RU

Инструкция по эксплуатации, установке и подключению

Электрическая плита

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование плитой доставило вам удовольствие.

Предназначение

Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Возможности использования плиты подробно описаны далее.

Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой плитой. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.
Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Инструкция по эксплуатации
Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя.
В ней описывается духовка и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Инструкция по подключению
Подключение производится согласно разделу «Подключение к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится внизу и видна при открытой дверце духовки. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте www.gorenje.ru.

Меры безопасности **3**
Описание прибора **7**
Варочная поверхность **8**
Управление конфорками стеклокерамической **10**
варочной поверхности **10**
Пользование духовкой **18**
Приготовление **36**
Очистка и обслуживание **49**
Предупреждения и индикация ошибок **58**
Установка и подключение **59**
Технические данные **62**

Меры безопасности

Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите плиту. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте духовку и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.
- Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.

Указания по безопасности

Установка и подключение

- Производить подключение прибора к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки и духовка

- Конфорки и духовка не предназначены для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на работающие или горячие конфорки.
- Внимание: опасность ожогов! Во время работы прибора нагревательные элементы, духовка и оборудование духовки сильно нагреваются, поэтому для извлечения

258053

посуды используйте кухонные рукавицы или прихватки. Осторожно обращайтесь с горячей посудой! Опасность ожога!
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних электроприборов находились на безопасном расстоянии.
- Во время работы духовки противни, решетка и внутренние поверхности духовки сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Не храните в ящике плиты горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли). Опасность возгорания! Используйте ящик плиты только для хранения оборудования (мелкий и глубокий противни и под.).
- Не закрывайте отверстие для выхода пара, расположенное с задней стороны варочной поверхности, так как оно служит для вентиляции духовки.
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки. Опасность ожога!
- После длительного использования поверхность чугунных конфорок и металлические кольца вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.

Повреждения
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Перед очисткой духовки можно снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»). Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы духовки. При сильном загрязнении уплотнителя дверца духовки закрывается не плотно, что может привести к повреждению соседней мебели.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание

повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

- Не готовьте на стеклокерамической поверхности в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную поверхность. Не кладите на варочную поверхность пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную поверхность. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки плиты не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Безопасность людей

- Внимание! Опасность ожогов у маленьких детей и детей, не осознающих опасность, связанную с неправильным использованием прибора. Из-за опасности получения ожогов следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора, а дети постарше пользовались прибором только под присмотром.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными

физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

Утилизация упаковки

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

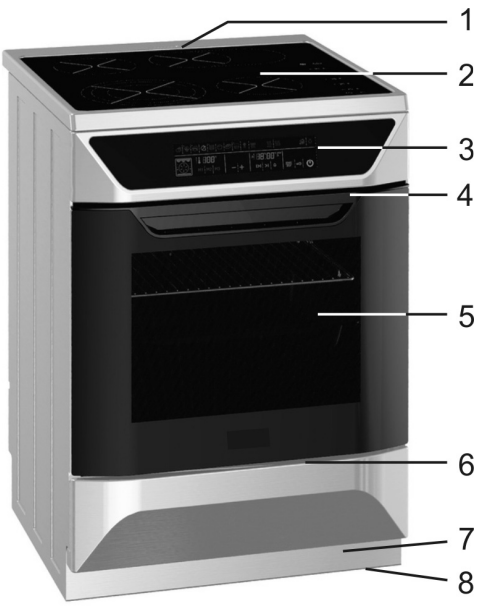
Утилизация отслужившего прибора

- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините плиту от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Описание прибора

На рисунке приведена одна из моделей плит. Инструкция разработана для разных моделей плит, поэтому может включать отдельные функции и оборудование, которых нет в вашей плите.



1 Отверстие для выхода пара
2 Стеклокерамическая варочная поверхность
3 Панель управления
4 Ручка дверцы духовки
5 Дверца духовки
6 Ящик плиты (в некоторых моделях)
7 Дополнительная подставка (в некоторых моделях)
8 Регулируемые ножки (в некоторых моделях, для доступа к ножкам извлеките ящик)

Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях

Плита оборудована охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления плиты.

Продленная работа охлаждающего вентилятора (система DC+, в некоторых моделях)

Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения духовки, дополнительно охлаждая плиту.

258053

Варочная поверхность

Перед первым использованием

- Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды.
  Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

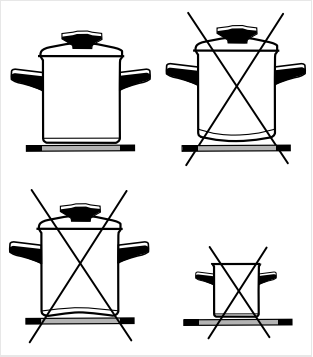
Важные указания

- Температура конфорки стеклокерамической варочной поверхности регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Когда нагревательный элемент включен, видно красное свечение, когда выключен, свечения нет. При низкой степени нагрева нагревательный элемент отключается чаще, при высокой степени нагрева — реже.
- Не используйте конфорки для обогрева помещения. Не включайте конфорки без установленной на них посуды. Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды конфорка может повредиться.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не ставьте на варочную поверхность мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.

Стеклокерамическая поверхность

- Конфорки быстро нагреваются до заданной степени нагрева, при этом область вокруг конфорок может быть теплой.
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.

Посуда



Советы по использованию посуды

Используйте качественную посуду с плоским, стабильным дном.

- Теплопередача будет наиболее эффективной, если диаметр дна посуды соответствует диаметру конфорки и посуда установлена в центре конфорки.
- При приготовлении в посуде из огнеупорного и термостойкого стекла или фарфора следуйте указаниям производителя посуды.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- Посуда из огнеупорного стекла со шлифованным дном подходит для использования на варочной поверхности, если диаметр дна соответствует диаметру конфорки. Посуда с дном большего диаметра может треснуть.
- При использовании особой посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.
- При приготовлении пищи на стеклокерамической поверхности в посуде с теплоотражающими свойствами (например, светлое металлическое дно) или с толстым дном, время закипания может увеличиться на несколько минут (прибл. на 10 минут). Если необходимо вскипятить большое количество жидкости, рекомендуется использовать посуду с ровным темным дном.
- Не используйте глиняную посуду, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

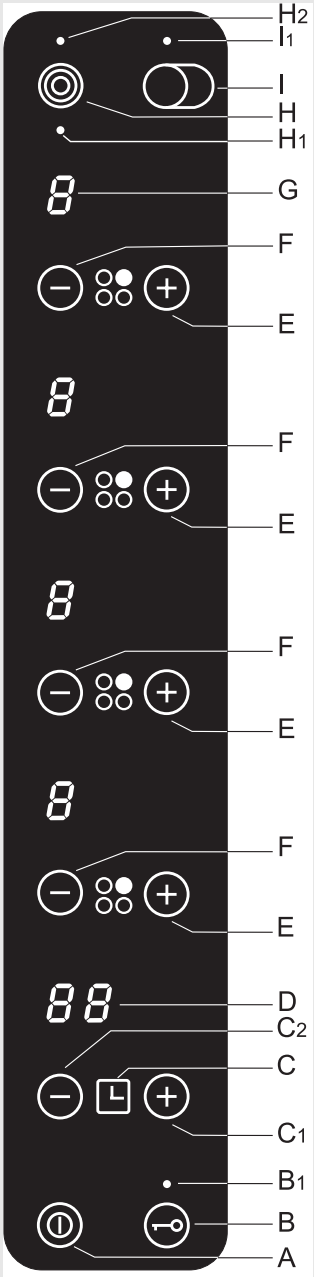
Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке.
- Овощи варите в небольшом количестве воды. При таком способе продукты сварятся быстрее обычного, однако при этом важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта. После закипания уменьшите мощность конфорки до состояния тихого кипения.

