используйте режимы **Roasting**  (Обжаривание) и **Top Bottom Heat**  (Верхний и нижний нагрев),

Рекомендации:

- При обжаривании используйте термостойкую посуду (следуйте инструкциям производителя).
- Сковороды из нержавеющей стали имеют ограниченное применение, так как они очень сильно отражают тепло.
- При использовании посуды с пластиковыми ручками убедитесь, что ручки термостойкие (следуйте инструкциям производителя).
- При обжаривании крупных продуктов или сразу нескольких единиц продукта (например, индейку, гуся, 3–4 цыпленка, 3–4 телячьи ножки) выкладывайте их непосредственно на решетку, а под нее установите глубокую сковороду или противень.
- Нежирное мясо следует жарить в противне с крышкой (например, телятина, тушеная говядина, глубокозамороженное мясо). Это сохраняет сок в мясе.
- Для приготовления бекона или если вы хотите получить хрустящую корочку следует использовать форму для запекания без крышки (например, свинина, фарш, баранина, баранина, утка, телячья ножка, курица, мясо птицы, ростбиф, филе говядины, дичь).
- Налейте в глубокую кастрюлю (или противень) достаточное количество воды, чтобы предотвратить образование дыма при использовании режима обжаривания.
- Очищайте рабочую камеру сразу после использования, если вы жарили в форме или блюде с открытым верхом. Брызги жира легче удалить, когда поверхности еще теплые.

ВНИМАНИЕ

Дайте прибору достаточно остыть, чтобы исключить риск обжечься

Использование таблиц для обжарки

- В таблице указаны требуемые температуры, время обжаривания и уровни прибора для различных видов мяса. Приведенные цифры являются приблизительными.
- Рекомендуем готовить мясо и рыбу весом более 1 кг.
- Для нежирного мяса и рыбы используйте режим **Top Bottom Heat**. Для всех остальных видов мяса мы рекомендуем режим **Roasting** .
- Добавьте немного жидкости, чтобы предотвратить пригорание сока или жира к поверхности противня.
- Переверните блюдо примерно через половину или две трети времени с начала приготовления.

Рекомендация:

Для наилучшего результата обжаривания поливайте куски мяса или птицы их соками несколько раз в течение процесса обжарки.

ТАБЛИЦА ДЛЯ ОБЖАРКИ

Продукт	Уровень духового шкафа	Roasting		Top Bottom Heat	
		Темп. в °С	Время (мин.)	Темп. в °С	Время (мин.)
Говядина (около 1 кг)	2 ²⁾	190	50~70	200	70~90
Оленина (около 1 кг)	2 ²⁾	180	50~70	200~230	100~120
Свиная нога (около 1 кг)	2 ²⁾	180~190	80~110	200	100~120
Рулет из свинины (около 1 кг)	2 ²⁾	180~190	90~120	200~220	110~130
Баранья нога (около 2 кг)	2	180	110~130	200	150
Домашняя птица (около 1 кг)	2 ²⁾	210	50~60	200~220	70~90
Домашняя птица (около 2 кг)	2	200	60~80	200~220	110~120
Домашняя птица (около 4 кг)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Целая рыба (около 1,5 кг)	2 ²⁾	160~180	35~55	200~220	35~55

Эта таблица предназначена только для справки, индивидуальные вкусы и куски мяса могут различаться.

¹⁾ Установите температуру обжаривания на 20°C выше.

²⁾ Используйте 4-й уровень снизу при использовании режима **Top Bottom Heat**.

ГРИЛЬ

Для приготовления на гриле у вас есть выбор из 2 режимов работы.

Разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут перед приготовлением на гриле.

Большой гриль/ Large Grill

Для большого количества плоских продуктов на гриле, для запекания сверху в больших формах для запекания. Выберите уровень мощности (Высокий/High, Средний/Medium, Низкий/Low), в зависимости от приготавливаемых на гриле продуктов.

Малый гриль/ Small Grill

Для небольшого количества плоских продуктов на гриле, для запекания сверху в маленьких формах для запекания. Выберите уровень мощности (Высокий/High, Средний/Medium, Низкий/Low), в зависимости от приготавливаемых на гриле продуктов.

Таблица для гриля

Продукт	Уровень духового шкафа	Большой гриль шаг 3	
		Сторона 1 (мин.)	Сторона 2 (мин.)
Котлеты	5	8-10	6-8
Филе свинины	5	10-12	8-12
Колбаски для гриля	5	8-10	6-8
Стейки из говядины или телятины	5	10-15	10-15
Филе говядины (примерно 1 кг)	4	10-12	10-12
Тост ¹⁾	5	2-4	2-4
Тост с топпингами	4	8-10	

¹⁾ Решетка или глубокая сковорода (или противень)

Всегда считайте уровни в рабочей камере снизу вверх.

Уровни в рабочей камере

Для приготовления на гриле плоских кусков мяса используйте уровни 5 или 6.

ВНИМАНИЕ

- Открытые части прибора могут нагреваться во время обжаривания. Следите, чтобы дети не подходили к прибору.

Использование таблицы для гриля

Время приготовления на гриле является приблизительным. Фактическое время может варьироваться в зависимости от качества мяса или рыбы. Гриль особенно подходит для приготовления плоских кусков мяса и рыбы.

Переверните готовящиеся на гриле продукты примерно в середине времени приготовления.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД

Зонд точно измеряет внутреннюю температуру мяса, птицы и запеканок. Всегда отключайте и извлекайте зонд из духового шкафа, когда вынимаете блюдо. Перед использованием вставьте зонд в центр самой толстой части мяса или внутрь бедра или грудки птицы, подальше от жира и костей. Поместите продукты в рабочую камеру и подключите зонд к разъему. Держите по возможности зонд как можно дальше от источников тепла.

- Зонд можно использовать с режимами Hot Air, Top Bottom Heat и Roasting.
- Для тонких кусков мяса вставьте щуп в самую толстую сторону мяса.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только рекомендованный для этого прибора температурный зонд.

