

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Эта инструкция также доступна на интернет-сайте: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА**

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей. Каждое указание по технике безопасности предваряется символом "Опасность" и следующими словами:



#### **ОПАСНОСТЬ**

Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об имеющихся потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.

- Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если духовка оснащена электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею. Выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах. Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте пароочистители.
- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролитической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от остатков разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.
- Не накрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).

## **Утилизация электробытовых приборов**

- Этот прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией срежьте кабель питания.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

## **УСТАНОВКА**

После распаковки духовки проверьте ее на предмет возможных повреждений во время транспортировки, убедитесь, что дверца закрывается должным образом. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из пенопласта только в момент установки.

### **ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА**

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна быть стойкой к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку вырежьте все необходимые отверстия в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для правильной работы прибора зазор между столешницей и верхней стороной духовки должен всегда оставаться свободным.

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

Убедитесь, что напряжение питания, указанное на паспортной табличке прибора, соответствует напряжению в электрической сети. Паспортная табличка находится на передней стороне духовки (видна при открытой дверце).

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## **ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

### **Перед использованием:**

- Удалите с принадлежностей защитные куски картона, пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре примерно на один час, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.

### **Во время использования:**

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу — это может привести к ее поломке.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не накрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Не наливайте воду внутрь горячей духовки — это может привести к повреждению эмали.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, так как при этом можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других приборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Предохраняйте духовку от воздействия атмосферных явлений.


## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



### Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

### Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

### Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или используемом рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.
- Выключайте духовку за 10–15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Данная духовка, предусматривающая контакт с пищевыми продуктами, соответствует положениям директивы Европейского Союза ( ) 1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/СЕ (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/СЕ.
- Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №65/2014 и №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети, убедитесь, что духовка включена в сеть.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

### Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.
- **ВАЖНО:** на время самоочистки дверца духовки блокируется. Дождитесь ее автоматической разблокировки (см. раздел "Очистка духовок с использованием режима пиролиза").

### Не работает электронное программирующее устройство:

- Если на дисплее отображается буква "F", за которой следует какая-либо цифра, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите цифру, следующую за буквой "F".

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

### Перед обращением в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

**Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.**

Всегда сообщайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;
- сервисный номер (число после слова "Сервисное обслуживание" на паспортной табличке, расположенной на правом торце камеры — она видна при открытой дверце духовки).  
Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

**SERVICE**



0000 000 00000

В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный **Сервисный центр** (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

## ЧИСТКА



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не используйте пароочистители.
- Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед началом обслуживания отключите прибор от электросети.

#### Внешние поверхности духовки

**ВАЖНО:** не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной салфеткой из микрофибры.

- Протирайте поверхности духовки влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Протрите насухо сухой тканью.

#### Внутренние поверхности духовки

**ВАЖНО:** не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Использование таких средств со временем ведет к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь специальными чистящими средствами для духовок в соответствии с указаниями их производителей.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (см. раздел "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить (см. раздел "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ") для удобства чистки верха камеры (только в некоторых моделях).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** при длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и в районе уплотнения может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, протрите дверцу изнутри тканью или губкой.

#### Принадлежности:

- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде с добавлением средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пиццы легко удаляются при помощи щетки или губки.

#### Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (при наличии):

**ВАЖНО:** для чистки каталитических панелей не пользуйтесь абразивными средствами, жесткими щетками, мочалками для кастрюль или аэрозолями для духовок, так как это может привести к повреждению покрытиях панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме конвекции при температуре 200°C примерно на один час
- Затем дайте прибору остыть и удалите остатки продуктов губкой.

#### Очистка духовок с использованием режима пиролиза (при наличии):



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки.

В этом режиме происходит выжигание накопившихся в процессе приготовления пищи загрязнений при температуре около 500°C. При такой высокой температуре отложения превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной тряпкой, когда духовка остынет. Не включайте режим пиролиза после каждого использования духовки. Пользуйтесь им, только когда духовка сильно загрязнена или если в процессе предварительного нагрева или приготовления пищи из нее идет дым.

- Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все электроконфорки панели на время самоочистки (пиролиза).
  - Перед включением режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности.  
В приборе предусмотрено два режима пиролизической очистки:
1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ECO), расходующий примерно на 25% энергии меньше по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).
  2. Стандартный цикл (PYRO), который подходит для очистки сильно загрязненной духовки.
- После определенного количества приготовленных блюд с учетом степени загрязнения на дисплее духовки выводится сообщение, рекомендуемое выполнить цикл самоочистки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время пиролизической очистки открытие дверцы духовки невозможно; дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не опустится до безопасного уровня.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед выполнением описываемых ниже операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед началом обслуживания отключите прибор от электросети.

### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

#### Снятие дверцы:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните ее (С) так, чтобы она вышла из креплений (D) (Рис. 2).

#### Чтобы установить дверцу на место

1. Вставьте петли в соответствующие гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.

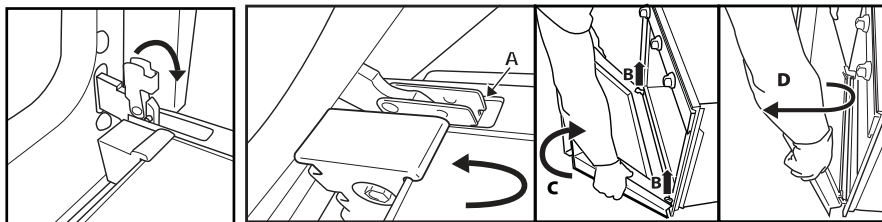


Рис. 1

Рис. 2

### ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки — держатели принадлежностей (рис. 3).
2. Слегка потяните нагревательный элемент на себя (рис. 4) и опустите его (рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя. Убедитесь, что элемент упирается в боковые держатели.

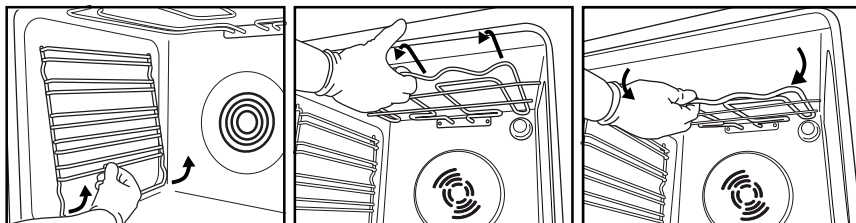


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

### ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

#### Замена лампы в задней части (при наличии):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Открутите плафон (рис. 6), замените лампу (тип лампы указан в примечании) и установите плафон в исходное положение (рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.



Рис. 6

Рис. 7

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

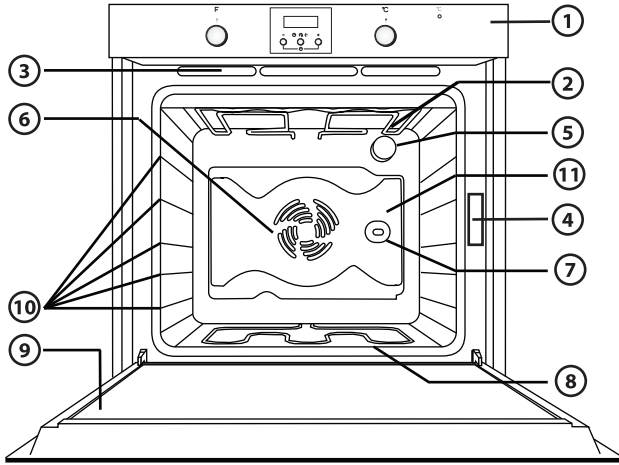
- Используйте лампы накаливания 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300°С или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т300°С (в зависимости от модели).
- Лампы, применяемые в приборе, специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС №244/2009).
- Эти лампы можно приобрести в наших сервисных центрах.

**ВАЖНО:**

- Не касайтесь поверхностей галогенных ламп голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к их быстрому выходу из строя.
- Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

**ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВКИ**

СВЕДЕНИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПРИВЕДЕНЫ В РАЗДЕЛЕ, ПОСВЯЩЕННОМ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Система охлаждения (при наличии)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Подсветка
6. Система вентиляции при выпекании (при наличии)
7. Вертел (при наличии)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Места установки полок
11. Задняя стенка

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени после завершения приготовления и выключения духовки.
- Ваш прибор может слегка отличаться от показанного на рисунке.

## ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, приводится в техническом описании)

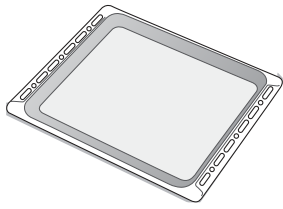


Рис. 1

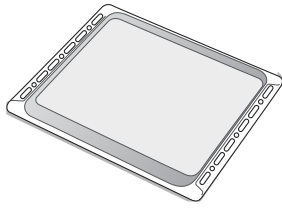


Рис. 2

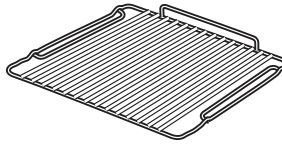


Рис. 3

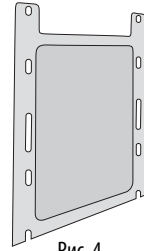


Рис. 4

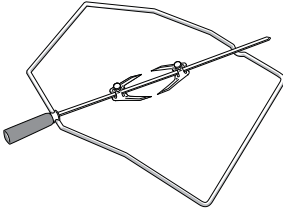


Рис. 5

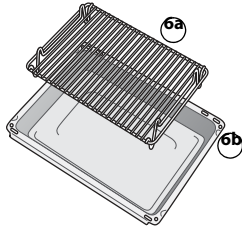


Рис. 6

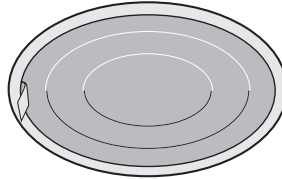


Рис. 7

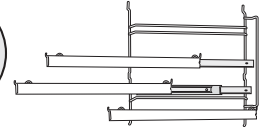


Рис. 8

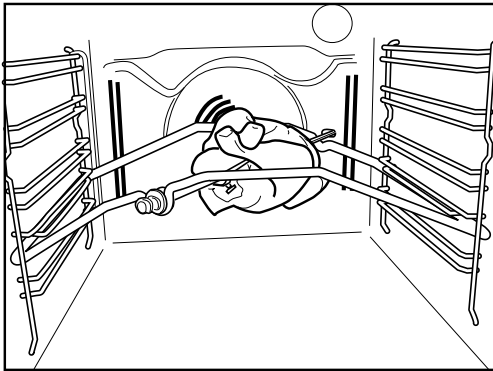


Рис. 9

### **Поддон (Рис. 1)**

Может устанавливаться под решеткой для сбора жира и кусочков пищи, а также использоваться в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Налейте в поддон немного воды, чтобы предотвратить образование дыма и брызг жира. **Вставной противень (Рис. 2)** Используется для приготовления печенья, пирогов, пиццы.

### **Решетка (Рис. 3)**

Используется для приготовления блюд на гриле, а также в качестве подставки для кастрюль, форм для выпечки и прочей посуды. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетка может устанавливаться изгибом вверх или вниз.

### **Боковые каталитические панели (Рис. 4)**

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с большим содержанием жира рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки (см. раздел ЧИСТКА). **Вертел (Рис. 5)**

Используйте вертел, как показано на рис. 9. Дополнительную информацию см. в разделе “Рекомендуемые способы использования и полезные советы”.

### **Комплект принадлежностей для гриля (Рис. 6)**

В комплект входит решетка (6а) и эмалированный поддон (6б). Данный комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме “Гриль”.

### **Жироулавливающий фильтр (Рис. 7)**

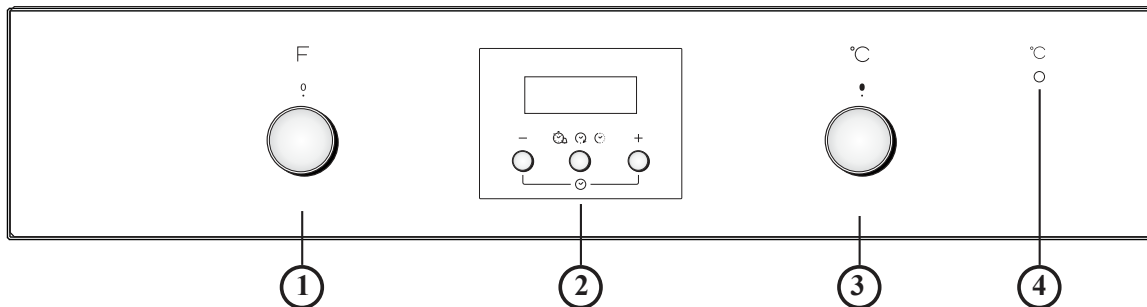
Используйте его **только** при приготовлении блюд с большим содержанием жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки напротив вентилятора. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

### **Выдвижные направляющие (Рис. 8)**

Позволяют выдвигать решетки и поддоны из духовки на неполную длину во время приготовления блюд. Подходят для любых принадлежностей, допускают мойку в посудомоечной машине.



## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Ваш прибор может слегка отличаться от показанного на рисунке.
- Если ваша духовка имеет утапливаемые ручки, нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из корпуса панели (в зависимости от модели).