258053

Управление конфорками стеклокерамической варочной поверхности

Панель управления



H2 Индикатор включения второго контура нагрева (конфорка 4)
I1 Индикатор включения второго контура нагрева (конфорка 2)
H Сенсор включения двух дополнительных контуров нагрева (конфорка 4)
I Сенсор включения дополнительного контура нагрева (конфорка 2)
H1 Индикатор включения третьего контура нагрева (конфорка 4)
G Цифровой индикатор степени нагрева конфорок 0-9, готовности к работе 0 и остаточного тепла H

Конфорка 1
F Сенсор «–» для установки степени нагрева
E Сенсор «+» для установки степени нагрева

Конфорка 2
F Сенсор «–» для установки степени нагрева
E Сенсор «+» для установки степени нагрева

Конфорка 3
F Сенсор «–» для установки степени нагрева
E Сенсор «+» для установки степени нагрева

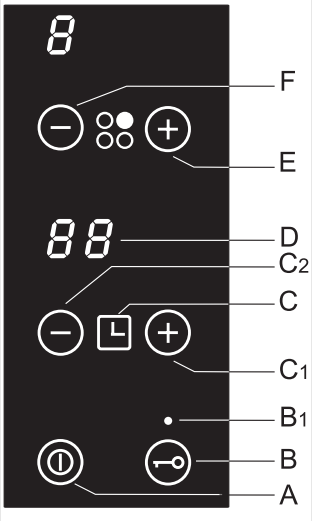
Конфорка 4
F Сенсор «–» для установки степени нагрева
E Сенсор «+» для установки степени нагрева

D Цифровой индикатор времени
C2 Сенсор «–» для установки времени
C Символ таймера
C1 Сенсор «+» для установки времени
B1 Индикатор включения защитной блокировки
B Сенсор защитной блокировки
A Сенсор вкл./выкл. варочной поверхности

258053

- После подключения плиты к электросети на несколько секунд загорятся цифровые индикаторы степени нагрева и времени, затем они погаснут, и раздастся звуковой сигнал, подтверждающий готовность варочной поверхности к работе. Горит только индикатор включения защитной блокировки, нажмите на сенсор и индикатор погаснет.
- Варочная поверхность оборудована сенсорной панелью управления. Для включения сенсора нажмите на соответствующий символ и удерживайте палец на нем не менее 1 секунды. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.
- Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках). Горячая посуда может повредить панель управления.
- Следите, чтобы панель управления всегда была чистой. В случае если панель управления загрязнена или на ней разлита жидкость, могут появиться сообщения об ошибках.

Включение варочной поверхности и установка степени нагрева конфорок



Включение варочной поверхности

- Когда варочная поверхность не работает, все конфорки выключены и индикаторы не светятся.
- Сенсором вкл./выкл. A включите варочную поверхность. На всех цифровых индикаторах в течение 10 секунд светится 0. Теперь соответствующими сенсорами «+» и «–» можно установить степень нагрева любой конфорки (см. раздел «Установка степени нагрева»).

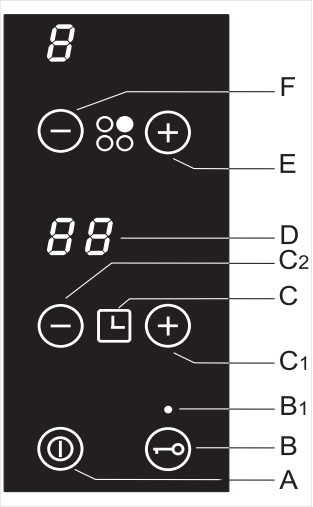
⚠ Если в течение 10 секунд вы не включите ни одну конфорку, варочная поверхность автоматически выключится, раздастся короткий звуковой сигнал.

Установка степени нагрева

- Пока индикаторы горят, с помощью сенсоров «+» и «–» установите степень нагрева в диапазоне от 1 до 9. При нажатии на сенсор «+» степень нагрева увеличивается до 9, при нажатии на сенсор «–» уменьшается до 0 (конфорка выключается). Если сразу нажать на сенсор «–», степень нагрева автоматически установится на 9.

258053

Выключение конфорок

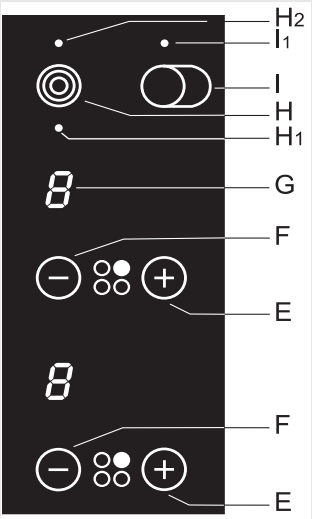


- Чтобы выключить конфорку, установите сенсором «–» степень нагрева 0 или одновременно нажмите сенсоры «+» и «–» данной конфорки. На цифровом индикаторе конфорки на несколько секунд высветится 0, затем конфорка выключится, и на индикаторе высветится индикация остаточного тепла H.

Выключение варочной поверхности

- Варочную поверхность можно в любой момент выключить сенсором вкл./выкл. A. Раздастся звуковой сигнал, все индикаторы погаснут, кроме тех, которые показывают, что конфорка еще горячая. На этих индикаторах будет светиться символ H.

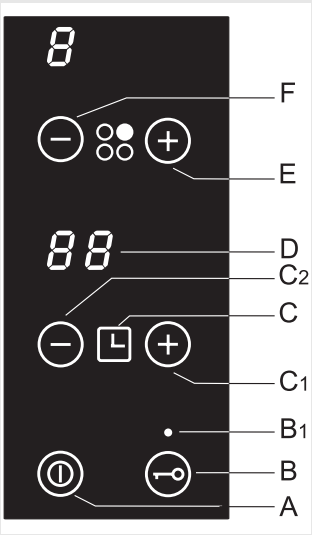
Дополнительные контуры нагрева (конфорки 2 и 4)



- При включенной конфорке (2 и 4) можно включить дополнительный контур нагрева, нажав на соответствующий сенсор (см. рисунок панели управления). При этом над сенсором загорится индикатор.
- Степень нагрева устанавливается для всех контуров нагрева вместе.
- Для выключения дополнительного контура снова нажмите на сенсор включения второго контура нагрева или установите степень нагрева 0 или одновременно нажмите на сенсоры «+» и «–» или выключите варочную поверхность сенсором вкл./выкл. A.
- Левая передняя конфорка (4) имеет два дополнительных контура нагрева. Для включения второго (среднего) контура нажмите соответствующий сенсор (сверху слева), над сенсором загорится индикатор. Для включения третьего (внешнего) контура снова нажмите на этот сенсор, загорится индикатор под сенсором. Для выключения дополнительных контуров снова нажмите на сенсор включения дополнительных контуров нагрева или выключите конфорку или варочную поверхность полностью.