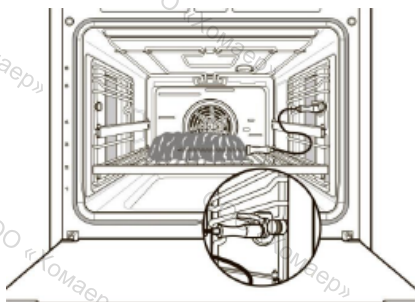


Таблица рекомендаций по размещению температурного зонда

Категория	Пример продукта	Размещение зонда
Фарш и мясные смеси	Мясной рулет, фрикадельки	Вставьте в самую толстую часть
Свежая говядина, телятина, баранина	Стейки, жаркое, отбивные	Вставьте в самую толстую часть подальше от жира и костей
Домашняя птица	Целая курица	Вставьте в самую толстую часть бедра, избегайте кости.
	Грудка птицы или жаркое	
	Утка, гусь, фазан	
	Начинка (отдельно или в птице)	
Свинина и ветчина	Свежая свинина	Вставьте в самую толстую часть, подальше от костей, жира и хрящей
	Свежая ветчина (сырая)	
	Предварительно приготовленная ветчина (разогреть и сервировать)	
Рыбная кулебяка и запеканка из рыбы	Рыбная кулебяка и запеканка из рыбы	Вставьте в самую толстую часть блюда.
Морепродукты	Целая рыба	Вставьте в самую толстую часть рыбы
	Рыбное филе (боковое)	
	Рыбные стейки или порционные куски	

Использование зонда

- 1 Вставьте зонд в блюдо.
- 2 Подсоедините зонд к разъему в рабочей камере, на дисплее появится сообщение «Зонд подключен», а в верхней части дисплея загорится значок зонда.
- 3 Нажмите на кнопку соответствующего режима приготовления.
- 4 Прокрутите цифры, чтобы установить температуру приготовления и температуру зонда, или коснитесь значка цифровой клавиатуры для ввода цифр напрямую. Температура зонда по умолчанию составляет 100°C, но вы можете изменить ее на любую температуру от 40°C до 230°C.
- 5 При желании установите длительность приготовления и время окончания приготовления тем же методом. Коснитесь стрелки на правой стороне дисплея, чтобы увидеть дополнительные настройки.
- 6 Коснитесь **START**. Если установлено время приготовления, оставшееся время появится на дисплее. Если установлено время окончания приготовления, время начала приготовления появится на дисплее.
- 7 При достижении заданной температуры зонда прибор автоматически отключается.

Изменение настроек приготовления

- 1 Коснитесь **Edit** (Редактировать) на дисплее, чтобы открыть меню **Cook** на экране настроек.
- 2 Установите настройки по желанию.
- 3 Коснитесь **START**.

Важное примечание

Коснитесь **STOP** на дисплее в любое время, чтобы остановить процесс приготовления. Убедитесь, что продукты полностью разморожены перед тем, как вставлять в них зонд, чтобы не сломать его.



ОСТОРОЖНО

- Всегда используйте кухонную хватку, чтобы вытащить температурный зонд. Не прикасайтесь к горячему зонду. Несоблюдение этого предупреждения может привести к тяжелой травме.
- Во избежание повреждения температурного зонда не используйте щипцы, чтобы вытянуть зонд из блюда.
- Не храните температурный зонд в духовом шкафу.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУРЫ ЗОНДА

Категория	Пример продукта	Температура С°	Желаемая степень готовности
Фарш и Мясные смеси	Фарш	71 °C (160 °F)	
	Фрикадельки	74 °C (165 °F)	
Свежая говядина, телятина, ягненок	Стейки, Жаркое, Отбивные	63 °C (145 °F) Rare: 54 °C (130 °F)	С кровью: 54°C Слабая прожарка: 60°C Средняя прожарка: 66°C Полностью прожаренный: 71°C
Домашняя птица	Целая курица или индейка	74 °C (165 °F)	
	Грудки птицы или жаркое		
	Утка, гусь, фазан		
	Фарш (отдельно или в птице)		
Свинина и ветчина	Свежая свинина	63 °C (145 °F)	Полностью прожаренный: 77°C
	Свежая ветчина (сырая)		Полностью прожаренный: 71°C
	Приготовленная ветчина (разогреть и подать)	60 °C (140 °F)	
Морепродукты	Целая рыба	74 °C (165 °F)	
	Рыбное филе (боковое)		
	Рыбные стейки или Порционные куски		Полностью прожаренный: 71°C

МОЙ РЕЦЕПТ

Для часто используемых рецептов вы можете комбинировать до трех разных температур и режимов приготовления в одну горячую кнопку.

Создание рецепта

- При комбинировании двух и более режимов приготовления время приготовления или температуру зонда необходимо установить прежде, чем выбирать дополнительный режим приготовления.
- Функция зонда недоступна для режимов **Large Grill, Small Grill, Warm, Proof** или **RapidHeat Roast+**.

1 Коснитесь **My Recipe** (Мой рецепт) на экране **Cooking Modes** (Режимы приготовления).

2 Коснитесь **Create** (Создать), чтобы создать новую горячую кнопку.

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

4 Коснитесь **Set Cook** (Установить время приготовления) или **Set Probe** (Установить зонд).

5 Если дополнительных стадий приготовления нет, коснитесь **Done** (Готово). Чтобы добавить еще один этап приготовления, установите время приготовления или температуру зонда 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

- Если зонд был вставлен в гнездо прибора, чтобы добавить датчик температуры, не забудьте его отключить.
- 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, температуру зонда и длительность приготовления.

1 Коснитесь **My Recipe** (Мой рецепт) на экране **Cooking Modes** (Режимы приготовления).

2 Выберите рецепт для редактирования, затем коснитесь карандаша (значок 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 настройки приготовления.

5 После редактирования последнего этапа приготовления введите новое название рецепта или оставьте предыдущее имя, затем нажмите **Save** (Сохранить).

Удаление моего рецепта

1 Коснитесь **My Recipe** (Мой рецепт) на экране **Cooking Modes** (Режимы приготовления).

2 Выберите рецепт и коснитесь значка мусорной корзины в левом нижнем углу экрана.

3 Коснитесь **Yes** (Да).

Шеф-повар для гурманов

Режим **Gourmet Chef** дает рекомендации по приготовлению продуктов или блюд, которые могут быть вам незнакомы. Этот режим включает в себя предустановленные программы приготовления многих популярных продуктов питания, а также информацию о рекомендуемых принадлежностях и уровне установки блюда в духовом шкафу для достижения оптимальных результатов.

Настройка режима Gourmet Chef

1 Коснитесь **Gourmet Chef** на экране **Cooking Modes** (Режимы приготовления).

2 Коснитесь **Category** (Категории), чтобы отфильтровать параметры.

3 Прокрутите чтобы найти и выбрать нужный пункт.

4 Следуйте рекомендациям на дисплее касательно принадлежностей и положения в комнате.

5 Коснитесь **Start**.