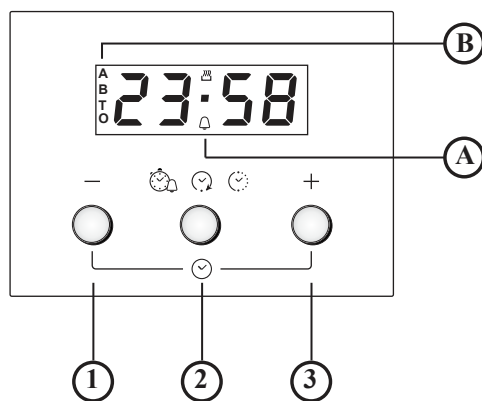
1. Ручка выбора режимов
2. Электронное программирующее устройство
3. Ручка термостата
4. Красный светодиодный индикатор термостата

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

- Поверните ручку выбора режимов на требуемый режим. При этом включится подсветка духовки.
- Установите необходимую температуру, повернув ручку термостата по часовой стрелке. При этом загорится индикатор термостата. Индикатор погаснет в момент достижения духовкой установленной температуры.

По завершении приготовления пищи верните переключатель в положение "0".

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА



1. Кнопка - : служит для уменьшения значения, отображаемого на дисплее
2. Кнопка служит для выбора настроек:
  - a. Таймер
  - b. Время приготовления
  - c. Установка времени окончания приготовления
3. Кнопка + : служит для увеличения значения, отображаемого на дисплее

**A.** Символ указывает на включение таймера

**B.** Символ **AUTO** подтверждает выбор настроек

### Первое использование духовки

Настройка часов и звукового сигнала.

При первом включении духовки в сеть на дисплее появится мигающая надпись **AUTO** и цифры 0.00. Чтобы перейти к установке времени, нажмите одновременно кнопки - и +. При этом начнет мигать разделительная точка. Установите время при помощи кнопок + и -. После выбора нужного значения нажмите среднюю кнопку. На дисплее появится надпись "top 1". Выберите звуковой сигнал при помощи кнопки -. После выбора звукового сигнала нажмите среднюю кнопку. Для изменения настроек времени повторите описанные выше действия.



### Установка таймера

Для установки таймера нажмите и удерживайте некоторое время среднюю кнопку: на дисплее возникнут цифры 0.00 и мигающий символ колокольчика. Установите таймер при помощи кнопки + (максимально возможное время — 23 часа 59 минут). Обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее появится текущее время и символ колокольчика — это подтверждает, что таймер был установлен. Чтобы увидеть обратный отсчет времени и при необходимости изменить его, снова нажмите среднюю кнопку.









### Установка длительности приготовления

После того как режим приготовления и температура будут выбраны, нажмите среднюю кнопку: на дисплее появятся цифры 0.00 и мигающий символ колокольчика. Еще раз нажмите среднюю кнопку: на дисплее возникнут попеременно сменяющие друг друга символ и цифры 0.00, а надпись **AUTO** начнет мигать. Установите длительность приготовления при помощи кнопок + и - (максимально возможная длительность — 10 часов). Через несколько секунд на дисплее вновь появится текущее время, а надпись **AUTO** останется гореть — это подтверждает, что настройки были заданы. Чтобы увидеть и при необходимости изменить остающееся время приготовления нажмите среднюю кнопку и задержите ее в нажатом положении на 2 секунды, после чего нажмите ее повторно. По истечении заданного времени приготовления символ исчезает, духовка подает звуковой сигнал, а надпись **AUTO** на дисплее начинает мигать. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Установите на ноль ручки выбора режимов и температуры, нажмите и задержите среднюю кнопку в нажатом положении на две секунды, чтобы завершить процесс приготовления.

















## Установка времени окончания приготовления с отложенным стартом







После того как режим приготовления будет выбран, нажмите среднюю кнопку: на дисплее возникнут попеременно сменяющие друг друга символ *End* и время завершения приготовления, а надпись **AUTO** начнет мигать. Нажмите кнопку +, чтобы увидеть установленное время окончания приготовления (приготовление можно отложить на не более чем 23 часа 59 минут). Через несколько секунд на дисплее вновь появится текущее время, символ  исчезнет, а надпись **AUTO** останется гореть — это подтверждает, что настройки были заданы. Чтобы увидеть и при необходимости изменить время окончания приготовления, нажмите среднюю кнопку один раз, а затем еще дважды. По истечении обратного отсчета времени загорается символ  и начинается процесс приготовления пищи в духовке в соответствии с выбранным режимом.

## ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ РЕЖИМОВ

РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
	<b>ВЫКЛ</b>	Прекращение приготовления пищи и выключение духовки.
	<b>ПОДСВЕТКА</b>	Включение освещения духовки.
	<b>ОБЫЧНЫЙ</b>	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Предварительно прогрейте духовку до необходимой температуры. Когда индикатор термостата погаснет, духовка готова к приготовлению — поместите продукт в духовку.
	<b>“УМНАЯ” ОЧИСТКА</b>	Низкотемпературный цикл удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи. Водяной пар, образующийся в процессе нагрева, облегчает удаление загрязнений со специальной эмали, которой покрыты внутренние стенки духовки. Включайте режим, когда духовка холодная. Налейте 200 мл воды на дно камеры и запустите 30-минутный цикл при температуре 90°C. После завершения цикла подождите 15 минут, и только затем откройте дверцу.
	<b>КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ</b>	Режим, подходящий для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда. При приготовлении только на одном уровне используйте 2-й уровень, при приготовлении на двух уровнях — 1-й и 3-й уровень. Прогрейте духовку перед началом приготовления.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Режим, подходящий для жарки отбивных, шашлыка, сосисок, приготовления овощных запеканок и хлебных тостов. Размещайте продукты на 4-м уровне. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 3-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	<b>ТУРБОГРИЛЬ</b>	Режим, подходящий для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыпята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Для более равномерного поджаривания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он входит в комплектацию духовки.
	<b>РАЗМОРОЗКА</b>	Режим для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Печенье / тарталетки		Да	3	170-180	15-40	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Уровень 3: решетка (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень
Пирожные из заварного теста		Да	3	180	30-40	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Уровень 3: противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / противень
Безе		Да	3	90	120-130	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	90	130-150	Уровень 3: противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень
Хлеб / пицца / фокачча		Да	2	190-250	15-50	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	190-250	25-45	Уровень 3: противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 2: поддон / вставной противень или противень на решетке
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)		Да	2	175-200	40-50	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	180-190	40-55	Уровень 3: форма для выпечки на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: Форма для выпечки на решетке

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	180-190	20-40	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	2	190-200	40-65	Поддон или противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	2	190-200	90-110	Поддон или противень на решетке
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	2	190-200	65-85	Поддон или противень на решетке
Индейка / гусь 3 кг		Да	1 / 2	190-200	140-180	Поддон или противень на решетке
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Рыба, филе / кусками		Да	4	200	30-40	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: поддон с водой
Колбаски / шашлыки / ребрышки / рубленые котлеты		Да	4	200	30-50	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: поддон с водой
Курица-гриль 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: поддон с водой
Курица-гриль, 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Уровень 2: вертел (при наличии)
						Уровень 1: поддон с водой
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2	200	35-50	Противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	2	200	45-55	Поддон / вставной противень (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100*	Уровень 3: противень на решетке (при необходимости поменяйте уровни на 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: поддон или противень на решетке
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100*	Уровень 3: противень на решетке (при необходимости поменяйте уровни на 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: поддон или противень на решетке
Рыба с овощами		Да	1-3	180	30-50*	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления)
						Уровень 1: поддон или противень на решетке

\* Указано ориентировочное время приготовления. Блюдо можно вынимать из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений. Длительность приготовления может увеличиваться в зависимости от используемой посуды.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** символы режимов могут слегка отличаться от показанных на рисунке.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** время и температура указаны из расчета на 4 порции и являются ориентировочными.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная длительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку, время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения длительности и температуры являются ориентировочными. Реальные значения зависят от количества продуктов и используемой посуды. Начинайте с самых низких рекомендованных значений температуры и длительности и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект духовки принадлежности. Отдавайте предпочтение формам и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов следуйте представленным в таблице рекомендациям по выбору принадлежности (входящих в комплект духовки) и уровней для их размещения.

### Одновременное приготовление нескольких блюд

В режиме "КОНВЕКЦИЯ", можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи), на разных уровнях духовки. При необходимости поменяйте уровни на двух третях процесса приготовления. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

### Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в его центр деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для выпекания с противоположным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опадает", то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.
- Для приготовления десертов с жидкой начинкой (пирог с сыром или фруктами) используйте режим "КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

### Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из жаропрочного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на решетке, рекомендуется ставить непосредственно под решетку поддон, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

### Вертел (только в некоторых моделях)

Используйте эту принадлежность, чтобы обеспечить равномерное пропекание крупных кусков мяса и птицы. Наденьте мясо на вертел (в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной нитью) и убедитесь, что оно надежно удерживается на вертеле. Вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и на соответствующий держатель. Для предотвращения дыма и для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, рекомендуется установить на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен пластмассовой ручкой, которую необходимо снять перед началом приготовления. Используйте ручку для защиты от ожогов при извлечении готового блюда из духовки.

### Пицца

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.