258053

Защитная блокировка панели управления



Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение варочной поверхности и отдельных конфорок или изменение параметров их работы, поэтому функцию блокировки можно также использовать в качестве блокировки от детей.

Включение блокировки панели управления

Включение защитной блокировки возможно при включенной или выключенной варочной поверхности.

- Для включения защитной блокировки нажмите на сенсор B, загорится индикатор B1.
- Защитная блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора вкл./выкл. A и сенсора защитной блокировки B. При включенной защитной блокировке можно выключить все конфорки с помощью сенсора вкл./выкл. A, защитная блокировка останется включенной. Если при включенной защитной блокировке на конфорке установлен таймер с функцией отключения, время таймера отсчитывается, и в установленное время конфорка выключится.

Выключение блокировки панели управления

- Для выключения защитной блокировки нажмите на сенсор B, раздастся короткий звуковой сигнал. Индикатор B1 над сенсором погаснет.

Индикаторы остаточного тепла

- После выключения конфорки на цифровом индикаторе конфорки загорается символ H, обозначающий, что конфорка горячая. Если варочная поверхность включена и установлена степень нагрева конфорок 0, на цифровых индикаторах будет попеременно высвечиваться 0 и H. При выключенной варочной поверхности высвечивается только символ H.
- Пока горит символ H, не прикасайтесь к конфоркам и не кладите на них предметы, не устойчивые к воздействию тепла. Опасность ожога!
- Если символ H погас, значит, поверхность достаточно остыла, чтобы к ней можно было безопасно прикасаться.
- После выключения символа H конфорка в некоторых случаях (отключение электроэнергии, на конфорке стоит горячая посуда) может оставаться горячей. Опасность ожога!

Автоматика приготовления (функция BoilControl)

При выборе функции «Автоматика приготовления» конфорка некоторое время работает с максимальной мощностью, спустя которое автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева для основного приготовления. Длительность работы при максимальной

258053

мощности зависит от установленной степени нагрева для основного приготовления (см. таблицу). Функцию «Автоматика приготовления» можно включить на каждой из конфорок, для всех степеней нагрева, кроме 9.

Включение функции «Автоматика приготовления»

- Для включения «Автоматики приготовления» установите на конфорке степень нагрева 9. Затем нажмите на сенсор «+», около цифрового индикатора конфорки начнет мигать точка. В течение 10 секунд сенсором «–» установите степень нагрева для основного приготовления от 8 до 1.
- Через 10 секунд раздастся звуковой сигнал. Точка будет гореть постоянно, пока включена функция «Автоматика приготовления».
- С помощью сенсора «+» можно увеличить степень нагрева для основного приготовления.

Степень нагрева основного приготовления	Время приготовления при макс. мощности, в мин.
1	1′10″
2	2′45″
3	4′50″
4	5′30″
5	6′30″
6	1′10″
7	2′45″
8	2′45″

- «Автоматика приготовления» выключается сенсором «–».
- При выключении «Автоматики приготовления» раздастся звуковой сигнал и точка около цифрового индикатора конфорки погаснет.

Защитное отключение

- Для дополнительной безопасности при работе варочная поверхность оборудована ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки. Продолжительность работы зависит от последней установленной степени нагрева.
- Если степень нагрева не изменялась в течение продолжительного времени, конфорка через некоторое время (в зависимости от установленной степени нагрева: чем выше степень, тем меньше время — см. таблицу!) автоматически выключится.

Степень нагрева	Максимальное время работы, ч
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Таймер

Таймер включается нажатием на сенсор «+» или «–». Время таймера устанавливается в интервале от 1 до 99 минут. В любой момент вы можете поменять установленное время сенсорами «+» и «–».

Таймер можно использовать как:

1 будильник с функцией оповещения,

2 таймер с функцией отключения конфорки.

Будильник с функцией оповещения

Будильник оповещает, что прошло установленное время, но не отключает конфорки.

- Включите будильник сенсором «–» (автоматически установится время 99 минут) или «+» (автоматически установится время 30 минут). На цифровых индикаторах конфорок загорится символ t. Затем сенсорами «+» и «–» установите необходимое время будильника. Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал, и начнется отсчет времени. В любой момент вы можете поменять установленное время.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и на цифровом индикаторе времени начнет мигать 00. Для выключения звукового сигнала и световой индикации нажмите любой сенсор.

Таймер с функцией отключения конфорки

- Таймер облегчает процесс приготовления: с его помощью можно установить продолжительность работы конфорки. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится.

⚠ **Вы можете установить таймер одновременно только для одной конфорки.**

- Включите таймер сенсором «–» или «+», как описано выше. На цифровых индикаторах конфорок загорится символ t.
- В течение 10 секунд выберите конфорку, на которой

258053

будет установлен таймер. Для этого сенсорами «+» и «–» установите степень нагрева для этой конфорки. Около цифрового индикатора времени загорится точка, которая показывает, что для одной из конфорок установлен таймер. На цифровом индикаторе конфорки, для которой установлен таймер, каждые 15 секунд попеременно мигает символ t и установленная степень нагрева.

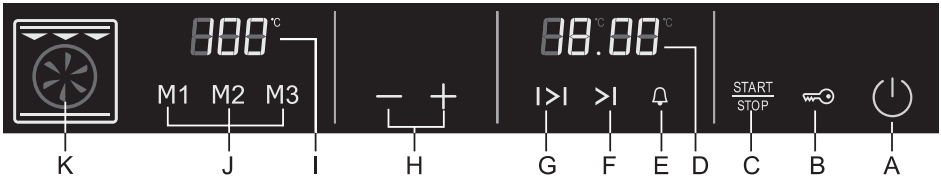
- По истечении установленного времени конфорка выключится, на цифровом индикаторе конфорки будут попеременно мигать 0 и H. Раздастся непрерывный звуковой сигнал. На цифровом индикаторе времени будет мигать 00, точка около индикатора времени погаснет. Для выключения звукового сигнала и световой индикации нажмите любой сенсор.
- Конфорки, для которых не был установлен таймер, продолжат работу.

Предупреждения и индикация ошибок

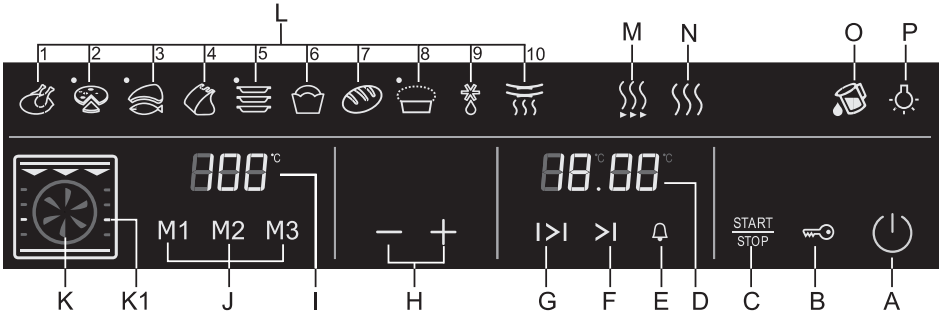
- При одновременном нажатии на сенсоры «+» и «–» конфорка выключится.
- Если на всех конфорках установлена степень нагрева 0, варочная поверхность выключится через 10 секунд.
- Если какой-либо из сенсоров активирован более 10 секунд, варочная поверхность выключится, каждые две раздается звуковой сигнал. Если активация сенсора длится дольше, варочная поверхность автоматически выключится.