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ГУРМАНОВ

ПРИМЕЧАНИЕ

При приготовлении тонких кусков мяса вставляйте зонд в самую толстую часть мяса. Если зонд вставлен неправильно, прибор может выключиться слишком рано. Инструкции см. в разделе «Зонд».

	Блюдо	Ограничения веса	Шаг	Посуда	Температура продукта	Уровень духовки	Примечание	Инструкции
1	Куриные ножки	0.6-1.8 кг	0.2 кг	Металлическая решетка над глубокой сковородой или противнем	Охлажденный	2	После звукового сигнала - перевернуть еду на другую сторону	Смажьте куриные ножки маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Поместите куриные ножки на решетку. Поставьте в духовой шкаф. Чтобы собрать капли или жир с блюда, налейте большую чашку воды в глубокую кастрюлю (или противень) и поставьте под решетку. После звукового сигнала переверните продукты. После приготовления дайте блюду постоять под фольгой 3 минуты. Используйте полученный сок для подливки или соуса
2	Курица (целая)	1.0-2.0 кг	0.2 кг	Металлическая решетка над глубокой сковородой или противнем	Охлажденный	2	После звукового сигнала - перевернуть еду на другую сторону	Смажьте курицу маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Поместите курицу на решетку. Поставьте в рабочую камеру. Чтобы собрать капли или жир с продуктов, налейте 1000 мл воды в глубокую кастрюлю (или противень) и поставьте под решетку. Добавьте воду в глубокую кастрюлю. После звукового сигнала переверните продукты. После приготовления дайте блюду отдохнуть под фольгой 10 минут. Используйте полученный сок для подливки или соуса

3	Замороженная пицца (тонкая основа)	0.2-0.4 кг	0.1 кг	Металлическая решетка	Замороженный	1		Поместите замороженную пиццу на решетку. Поставьте в духовой шкаф. Готовьте только одну замороженную пиццу за раз
4	Запеченный картофель	0.5-1.5 кг	0.5 кг	Жаропрочная стеклянная посуда на металлической решетке	Комнатная	2		Нарежьте ломтиками предварительно приготовленный картофель для gratena. Выложите картофель в жаропрочную стеклянную посуду, присыпьте тертым сыром (30 г на 500 г запеченного картофеля). Поставьте в духовой шкаф.
5	Королевские креветки	0.3-1.0 кг	0.1 кг	Глубокий жаропрочный лоток или противень	Охлажденный	4	После звукового сигнала - перевернуть еду на другую сторону	Смажьте маслом или растопленным сливочным маслом. Приправьте по желанию, положите креветки в глубокую сковороду (или противень). Поставьте в духовой шкаф. После звукового сигнала переверните продукты.
6	Баранья нога	1.0-2.0 кг	0.1 кг	Жаропрочная стеклянная посуда на металлической решетке	Охлажденный	2	После звукового сигнала - перевернуть еду на другую сторону	Смажьте баранью ногу маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Поместите баранину в жаропрочную стеклянную посуду. Добавьте большую чашку воды, накройте крышкой. Поставьте в духовой шкаф. После звукового сигнала снимите крышку. После приготовления дайте блюду отдохнуть под фольгой 10 минут. Используйте полученный сок для подливки или соуса.

7	Жареная говядина	1.0-2.5 кг	0.5 кг	Жаропрочная стеклянная посуда на металлической решетке	Охлажденный	2	После звукового сигнала - перевернуть еду на другую сторону	Смажьте говядину маслом или расплавленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Поместите говядину в жаропрочную стеклянную посуду. Добавьте большую чашку воды, накройте крышкой. Поставьте в духовой шкаф. После звукового сигнала снимите крышку. После приготовления дайте блюду отдохнуть под фольгой 10 минут. Используйте полученный сок для подливки или соуса
8	Жареная свинина	1.0-2.5 кг	0.5 кг	Жаропрочная стеклянная посуда на металлической решетке	Охлажденный	2	После звукового сигнала - перевернуть еду на другую сторону	Смажьте свинину маслом или расплавленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Поместите свинину в жаропрочную стеклянную посуду. Добавьте большую чашку воды, накройте крышкой. Поставьте в духовой шкаф. После звукового сигнала снимите крышку. После приготовления дайте блюду отдохнуть под фольгой 10 минут. Используйте полученный сок для подливки или соуса
9	Жареный картофель	0.4-1.6 кг	0.2 кг	Жаропрочная стеклянная посуда на металлической решетке	Комнатная	2	После звукового сигнала - перевернуть еду на другую сторону	Выбирайте мелкие картофелины (по 150-200 г). Очистите, промойте, высушите и разрежьте картофель на половинки. Смешайте картофель с солью, перцем и маслом или расплавленным сливочным маслом. Поместите картофель в жаропрочную стеклянную посуду. Поставьте в духовой шкаф. После звукового сигнала переверните продукты.

10	Стейки лосося	0.4-1.2 кг	0.2 кг	Металлическая решетка над глубокой сковородой или противнем	Охлажденный	4	После звукового сигнала - перевернуть еду на другую сторону	Выбирайте стейки лосося весом 200 г и толщиной 2,5 см каждый. Смажьте стейки маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Поместите стейки на решетку. Поставьте в духовой шкаф. Для сбора капели или жира с пищи поставьте глубокую сковороду (или противень) под решетку. После звукового сигнала переверните продукты.
----	---------------	------------	--------	---	-------------	---	---	---

РУКОВОДСТВО ПО STEAM ДЛЯ ГУРМАНОВ

	Блюдо	Ограничения веса	Шаг	Посуда	Температура продукта	Уровень установки	Примечание	Инструкции
1	Спаржа	0,2-0,4 кг	0,1 кг	Перфорированная кастрюля на решетке над глубокой сковородой (или лотком для выпечки)	Охлажденный	2	Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)	Вымойте спаржу. Выложите спаржу в перфорированную сковороду на решетке. Поставьте в духовой шкаф. Для сбора капели или жира, поставьте глубокую сковороду (или лоток) под решеткой.
2	Багет	1 порция	-	Перфорированный багетный лоток на проволочной решетке	Комнатная	2	Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)	<p>Выход: 2 буханки</p> <p>Ингредиенты</p> <p>400 г хлебопекарной муки</p> <p>100 г муки общего назначения</p> <p>300 г воды</p> <p>10 г быстрорастворимых дрожжей</p> <p>8 г соли</p> <p>В чаше стационарного миксера взбейте вместе муку хлебопекарную, муку универсальную, дрожжи и соль. Убедитесь, что соль и дрожжи не вступают в прямой контакт. С насадкой-лопастью медленно добавляйте воду.</p> <p>Затем переключитесь на крюк для теста и замесите в течение 8 минут. Выложите тесто на слегка присыпанную мукой столешницу. Придайте форму шара.</p> <p>Накройте полиэтиленовой пленкой. Дать отдохнуть 30 минут. Вымешивайте тесто руками 1-3 минуты. Накройте тесто и дайте отдохнуть 1 ½ часа.</p> <p>Распакуйте тесто, аккуратно сделав отступ пальцами в центр теста.</p> <p>Растяните и сверните тесто.</p> <p>Работая по длине теста, начинаем с верхнего края теста, потяните вперед, от себя, а затем довести до центра. Потяните за нижнюю часть тесто назад (на себя) и сложите к центру. Сделайте то же самое для левой и правой части теста.</p>