Панель управления

Электронный программный модуль (панель управления 1)



Электронный программный модуль с температурным зондом (панель управления 2)



Сенсоры

A Вкл./выкл. духовки
B Защитная блокировка панели управления
C СТАРТ/СТОП
D Часы
E Будильник (функция оповещения)
F Окончание приготовления
G Продолжительность приготовления
H Сенсоры «+», «–»
I Температура
J Мои программы
K Выбор режима нагрева
K1 Уровень приготовления
L Программы по виду продукта
1 Цыпленок
2 Пицца
3 Шницели, рыба
4 Филе на косточках
5 Мелкая выпечка, кексы
6 Баба из дрожжевого теста
7 Хлеб
8 Подъем дрожжевого теста
9 Размораживание
10 Подогрев посуды
M Быстрый нагрев духовки
N Поддержание температуры приготовленных блюд
O Очистка (функция AquaClean)
P Освещение

⚠ **Управление духовкой производится нажатием на сенсорные кнопки (далее - сенсоры).**
Для того чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть больше.
Влажная панель управления хуже реагирует на нажатия.

258053

Пользование духовкой

Перед первым использованием

- Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при температуре прибл. 200°C в течение 1 часа 30 минут. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

Важные предупреждения

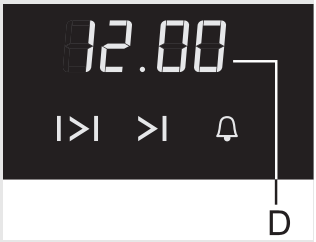
- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки. Опасность ожога!

При подключении к электроэнергии

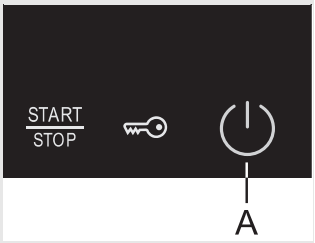
После первого подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии необходимо установить текущее время.

⚠ **Без установки текущего времени пользование духовкой невозможно.**

Включение духовки

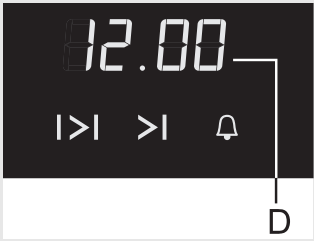


- После каждого подключения прибора к электросети на дисплее D мигает «12.00».



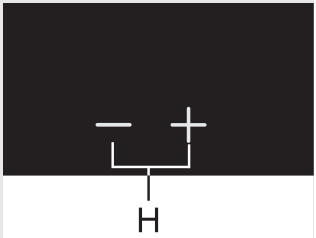
- Чтобы включить духовку, нажмите на сенсор вкл./выкл. A.

Часы

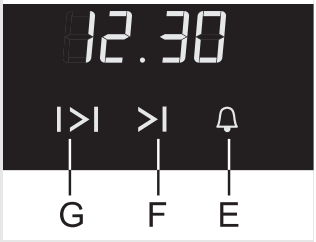


Установка текущего времени

- Включите духовку сенсором вкл./выкл. A.
- Сенсором D включите часы. Значение времени мигает.

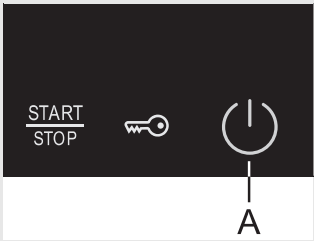


- Сенсорами «+» и «–» установите точное время суток.
- Подтвердите введенное время повторным нажатием на сенсор D или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- В отсутствие активного использования через две минуты духовка перейдет в режим ожидания (Standby).

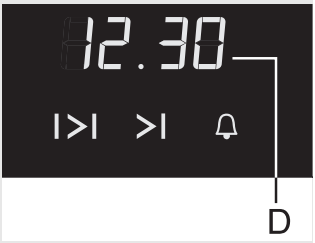


Изменение текущего времени

Для изменения текущего времени должны быть выключены функции, программирующие время работы духовки (G, F, E).



- Включите духовку сенсором вкл./выкл. A.

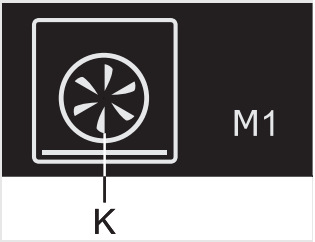


- Сенсором D включите часы. Значение времени мигает.
- Сенсорами «+» и «–» измените текущее время суток.
- Подтвердите введенное время повторным нажатием на сенсор D или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

Управление духовкой

Управление духовкой производится следующими способами:
A Выбор режима нагрева
B Выбор вида продукта (только для панели управления 2)

Выбор режима нагрева



Этот способ подходит для приготовления любых видов продуктов в любом количестве. При этом вы сами выбираете режим нагрева, температуру духовки и продолжительность приготовления.

Режим нагрева можно выбрать двумя способами:
1. Нажимайте на сенсор K, последовательно будут высвечиваться режимы нагрева;
2. Дважды нажмите на сенсор K, сенсор начнет мигать. Далее выберите необходимый режим нагрева сенсорами «+» и «–». Данный способ в отличие от первого дает возможность пролистывать режимы вперед и назад.

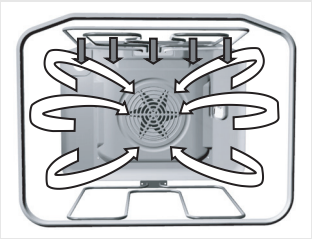
Режимы работы духовки

Классический нагрев (сверху + снизу)
Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.
Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.
Предустановленная температура - 200°C.

Большой гриль
При данном режиме работы включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки.
Этот режим подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок.
Предустановленная температура - 240°C.

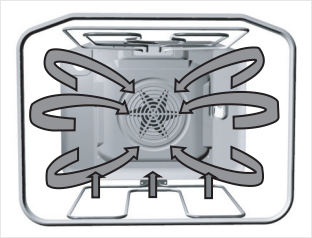
Гриль

Работает инфранагреватель.
Этот режим подходит для поджаривания бутербродов, тостов, пивных колбасок.
Предустановленная температура - 240°C.



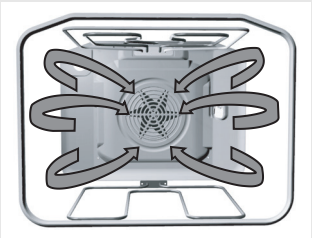
Большой гриль + работа вентилятора

Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор.
Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до образования хрустящей корочки.
Предустановленная температура - 170°C.



Нагрев снизу + вентиляционный нагрев

При этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.
Предустановленная температура - 200°C.



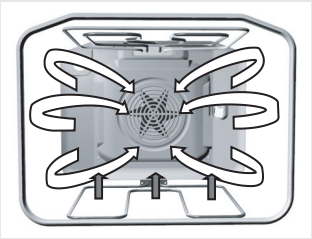
Вентиляционный нагрев

При этом режиме одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда.
Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях. Температура при данном режиме ниже, чем при классическом режиме нагрева.
Предустановленная температура - 160°C.

Размораживание

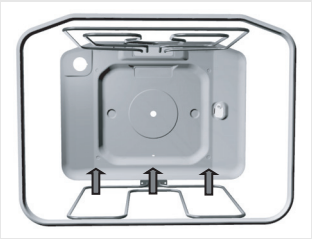
В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор.
Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.

258053



Нагрев снизу + работа вентилятора

В этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.
Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 1-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.
Предустановленная температура - 160°C.

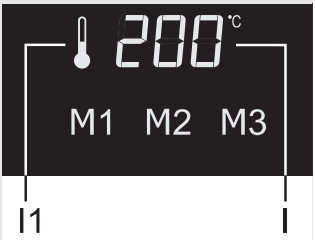


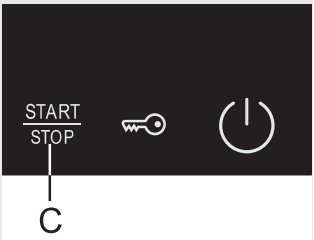
Нагрев снизу/функция AquaClean

В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент.
Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу (например, приготовление сочной выпечки с фруктовой начинкой). Установите необходимую температуру.
Нагрев снизу можно использовать для очистки духовки - функция AquaClean. Рекомендации по очистке см. в разделе «Очистка и обслуживание».

Нагрев сверху

В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент.
Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху (например, для подрумянивания до золотой корочки).
Предустановленная температура - 150°C.





Выбор и установка температуры духовки

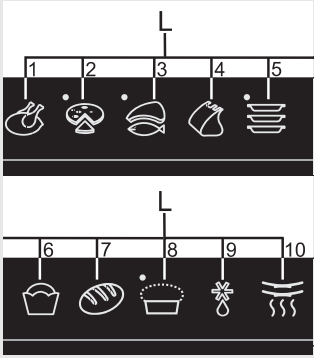
- После выбора вида продукта или режима нагрева вы можете поменять предустановленную температуру.
  - Нажмите на сенсор I, сенсор начнет мигать.
  - Сенсорами «+» и «–» установите необходимую температуру. Диапазон регулировки температуры от 30° до 275°C (в зависимости от режима работы духовки). Шаг регулировки температуры 5°C.
  - Подтвердите введенное значение температуры нажатием на сенсор I или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- Также вы можете установить продолжительность приготовления, окончание приготовления и отсрочку старта духовки (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).
- После установки всех параметров нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка начнет работу.
- На температурном дисплее I будет отображаться повышение температуры в духовке. При достижении

заданной температуры раздастся звуковой сигнал и символ I1 погаснет.
- Если вы не воспользовались ни одной из функций, программирующих время работы духовки, на дисплее D будет высвечиваться продолжительность работы духовки с момента начала приготовления.

⚠ **Во время работы духовки можно изменить температуру (см. раздел «Выбор и установка температуры духовки»), функции, программирующие время работы духовки (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).**

Индикация остаточного тепла духовки

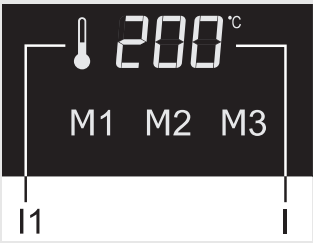
После завершения приготовления дисплей показывает температуру остаточного тепла духовки.
Когда температура опустится ниже 50°C, индикация погаснет.



Выбор вида продукта (только для панели управления 2)

Данный способ подходит для приготовления определенных видов продуктов. При этом режим нагрева, температуру и продолжительность приготовления духовка устанавливает автоматически.
- Выберите продукт нажатием на сенсор выбора продуктов L. Загорится сенсор соответствующего продукта, предустановленные режим нагрева, уровень, температура и продолжительность приготовления.
- Также можно установить функцию окончания приготовления или отсрочки старта (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).
- Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка начнет работу.
- На температурном дисплее I будет отображаться повышение температуры в духовке. При достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал и символ I1 погаснет.
- На дисплее отображается время, оставшееся до конца приготовления. По истечении этого времени духовка автоматически выключится.

Предустановленные значения температуры и продолжительности приготовления можно изменить.



- Для того чтобы изменить температуру, нажмите на сенсор I и затем сенсорами «+» и «–» установите новую температуру (шаг 5°C). Подтвердите новое значение температуры сенсором I или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

Изменение предустановленной температуры и продолжительности приготовления

- Для того чтобы изменить продолжительность приготовления, нажмите на сенсор G и затем сенсорами «+» и «–» установите новое время. Подтвердите новое значение времени сенсором G или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

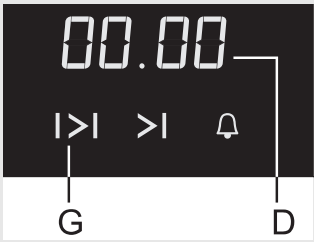
⚠ **Во время работы духовки можно изменить температуру (см. раздел «Выбор и установка температуры духовки»), функции, программирующие время работы духовки (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).**

Таблица приготовления при выборе вида продукта

Символ	Блюдо/Функция	Предустановленная температура, °C	Макс. возможная температура, °C	Предустановленное время, ч:мин.	Количество, кг	Уровень (снизу)	Примечание	Предустановленный режим работы
	Филе на косточках	190	275	1:50	1,2	1	Положите продукты в небольшой противень. Противень поставьте на решетку.	
	Шницели, рыба	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Положите продукты на решетку. На 2-й уровень установите противень для сбора жира. Готовьте при закрытой дверце. По истечении половины времени переверните продукты.	
	Цыпленок	170	275	1:05	1	2	Положите на решетку, решетку установите на 2-й уровень. На нижний уровень установите противень для сбора жира.	
	Пицца	200	275	0:19	1x0,5	2	Приготовление в мелком противне.	
	Мелкая выпечка, кексы	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Приготовление в мелких противнях на двух уровнях одновременно.	
	Подъем дрожжевого теста	40	40	-	-	1	Миску с тестом поставьте на решетку.	
	Баба из дрожжевого теста	160	275	1:05	1	1	Приготовление в темной форме для бабы. Форму поставьте на решетку.	
	Хлеб	190	275	1:00	1	2	Приготовление в мелком противне.	
	Размораживание	-	-	-	-	2	Положите продукты на решетку. На нижний уровень установите противень для сбора жира.	
	Подогрев посуды	60	80	-	-	2	Поставьте посуду на решетку.	
	Очистка	70	90	0:30	-	1	В противень налейте 0,6 л воды и вставьте его на нижний уровень. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.	
	Поддержание температуры приготовленных блюд	70	95	3:00	-	1	Не подогревайте скоропортящиеся продукты.	
	Быстрый нагрев духовки	160	275	-	-	-	Не предназначено для приготовления.	