							<p>Переверните тесто и накройте полиэтиленовой пленкой. Дайте отдохнуть 1 час. Разделите тесто на две равные части. Сформируйте из теста цилиндры диаметром 6 дюймов.</p> <p>Работайте с одним куском теста за раз (сохраняя другие покрытыми полиэтиленовой пленкой). Работайте по длине теста, прижать тремя пальцами аккуратно сделав несколько углублений в тесте. Повторите процесс; сверните тесто трижды на себя, пока верхний край не встретится с нижним краем, и создаст глубокий шов. Запечатайте каждый оборот пальцами. Плотно защипните шов и дайте отдохнуть около 5 минут (или пока тесто не размякнется достаточно, чтобы катиться) со швом лицом вверх. Накройте полотенцем.</p> <p>Сверните багеты и придайте им форму с помощью перфорированной бумаги для багета. Поместите на форму для багета швом вниз и дайте отдохнуть около 5 минут, накрыв полотенцем. Сделайте пять надрезов на поверхности тесто. Поставьте перфорированную форму для багета на проволочная решетка. Поставить в духовой шкаф.</p>
3	Брокколи	0,2-0,6 кг	0,2 кг	Перфорированная кастрюля на решетке над глубокой сковородой (или лотком для выпечки)	Охлажденный	2	<p>Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)</p> <p>Нарежьте брокколи на кусочки одинакового размера (около 15 г каждый). Вымойте брокколи. Положите брокколи в перфорированную сковороду на решетке гриль. Поставьте в духовой шкаф. Для сбора капель или жира поставьте глубокую сковороду (или лоток) под решеткой.</p>

4	Морковь	0,2-0,6 кг	0,2 кг	Перфорированная кастрюля на решетке над глубокой сковородой (или лотком для выпечки)	Охлажденный	2	Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)	Нарежьте морковь на кусочки одинакового размера (толщиной 5 мм). Вымойте морковь. Поместите морковь в перфорированном противне на решетке. Поставьте в духовой шкаф. Для сбора капель или жира, поставьте глубокую сковороду (или лоток) под решеткой.
5	Куриная грудка	0,2-1,0 кг	0,2 кг	Перфорированная кастрюля на решетке над глубокой сковородой (или лотком для выпечки)	Охлажденный	2	Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)	Подготовьте куриные грудки (примерно по 200 г каждая). Поместите куриную грудку в перфорированную форму на проволочной решетке. Поставьте в духовой шкаф. Для сбора капель или жира, поставьте глубокую сковороду (или лоток) под решеткой.
6	Картофель (кубики)	0,2-0,8 кг	0,2 кг	Перфорированная кастрюля на решетке над глубокой сковородой (или лотком для выпечки)	Комнатная	2	Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)	Картофель нарежьте кусочками одинакового размера (кубиками около 1-2 см). Поместите нарезанный кубиками картофель в перфорированную форму на проволочной решетке. Поставьте в духовой шкаф. Для сбора капель или жира, поставьте глубокую сковороду (или лоток) под решеткой
7	Зеленая фасоль	0,1-0,3 кг	0,1 кг	Перфорированная кастрюля на решетке над глубокой сковородой (или лотком для выпечки)	Охлажденный	2	Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)	Промойте зеленую фасоль. Положите зеленую фасоль в перфорированный противень и поставьте на решетку. Поместите в духовой шкаф. Для сбора капель или жира, поставьте глубокую сковороду (или лоток) под решеткой.

8	Шпинат	0,1-0,3 кг	0,1 кг	Перфорированная кастрюля на решетке над глубокой сковородой (или лотком для выпечки)	Охлажденный	2	Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)	Вымойте шпинат. Положите шпинат в перфорированную сковороду и поставьте на решетку. Поставьте в духовой шкаф. Для сбора капель или жира с, поставьте глубокую сковороду (или лоток) под проволочной решеткой.
9	Белый хлеб	1 порция	-	* Форма для хлеба на проволочной решетке	Комнатная	2	Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)	<p>Ингредиенты 400 г хлебопекарной муки 100 г муки общего назначения 300 г воды 10 г Разрыхлитель 8 г соли</p> <p>В чаше стационарного миксера взбейте вместе хлебопекарная мука и универсальная мука, дрожжи и соль. Убедитесь, что соль и дрожжи не вступают в прямой контакт. Медленно влить воду. Затем переключитесь на крюк для теста и месить 8 минут.</p> <p>Переложите тесто в слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Сформируйте из теста шар.</p> <p>Накройте полиэтиленовой пленкой. Дать отдохнуть 30 минут.</p> <p>Замесить тесто руками в течение 5 минут. Накройте тесто и дайте отдохнуть 1 ½ часа. Растяните и сверните тесто. Начните с верх теста и потяните вперед (от вас) затем доведите его до середины. Затем оттяните нижнюю часть теста назад (на себя) и складываем к середине. Сделайте то же самое для левой и правой стороны теста. Перевернуть тесто и накрыть с полиэтиленовой пленкой. Дать отдохнуть 1 час.</p> <p>Разделите тесто пополам и сформируйте буханки длиной около 10 дюймов и шириной 2 дюйма и заостренные на концах. Положить в форму для хлеба. Накройте полотенцем и отдых 20 минут.</p> <p>Поместите форму для хлеба на решетку в духовой шкаф..</p>

10	Белый рис	0,1-0,3 кг	0,1 кг	Глубокий противень на проволочной решетке	Комнатная	2	<p>Наполните водой бак на максимум (линия, расположенная на передней части бака)</p> <p>Ингредиенты 100-300 г риса 200-600 г воды (в два раза больше, чем риса) Положите рис и воду в глубокую тарелку и перемешайте хорошо. Поместите глубокий противень на решетку. Поставить в духовой шкаф.</p>
----	-----------	------------	--------	---	-----------	---	---

* Жаропрочная стеклянная посуда,

* Перфорированная форма для багета,

* Форма для хлеба,

* Глубокий противень: используйте свои собственные контейнеры для приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО

- Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа во время или после приготовления на пару. Горячий пар может вызвать ожог.
- После любого цикла приготовления на пару автоматически запускается функция сушки. Вы можете слышать, как работает паровой насос во время сушки. Это нормально.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ИСПЫТАТЕЛЬНЫХ ИНСТИТУТОВ

Эта таблица предназначена только для использования испытательными институтами. Он включает в себя лучшие настройки для тестовых рецептов из стандартных МЭК 60350-1.