Предупреждение!
Если около символа продукта стоит точка, перед приготовлением духовку необходимо предварительно нагреть. Время предварительного нагрева духовки не включено в предустановленное время программы. При выборе символа, требующего предварительного нагрева, начнет мигать символ .
Если вы хотите разогреть духовку, нажмите на символ и затем на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка сразу включится, и начнется предварительный нагрев. При завершении предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал, символ погаснет. Теперь поставьте продукты в духовку и снова нажмите сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка начнет приготовление.
Если вы не будете разогревать духовку, не нажимая на мигающий символ , сразу нажмите сенсор СТАРТ/СТОП. В этом случае производитель не гарантирует, что по истечении предустановленного времени блюдо будет готово.

Программирование времени работы духовки



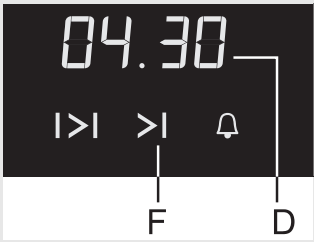
I>I Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления).

Максимальное время функции составляет 10 часов!

- Сенсором G включите функцию продолжительности приготовления. На дисплее D начнет мигать «00.00».
- Сенсорами «+»и «–» установите продолжительность приготовления.
- Подтвердите введенное значение нажатием на сенсор G или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка начнет работу.
- На дисплее отображается время, оставшееся до конца приготовления. По истечении этого времени духовка автоматически выключится. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Если приготовление необходимо продолжить, нажмите на мигающий сенсор СТАРТ/СТОП или установите новые параметры приготовления.

⚠ Продолжительность приготовления можно изменить или установить в процессе приготовления.



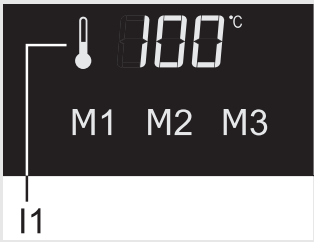
>I <u>Окончание приготовления</u>

Данная функция позволяет запрограммировать время отключения духовки (окончание приготовления).

Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 10 часов с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Сенсором F включите функцию окончания приготовления. На дисплее D высветится текущее время суток и несколько секунд будет мигать. Сенсорами «+»и «–» установите время окончания приготовления.
- Подтвердите введенное значение нажатием на сенсор F или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка сразу включится и автоматически выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Если приготовление необходимо продолжить, нажмите мигающий сенсор СТАРТ/СТОП или установите новые параметры приготовления.

⚠ Окончание приготовления можно изменить или установить в процессе приготовления.



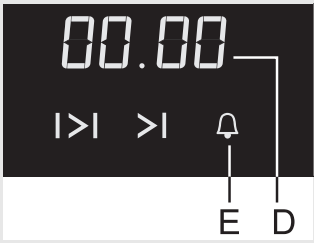
Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления), и время отключения духовки (окончание приготовления).

Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 24 часа с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Установите продолжительность приготовления (см. раздел «Продолжительность приготовления»).
- Сенсором F включите функцию окончания приготовления. На дисплее D высветится сумма текущего времени суток и продолжительности приготовления. Сенсорами «+» и «–» установите время окончания приготовления.
- Духовка ожидает старт начала приготовления. Символ I1 мигает.
- Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.
- Духовка в определенное время автоматически включится (символ I1 будет светиться) и выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Если приготовление необходимо продолжить, нажмите мигающий сенсор СТАРТ/СТОП или установите новые параметры приготовления.

Будильник



Программный модуль оснащен функцией будильника, который оповещает, что установленное время истекло, и не отключает духовку. Будильник можно использовать независимо от работы духовки.

Максимальное время функции составляет 10 часов!

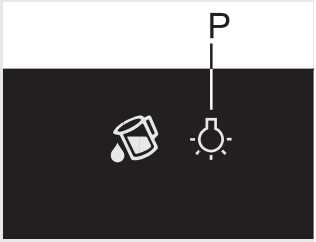
- Сенсором E включите функцию будильника. На дисплее D будет мигать «00.00». Сенсорами «+»и «–» установите время будильника. Подтвердите введенное значение нажатием на сенсор E.
- Во время работы духовки время будильника на дисплее не высвечивается. Если необходимо посмотреть или изменить время будильника, нажмите на сенсор E.
- По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Защитное отключение

Для дополнительной безопасности духовка оснащена функцией защитного отключения. Если духовка работает слишком долго, она автоматически отключится:

- через 10 часов, если установленная температура выше 120°C,
- через 24 часа, если установленная температура ниже 120°C.

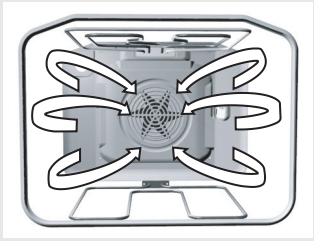
Другие функции



Освещение

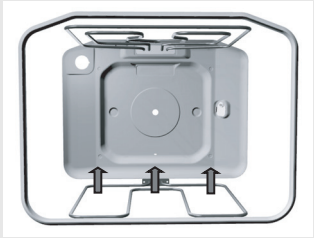
Освещение включается автоматически при открывании дверцы (если духовка имеет встроенный выключатель духовки) или при включении духовки (сенсором A). Некоторые модели духовок оснащены двумя лампочками внутреннего освещения: одна находится на задней стенке сверху, другая - на правой стенке посередине.

Освещение также можно выключить и включить сенсором P (только для панели управления 2).



Размораживание (только для панели управления 2)

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для щадящего размораживания продуктов.



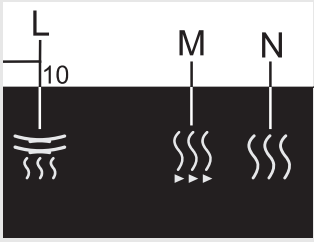
Функция AquaClean (только для панели управления 2)

Сенсором O включите функцию функцию AquaClean. Предустановленная температура - 70°C. В противень налейте 0,6 л воды и установите его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

Предустановленная температура - 70°C, максимально возможная температура - 90°C. При необходимости предустановленную температуру и время можно изменить.

Поддержание температуры приготовленных блюд (только для панели управления 2)

Эту функцию можно использовать отдельно для поддержания температуры приготовленных блюд. Также эту функцию можно включить во время работы духовки, и после завершения приготовления в течение 3 часов духовка будет поддерживать температуру 70°C. Максимально возможная температура - 95°C. При необходимости предустановленную температуру можно изменить.

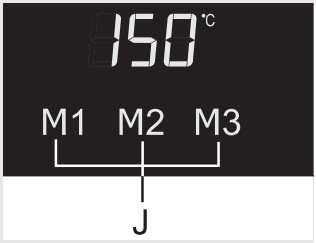


Быстрый нагрев духовки (только для панели управления 2)

- Данная функция используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры. Функция не предназначена для приготовления.
- После достижения установленной температуры функция выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Духовка готова к дальнейшей работе.
- Предустановленная температура - 160°C, максимально возможная температура - 275°C.

Подогрев посуды (только для панели управления 2)

Эта функция предназначена для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда оставались теплыми дольше. Чтобы включить функцию, нажмите сенсор L10.
Предустановленная температура - 60°C, максимально возможная температура - 80°C.



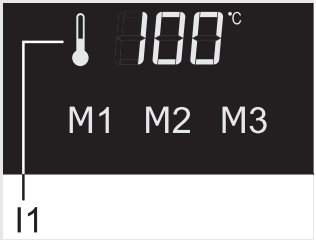
Мои программы (J)

Духовка позволяет хранить в памяти ваши три собственные программы.
В память духовки (сенсоры M1, M2, M3) уже внесены заводские параметры, которые вы можете изменить следующим образом.

- Нажмите на один из сенсоров собственных программ. На панели управления высветятся заводские параметры приготовления (режим нагрева, температура и продолжительность приготовления).
- Для того чтобы изменить параметры, снова нажмите на выбранный сенсор. Сенсор начнет мигать. Теперь можно изменить параметры.
- Подтвердите введенные параметры повторным нажатием на выбранный сенсор «Моих программ».

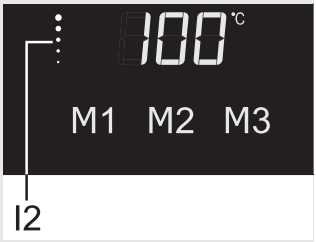
258053

- Если вы хотите воспользоваться собственной программой, нажмите на необходимый сенсор «Моих программ» и сенсором СТАРТ/СТОП начните приготовление.
- Вы всегда можете поменять параметры собственных программ, для этого нажмите на необходимый сенсор M1, M2 или M3.

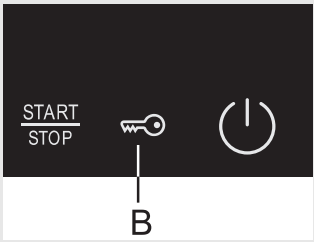


Индикатор работы нагревательных элементов духовки (I1)

- Если индикатор горит, температура в духовке еще не достигла заданного уровня.
- При достижении заданной температуры индикатор погаснет и раздастся короткий звуковой сигнал.
- Во время приготовления нагревательные элементы в духовке периодически включаются и выключаются, поэтому индикатор также периодически светится и гаснет.



Если горит индикатор I2, значит температура в духовке еще не достигла заданного уровня. При достижении заданной температуры индикатор погаснет и во время приготовления больше не будет включаться.



Защитная блокировка панели управления

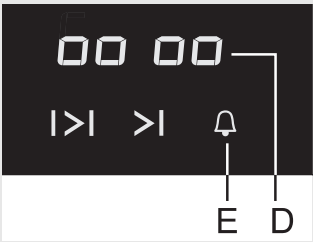
Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение духовки или изменение параметров ее работы, поэтому функцию блокировки можно также использовать в качестве блокировки от детей.

- Для включения защитной блокировки нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор B.
- Защитная блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора вкл./выкл. A и сенсора защитной блокировки B.
- Если при включенной защитной блокировке нажать какой-либо сенсор, раздастся короткий звуковой сигнал и символ ключа B начнет быстро мигать.
- Для выключения защитной блокировки нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор B.

<u>Звуковой сигнал</u>

Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

При завершении работы функций в течение 1 минуты раздается звуковой сигнал. Сигнал можно выключить нажатием на любой сенсор.



Настройка громкости звукового сигнала

Уровень громкости можно отрегулировать следующим образом:

- Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор E, пока на дисплее D не появится уровень громкости;
- Сенсорами «+»и «–» отрегулируйте уровень громкости:
  - «оооо» - максимальная громкость,
  - «о» - минимальная громкость;
- Уровень громкости, установленный последним, автоматически сохранится в памяти духовки.

Скорость изменения установок сенсорами «+» и «–»

Если нажать и удерживать сенсор «+» или «–», значение устанавливаемого параметра будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).

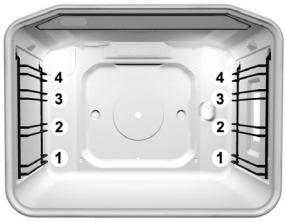
Сохранение установок при отключении электроэнергии

⚠ **При отключении электроэнергии менее чем на 2 минуты все установки сохранятся, и духовка автоматически продолжит работу (если включена).**

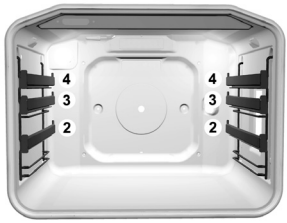
Уровни приготовления (в зависимости от модели)

- Оборудование (решетка, мелкий и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на 4-х уровнях направляющих.
- Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх! В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.
- Духовка может быть оборудована рельефными, съемными или телескопическими направляющими (в зависимости от модели).
  Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.
  При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

рельефные направляющие



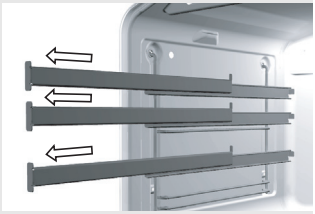
съемные направляющие

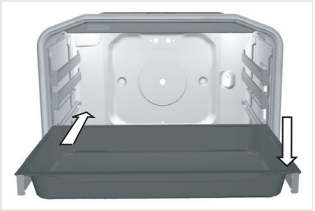


телескопические направляющие

258053

Телескопические направляющие (в зависимости от модели)





Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне. Пары телескопических направляющих располагаются на левой и правой стенке духовки на нескольких уровнях.

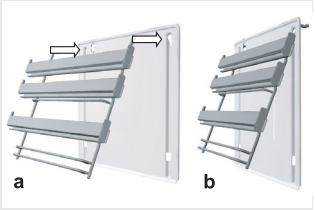
Варианты телескопических направляющих (в зависимости от модели):

- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 1-м уровне и частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях.

⚠ **Во время работы духовки телескопические направляющие и другое оборудование сильно нагревается. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!**

- Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.
- Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте в духовку. Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.

Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)

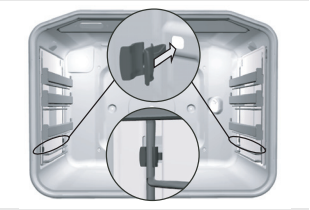


Вкладыши EasyClean предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.

Установка

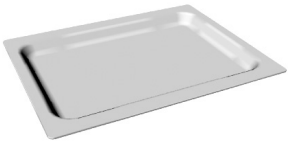
- Снимите телескопические или съемные направляющие (см. раздел «Снятие и установка телескопических направляющих», «Снятие и установка съемных направляющих»).
- Наденьте вкладыш на направляющие. Навесьте направляющие вместе с вкладышами в гнезда и подтолкните вверх.

258053



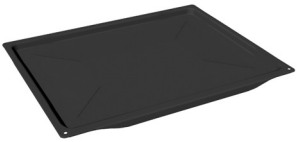
При установке полностью выдвигающихся телескопических направляющих с вкладышами EasyClean установите фиксатора (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах. Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.

Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



Стеклянный противень предназначен для приготовления блюд и может служить в качестве сервировочного подноса.

На **решетку** можно ставить посуду с блюдом или непосредственно сами продукты.

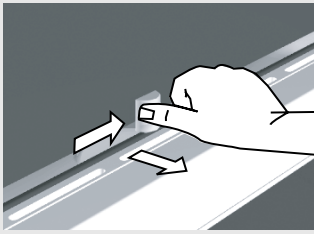


Мелкий противень в основном используется как лоток для жира, который стекает во время приготовления (размещайте его на нижнем, т.е. на 1-м или 2-м направляющем).