Блюдо	Режим нагрева	Температура [°C]	Аксессуары	1 уровень	2 уровень	Предварительный подогрев	Время готовки (мин.)	Обработка
Маленький торт	Top Bottom Heat	160	Противень	4		Да	20-30	
Маленький торт	Hot Air	150	Противень	1		Да	20-30	
Маленький торт	Hot Air	150	Противень		2/5	Да	30-40	
Яблочный пирог	Top Bottom Heat	180	Металлическая решетка	1		Нет	65-75	Один лоток слева сзади, другой справа спереди
Яблочный пирог	Hot Air	170	Металлическая решетка	3		Да	65-75	Один лоток слева сзади, другой справа спереди
Бисквит	Top Bottom Heat	170	Металлическая решетка	2		Да	25-35	
Бисквит	Hot Air	150	Металлическая решетка	2		Да	30-40	
Полоски из теста	Top Bottom Heat	160	Противень	4		Да	20-25	
Полоски из теста	Hot Air	140	Противень	2		Да	20-25	
Полоски из теста *	Hot Air	140	Противень		2/5	Да	20-525	
Тосты	Large Grill	High	Металлическая решетка	5		Да (5 мин)	2-4/2-4	
Стейк из говядины	Large Grill	High	Металлическая решетка + поддон	5		Да (5 мин)	0-15/ 10-15	После звукового сигнала - перевернуть еду на другую сторону

Пар

Блюдо	Режим нагрева	Температура [°C]	Аксессуары	1 уровень	2 уровень	Предварительный подогрев	Время готовки (мин.)	Обработка
Брокколи 300 г	Steam	99	Металлическая решетка	3		Нет	12-18	Поднять противень на 1 уровень вверх от самого нижнего
Брокколи 2x 300 г	Steam	99	Металлическая решетка		2/5	Нет	12-18	Поднять противень на 1 уровень вверх от самого нижнего
Брокколи макс. Количество	Steam	99	Металлическая решетка	3		Нет	15-20	Поднять противень на 1 уровень вверх от самого нижнего
Горох 800 г	Steam	99	Металлическая решетка	3		Нет		Поднять противень на 1 уровень вверх от самого нижнего

* Удалите более сильно подрумяненный пирог раньше.

ФУНКЦИЯ ПАРА

Steam Function

При приготовлении на пару используется влажное тепло пара. Это идеальный способ приготовления деликатных продуктов питания, такие как морепродукты, которые могут терять питательные вещества при варке.

В приборе предусмотрено 4 способа приготовления на пару: Steam, Steam Assist, Sous-vide и Gourmet Steam.



ОСТОРОЖНО

- Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления на пару. Горячий пар может вызвать ожоги.
- После любого цикла приготовления на пару функция сушки запустится автоматически. Это нормально услышать работу парового насоса во время функции сушки.
- Если пар выходит из дверцы прибора, это означает, что уплотнитель дверцы может быть неправильно установлен.

Использование резервуара для воды парогенератора

Резервуар парогенератора расположен над рабочей камерой прибора.

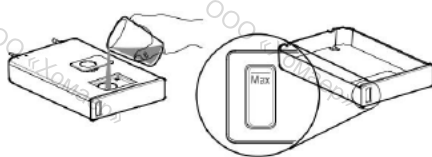
1 Аккуратно нажмите на переднюю часть резервуара подачи пара, чтобы выдвинуть его.



2 Снимите резервуар и поставьте его на ровную поверхность.

3 Снимите крышку резервуара или откройте крышку заливной горловины в передней части крышки резервуара.

4 Откройте крышку резервуара, а затем налейте в него 1000 мл питьевой воды. Используйте умягченную, фильтрованную воду, насколько это возможно. Жесткая вода может быстрее засорить парогенератор.



МАКСИМАЛЬНАЯ ЛИНИЯ
Не превышайте максимальную линию.

5 Защелкните крышку заливной горловины.



ОСТОРОЖНО

- Убедитесь, что крышка резервуара и крышка заливной горловины закрыты перед тем, как поставить в духовой шкаф.

6 Аккуратно вставьте резервуар в устройство подачи пара, следя за тем, чтобы резервуар оставался на одном уровне, пока вы его переносите. Если резервуар не поддерживать в ровном положении, из трубок сзади может политься вода.

7 Вставьте бак в слот на место до щелчка.

Паровой режим приготовления

Выберите режим Steam (Пар), чтобы приготовить пищу без помощи нагревательных элементов духового шкафа, используя только влажное тепло, выделяемое паром. Доступный диапазон температур составляет от 80 °C до 99 °C.

Настройка режима пара

1 Коснитесь **Steam Cook** (Приготовление на пару).

2 Коснитесь **Steam** (Пар).

3 Прокрутите цифры, чтобы установить температуру приготовления, или коснитесь значка цифровой клавиатуры, чтобы ввести цифры напрямую.

4 При желании установите длительность приготовления и время окончания приготовления время тем же методом. Коснитесь стрелки на правой стороне дисплея, чтобы увидеть настройки времени приготовления и окончания приготовления.

5 Коснитесь **Start**.

6 По окончании приготовления дайте прибору остыть полностью, затем вытрите всю воду в рабочей камере.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если на дне рабочей камеры остались минеральные отложения после парового режима, используйте тряпку или губку, смоченную в уксусе или слабом растворе лимонной кислоты, чтобы удалить накипь перед использованием парового режима снова. 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.

Режим Steam-Assist

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.

Настройка режима Steam-Assist

- 1 Коснитесь **Steam Cook**.
- 2 Коснитесь **Steam-Assist**.
- 3 Выберите желаемую температуру и уровень пара: **Low** (Низкий), **Medium** (Средний) или **High** (Высокий)
- 4 При желании прокрутите параметры, чтобы установить длительность приготовления и время окончания приготовления. Коснитесь стрелки на правой стороне дисплея, чтобы увидеть настройки времени приготовления и окончания приготовления.
- 5 Коснитесь **Start**.
- 6 По окончании приготовления дайте духовому шкафу остыть полностью, затем вытрите всю воду в рабочей камере.

После запуска приготовления с помощью пара загорается соответствующий индикатор. На дисплее отображается состояние функции подачи пара.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не забудьте опорожнить резервуар парогенератора после использования программы приготовления на пару.

Изменение настроек приготовления на пару

- 1 Коснитесь **Edit** (Редактировать) на дисплее, чтобы открыть меню **Cook** (Приготовление) на экране настроек.
- 2 Настройте параметры по желанию.
- 3 Коснитесь **Start** (Старт).

Остановить приготовление пищи на пару

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

РЕЖИМ SOUS-VIDE

Приготовление методом **Sous-vide** выполняется при низких температурах, чтобы сохранить в продуктах питательные вещества и аромат. Варианты предустановленных температур начинаются с 60°C

Настройка режима Sous-vide

- 1 Коснитесь **Steam Cook**.
- 2 Коснитесь **Sous-vid**.
- 3 Прокрутите цифры, чтобы установить режим температуры приготовления, или коснитесь значка цифровой клавиатуры, чтобы ввести цифры напрямую.
- 4 При желании установите время приготовления и время окончания приготовления тем же методом. Коснитесь стрелки на правой стороне дисплея, чтобы увидеть настройки времени приготовления и окончания приготовления.
- 5 Коснитесь **Start**.
- 6 По окончании приготовления дайте духовому шкафу остыть полностью, затем вытрите всю воду в рабочей камере.

Режим Gourmet (Гурмэ)

1 Коснитесь **Steam Cook**.

2 Коснитесь **Gourmet Steam**.

3 Выберите категорию, чтобы отфильтровать необходимые параметры.

4 Прокрутите или коснитесь букв, чтобы найти и выбрать нужный пункт.

5 Следуйте указаниям на дисплее по выбору принадлежностей и уровню установки посуды с блюдом.

6 Коснитесь **Start**.

7 По окончании приготовления дайте духовому шкафу остыть полностью, затем вытрите всю воду в рабочей камере..

ПРИМЕЧАНИЕ

- Во время работы паровых функций вы можете слышать звук кипящей воды из парогенератора. Это нормальное явление.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Внешние поверхности

Окрашенная и декоративная отделка

Для общей очистки используйте тряпочку и горячий мыльный раствор. Для удаления более сложных загрязнений и застарелых жировых отложений нанесите жидкое моющее средство непосредственно на загрязнение. Оставьте на 30-60 минут. Промойте влажной тканью и вытрите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.

Поверхности из нержавеющей стали

Во избежание появления царапин не используйте абразивные губки и ткани.

1 Нанесите небольшое количество чистящего средства для бытовой техники из нержавеющей стали или полироль на влажную ткань или бумажное полотенце.

2 Очистите небольшой участок.

3 Протрите чистым сухим бумажным полотенцем или мягкой тканью.

4 При необходимости повторите.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте теплую мыльную воду, очиститель, или полироль для нержавеющей стали.
- Всегда протирайте нержавеющую сталь **в направлении полировки поверхности**.

Аксессуары

- Очищайте решетку, противень и другие аксессуары мягкой тканью и горячей мыльной водой.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Стеклопанель внутренней подсветки

- Горячий мыльный раствор: протрите тряпочкой для посуды и высушите мягкой тканью.

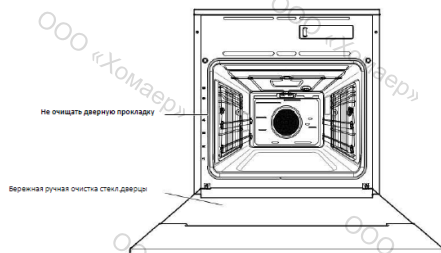
Дверца духового шкафа

- Для тщательной очистки дверцы духового шкафа используйте мыльную воду. Хорошо промойте дверцу. Не погружайте дверцу в воду.
- Для очистки наружного стекла дверцы духового шкафа можно использовать средство для мытья стекол. Не распыляйте воду или средство для мытья стекол на вентиляционные отверстия дверей.
- Не используйте чистящие средства для духовых шкафов, чистящие порошки или абразивные чистящие средства для очистки дверцы прибора.
- Не очищайте уплотнитель дверцы духового шкафа. Уплотнитель дверцы прибора изготовлен из тканевого материала, что необходимо для надежной герметизации. **Будьте внимательны: не трите, не допускайте повреждения и не удаляйте уплотнитель.**



ОСТОРОЖНО

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства для очистки дверцы духового шкафа. Это может привести к ее повреждению.



SpeedClean™

Технология SIGNATURE KITCHEN SUITE'S SpeedClean™ обеспечивает бережную очистку эмали внутри вашего духового шкафа. Функция SpeedClean™ помогает удалять загрязнения без агрессивных химикатов и работает, используя ТОЛЬКО ВОДУ в течение всего 10 минут при низких температурах, чтобы помочь разрыхлить ЛЕГКИЕ загрязнения перед ручной очисткой.

Преимущества SpeedClean™

- Помогает разрыхлить легкие загрязнения перед ручной очисткой.
- SpeedClean™ использует только воду; без химических очистителей.

Когда использовать SpeedClean™

Предлагаемый метод	Пример загрязнения рабочей камеры	Вариант загрязнения	Вид загрязнения	Примеры блюд (что может загрязнить ваш духовой шкаф)
SpeedClean™		Мелкие капли или пятна	Сыр или другие ингредиенты	Пицца
		Легкие брызги	Жир	Стейки жареные
				Рыба жареная
			Мясо обжаренное на слабом огне	

Руководство по эксплуатации SpeedClean™

1 Уберите решетки и аксессуары из духового шкафа.

2 Соскоблите и удалите пригоревший мусор с помощью пластикового скребка.

Предлагаемые пластиковые скребки:

- Шпатель из жесткого пластика
- Пластиковый скребок для посуды
- Пластиковый скребок для краски
- Старая кредитная карта



3 Заполните бак подачи пара водой до линии максимального заполнения (1000 см³).

4 По очереди нажмите Clean и SpeedClean™.

5 Коснитесь **Старт**. Оставшееся время будет выведено на дисплей.



ОСТОРОЖНО

- После цикла очистки SpeedClean™ некоторые поверхности могут быть горячими. Надевайте резиновые перчатки во время уборки во избежание ожогов.
- Во время цикла SpeedClean™ прибор может стать достаточно горячим, чтобы вызвать ожоги. После окончания цикла, откройте дверцу духового шкафа и подождите 5 минут, прежде чем протирать внутреннюю поверхность рабочей камеры. Невыполнение этого требования может привести к ожогам.
- Не давите и не опирайтесь на стекло дверцы прибора при очистке его рабочей камеры.

6 По истечении 10 минут прозвучит звуковой сигнал об окончании цикла очистки. Коснитесь End of Cleaning, чтобы отключить индикацию на дисплее и звуковой сигнал.

7 После цикла очистки и в процессе ручной очистки на дне рабочей камеры должно оставаться достаточно воды, чтобы полностью покрыть все загрязнения. При необходимости добавьте воды. Положите полотенце на пол перед прибором для сбора воды, которая может вытечь во время ручной очистки.

8 Очистите рабочую камеру прибора сразу после цикла SpeedClean™ - потрите загрязнения влажной тканью или мягкой стороной губки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте стальные губки, абразивные подушечки или чистящие средства, так как они могут необратимо повредить поверхность прибора.

9 После очистки рабочей камеры прибора уберите излишки воды чистым сухим полотенцем. Установите на место решетки и другие принадлежности.

10 Если на поверхностях остались легкие загрязнения, повторите вышеописанные шаги, тщательно смочив загрязненную область.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы забыли обработать рабочую камеру водой перед запуском SpeedClean™, нажмите «Стоп», чтобы остановить выполнение программы очистки. Дождитесь охлаждения поверхностей до комнатной температуры, а затем распылите или налейте воду в рабочую камеру и заново запустите SpeedClean™.
- По завершении цикла очистка уплотнитель дверцы прибора может быть влажным. Это нормально. Не чистите уплотнитель.
- Если на дне рабочей камеры остались минеральные отложения после очистки, используйте тряпку или губку, смоченную уксусе, чтобы удалить их.
- Во время цикла SpeedClean™ работает вентилятор.
- Звук кипящей в парогенераторе воды – это нормальное явление во время выполнения программы SpeedClean™.

Резервуар парогенератора

Резервуар парогенератора используется во время работа функции приготовления пищи с помощью пара. По возможности используйте фильтрованную, умягченную воду.

ПРИМЕЧАНИЕ

- После использования функции пара необходимо слить оставшуюся воду из резервуара парогенератора. Чтобы избежать роста числа бактерий или появления неприятного запаха, очищайте и просушивайте резервуар парогенератора 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.

Очистка отложений жесткой воды на дне 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. Для удаления более сильного загрязнения используйте функцию удаления накипи.

Удаление накипи

Используйте эту функцию для удаления белых отложений, образуются после длительной эксплуатации парогенератора. Функция удаления накипи работает в течение 206 минут. Инструкции по снятию и наполнению резервуар подачи пара, см. «Использование резервуара подачи пара».

Настройка удаления накипи

1 Заполните резервуар подачи пара смесью воды и лимонной кислоты в соотношении 20:1. Например, на 1000 мл воды потребуется 20 грамм лимонной кислоты

2 Вставьте резервуар в слот над рабочей камерой прибора до щелчка.

3 Выберите по порядку пункты «Очистка», «Обслуживание» и «Удаление накипи» (Clean, Steam Maintenance, Descaling).

4 Через 10 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 промывки (Rinsing function).

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Сушка

Эта функция удаляет остатки воды из бойлера парогенератора. Работа функции занимает чуть больше 1 минуты; она запускается автоматически после каждого приготовления с использованием пара. При необходимости эту функцию можно запустить вручную.

Настройка сушки

1 Проверьте, есть ли вода в резервуаре парогенератора.

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

3 Нажмите «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 «Очистка», «Обслуживание» и «Испарение» (Clean, Steam Maintenance, Evaporation).

2 Нажмите «Старт», чтобы начать процесс испарения. Оставшееся время будет выводиться на дисплей..

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Мой новый духовой шкаф не готовит так, как моя старая духовка. Может ли быть что-то не так с температурой настройки?

Нет, ваш духовой шкаф прошел заводские испытания и откалиброван. Для первых нескольких использований тщательно соблюдайте время рецепта и температуры. Если вы все еще думаете, что ваш новый духовой шкаф слишком горячий или слишком холодный, вы можете отрегулировать температуру под себя в соответствии с вашими кулинарными предпочтениями. См. раздел «Регулировка термостата» в этом руководстве для простых инструкций по регулировке вашего термостата.

Во время приготовления в режиме конвекции вентилятор останавливается, когда я открываю дверцу. Это нормально?

Да, это нормально. Когда дверь открыта, вентилятор остановится и возобновит работу, когда дверца будет вновь закрыта.

Могу ли я использовать алюминиевую фольгу для сбора капель в духовом шкафу?

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для покрытия дна или стенок рабочей камеры. Фольга расплавится и прилипнет ко дну прибора, ее невозможно будет убрать. Для сбора капель можно поставить противень на нижнюю решетку прибора (Если фольга уже расплавилась на дне духового шкафа, это не будет мешать производительности прибора.)

Можно ли использовать алюминиевую фольгу на решетках?

Не накрывайте решетки алюминиевой фольгой. Покрытие всей решетки фольгой ограничивает поток воздуха, что приводит к ухудшению результатов приготовления. Используйте противень, застеленный фольгой, под фруктовые пироги или другие кислые или сладкие продукты, чтобы предотвратить повреждения отделки рабочей камеры из-за утечки жидкостей.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Вы можете завернуть ингредиенты в фольгу и готовить их в духовом шкафу, но при этом не допускайте контакта фольги с открытыми нагревательными элементами. Фольга может расплавиться или воспламениться, что приведет к образованию дыма, пожара или ожога.

Что делать, если решетки стали липкими, и их сложно вставлять и вытаскивать?

Со временем может стать сложнее устанавливать и доставать решетки. Нанесите небольшое количество оливкового масла на кончики решеток. Оно будет работать как смазка для более легкого скольжения.

Мой духовой шкаф все еще грязный даже после запуска SpeedClean™. Что еще мне делать?

Цикл SpeedClean™ только помогает растворить грязь в духовом шкафу, чтобы облегчить ручную очистку. Он не удаляет автоматически все загрязнения. После завершения программы SpeedClean™ прибор необходимо очистить вручную.

Применен SpeedClean™, но некоторые загрязнения все еще остаются. Что еще я могу сделать?

Функция SpeedClean™ работает лучше всего, когда загрязнения полностью пропитываются и погружаются в воду перед и во время цикла, а так же во время ручной уборки. Если загрязнения недостаточно пропитаны водой, это может негативно влиять на эффективность очистки. Повторите процесс SpeedClean™ с использованием достаточного количества воды.

Загрязнения со стенок рабочей камеры не отходят. Как лучше всего очищать стенки прибора?

Загрязнения на боковых и задних стенках вашего духового шкафа может быть труднее полностью пропитать водой. Попробуйте еще раз запустить функцию SpeedClean™.

Уберет ли SpeedClean™ всю грязь и пятна полностью?

Это зависит от типа загрязнения. Загрязнения на основе сахара и определенные жирные пятна особенно трудно очистить. Кроме того, если пятна недостаточно пропитаны водой, это может отрицательно сказаться на качестве очистки.

Как часто следует использовать SpeedClean™?

SpeedClean™ можно выполнять так часто, как вы пожелаете. SpeedClean™ работает лучше всего на СЛАБЫХ загрязнениях, такие как небольшие жирные брызги и мелкие капли сыра. Пожалуйста, обратитесь к разделу SpeedClean™ в руководстве пользователя за дополнительной информацией.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС

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
Кнопки прибора пищат, на дисплее отображается код ошибки F1~F10.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Вилка не полностью вставлена в электрическую розетку.<ul style="list-style-type: none">- Убедитесь, что электрическая вилка вставлена в действующую, правильно заземленную розетку.• Возможно, в вашем доме перегорел предохранитель или сработал автоматический выключатель.<ul style="list-style-type: none">- Замените предохранитель или переустановите автоматический выключатель.• Неправильно установлены элементы управления прибором.<ul style="list-style-type: none">- См. раздел «Использование духового шкафа».• Прибор слишком горячий<ul style="list-style-type: none">- Дайте прибору остыть ниже температуры блокировки.
Пар испаряется через вентиляцию прибора.	<ul style="list-style-type: none">• При приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги образуется пар. Это нормально.
Прибор не работает.	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что кабель питания правильно подключен к розетке электросети. Проверьте автоматические выключатели.• Службная проводка не завершена. Обратитесь за помощью к электрику.• Отключение электричества. Проверьте освещение дома. Позвоните в местную электрическую компанию.
Не работает подсветка духового шкафа	<ul style="list-style-type: none">• В этом духовом шкафу используются светодиодные лампы, ремонт или замену которых должен выполнять квалифицированный специалист.

<p>Прибор чрезмерно дымит во время готовки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> - Старые отложения жира или брызги от продуктов вызывают чрезмерное дымление.
<p>Блюдо не пропекается или не прожаривается правильно.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильно установлены органы управления прибором. <ul style="list-style-type: none"> - См. раздел «Использование духового шкафа». • Неправильное положение решетки или решетка не выровнена. <ul style="list-style-type: none"> - См. раздел «Использование духового шкафа». • Используется неподходящая посуда или посуда неподходящего размера. <ul style="list-style-type: none"> - См. раздел «Использование духового шкафа».
<p>Блюдо не разваривается правильно</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильно установлена решетка. <ul style="list-style-type: none"> - См. Руководство по приготовлению на гриле. • Посуда, не подходящая для жарки. <ul style="list-style-type: none"> - Используйте сковороду для жарки и решетку. • Алюминиевая фольга, используемая на сковороде для жаренья и решетке, не была установлена должным образом, как рекомендуется. <ul style="list-style-type: none"> - См. раздел «Использование духового шкафа». • В некоторых регионах напряжение питания может быть низким. <ul style="list-style-type: none"> - Разогрейте элемент для жарения в течение 5-7 минут. - См. Руководство по приготовлению на гриле.
<p>Шум вентилятора.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Конвекционный вентилятор может автоматически включаться и выключаться. <ul style="list-style-type: none"> - Это нормально. • Охлаждающие вентиляторы включаются и выключаются в зависимости от температур прибора. <ul style="list-style-type: none"> - Это нормально.

<p>Конвекционный вентилятор останавливается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Вентилятор конвекции останавливается в соответствии с режимом приготовления. - Это нормально и сделано для более равномерного нагрева во время приготовления. Это не является неисправностью и должно рассматриваться как нормальная работа.
<p>Запах гари или масла выходит из вентиляционного отверстия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Это нормально для нового прибора и со временем исчезнет.
<p>Влага скапливается на стекла дверцы прибора или пар идет из прибора.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Это нормально при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги. • При очистке стекла дверцы использовалось слишком много воды.
<p>Много воды в нижней части рабочей камеры во время или после приготовления на пару.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>На дне рабочей камеры после приготовления на пару остается белый осадок</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Шум после приготовления в режиме на пару.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • После любого цикла приготовления на пару автоматически запускается функция сушки. Это нормально слышать работу насоса во время сушки.
<p>Пар выходит вокруг дверцы прибора во время приготовления на пару.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, уплотнитель дверцы прибора установлен неправильно. Подождите, пока прибор остынет, прежде чем убедиться, что уплотнитель выровнен относительно дверцы прибора.
<p>«Треск» или «хлопающий» звук</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Это звук нагрева и остывания металла во время приготовления. • - Это нормально.

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.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



1 Этот символ перечеркнутого мусорного бака указывает на то, что электрические и электронные отходы продукты (WEEE) следует утилизировать отдельно от бытовых отходов.

2 Старые электрические приборы могут содержать опасные вещества, поэтому правильно утилизируйте их, чтобы предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровье человека. Ваш старый прибор может содержать многообразные детали, которые можно использовать для ремонта других приборов, и других ценных материалов, которые могут быть переработаны для сохранения ограниченных ресурсов.

3 Вы можете сдать свой прибор в магазин, где вы его приобрели, или обратиться в местную администрацию для получения подробной информации о ближайшем пункте сбора.

Технические характеристики

РЕГЛАМЕНТ ДЛЯ ДЕЛЕГИРОВАННЫХ КОМИССИЙ (ЕС) № 65/2014 и 66/2014

Товарный знак	SIGNATURE KITCHEN SUITE
Идентификатор модели	SKSOV2411S
Индекс энергоэффективности (EElcavity)	81,8
Класс энергоэффективности	A+
Потребление энергии (обычный режим)	0,94 кВтч/цикл
Потребление энергии (режим принудительной конвекции)	0,69 кВтч/цикл
Количество рабочих камер	1
Источник тепла	Электричество
Емкость	70 л
Масса	57,9 кг

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).

ООО «Хомаер»

ООО «Хомаер»

ООО «Хомаер»

SKS | **SIGNATURE
KITCHEN
SUITE**

EAC