Глубокий противень предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

⚠ **При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении с использованием режима гриля или вертела.**

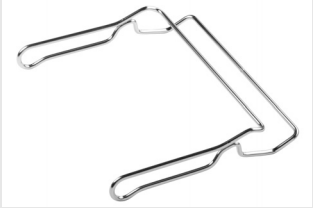
Многофункциональная решетка предназначена для запекания продуктов на гриле. Решетку можно ставить на высокие или на низкие ножки. При установке на высокие ножки используйте глубокий противень, при установке на низкие ножки — мелкий противень.



Дверца духовки оборудована **механическим замком**, который не позволяет открыть дверцу, пока замок закрыт.

- Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.
- Когда дверца закрывается, замок автоматически защелкивается.

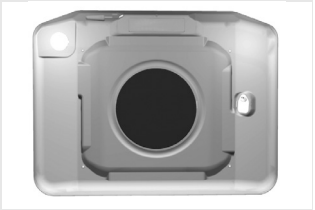
Примечание! Если в комплекте духовки предусмотрен замок, установите его под панелью управления в соответствии с инструкцией по установке (прилагается к замку).



Ручка для извлечения противней облегчает извлечение противней из духовки и снижает опасность ожогов.

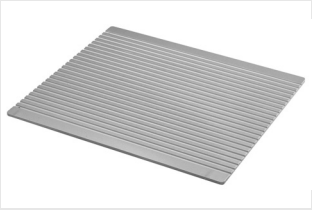
Вертел предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. Указания по пользованию вертелом см. в разделе «Приготовление на вертеле».

Задняя стенка духовки защищена **каталитической крышкой.** Снимать и устанавливать каталитическую крышку может только специалист сервисного центра.



Жировой фильтр на задней стенке духовки защищает вентилятор, нагревательный элемент вокруг вентилятора и духовку от загрязнений. Жировой фильтр необходим при запекании мяса.
При приготовлении выпечки обязательно снимайте жировой фильтр! При выпечке некоторых видов мучных изделий (например, ореховый рулет) жировой фильтр может привести к неудовлетворительным результатам.

Камень для пиццы предназначен для приготовления пиццы, хлеба и пикантной выпечки. Указания по пользованию и очистке камня для пиццы см. в инструкции, прилагаемой к камню.



Профессиональный противень для гриля предназначен для приготовления блюд на гриле, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке профессионального противня для гриля см. в инструкции, прилагаемой к противню.

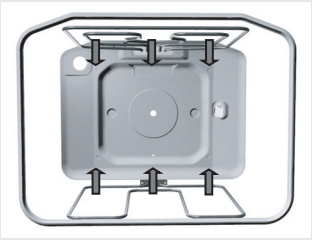
Комплект посуды для приготовления на пару предназначен для приготовления блюд на пару, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке комплекта посуды для приготовления на пару см. в инструкции, прилагаемой к комплекту.

Выпечка

- Для приготовления выпечки используйте режимы ▭, ⊛ и ⊛ (настройки духовки при определенном режиме нагрева зависят от модели духовки).
- При приготовлении выпечки обязательно снимите жировой фильтр с задней стенки духовки.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

Указания

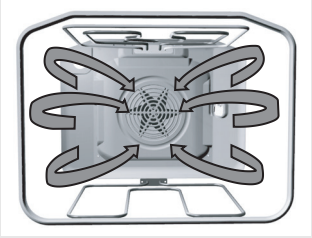
- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору уровня, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Опыт использования других духовок может отличаться от использования этой духовки. Значения, приведенные в таблице приготовления выпечки, установлены и проверены специально для этой духовки.
- Если вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, ориентируйтесь на данные подобного мучного изделия.



▭ Приготовление выпечки при «Классическом нагреве»

Классический режим больше всего подходит для приготовления различной выпечки, хлеба и мяса.

- Используйте только один уровень направляющих.
- Используйте темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.
- Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке.
- Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления. Выпечку ставьте в духовку после достижения заданной температуры, то есть после того как лампочка-индикатор нагрева погаснет в первый раз.



⊛ Приготовление выпечки при «Вентиляционном нагреве»

Этот режим лучше всего подходит для приготовления печенья и мелкой выпечки на нескольких уровнях духовки с использованием мелкого противня. Рекомендуем предварительно разогреть духовку и использовать 2-й и 3-й уровень направляющих.

Также этот режим подходит для приготовления сочной выпечки и фруктовых тортов, при этом используется один уровень направляющих.

- Температура приготовления при вентиляционном нагреве обычно ниже, чем при классическом нагреве (см. «Таблицу приготовления выпечки»).
- Вы можете готовить разную выпечку одновременно, если температура приготовления приблизительно одинакова.
- Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. При одновременном приготовлении на нескольких уровнях время приготовления для каждого отдельного противня может быть различно. Возможно, придется один противень извлечь из духовки раньше, чем другой (верхний противень).
- Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка пропечется неравномерно!
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Советы по приготовлению выпечки
Как узнать, что выпечка пропеклась?
Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.

Выпечка осела
Проверьте рецепт. В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.

Выпечка снизу слишком светлая
В следующий раз используйте темную форму и поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.

Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова
В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Предупреждения к таблице приготовления выпечки
- В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, если выпечка не пропечется, в следующий раз увеличьте температуру.
- Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом,

указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

- Знак звездочка «*» означает, что духовку необходимо предварительно разогреть в данном режиме нагрева.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

Таблица приготовления выпечки при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев»

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Сладкая выпечка					
Мраморный пирог, баба с изюмом	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Пирог в четырехугольном противне	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Пирог в форме для торта	1	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Чизкейк в форме для торта	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Фруктовый торт из песочного теста	1	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	1	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Бисквитный торт*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Пирог с обсыпкой	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Сливовый пирог	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Бисквитный рулет*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Пирог из сдобного теста	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Рождественский пирог	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Яблочный штрудель	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Пышные булочки с начинкой	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Пикантная выпечка					
Киш-лорен	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Пицца*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Хлеб	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Булочки*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Мелкая выпечка					
Песочное печенье*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Мелкое печенье*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Запеканки					
Рисовая запеканка	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Творожная запеканка	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50

258053

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
Выпечка из замороженных полуфабрикатов					
Яблочный, творожный штрудель	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Творожный торт	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Пицца	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню. Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

Таблица приготовления выпечки при режиме «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев»

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
Чизкейк (750 г сливочного сыра) из песочного теста	2	150-160	65-80
Пицца на дрожжевом тесте*	2	200-210	15-20
Киш-лорен из песочного теста	2	180-200	35-40
Яблочный пирог из дрожжевого теста с обсыпкой	2	150-160	35-40
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	150-160	45-55
Яблочный штрудель	2	170-180	45-65

Предупреждение!
Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню.

258053

Мясо

- Для приготовления мяса используйте режимы и .
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного блюда.
- При приготовлении мяса устанавливайте жировой фильтр (в зависимости от модели).

Советы по использованию посуды

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду.
- Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.
- Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным, и духовка не испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечется быстрее.

Предупреждения к таблице приготовления мяса

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- Приготовление мяса, птицы и рыбы экономично только при весе более 1 кг.
- При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Поэтому при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и при необходимости добавлять жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при приготовлении в противне. Советуем запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образовываться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Таблица приготовления мяса при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев»

Вид мяса	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Говядина						
Жаркое из говядины	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Жаркое из говядины	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Свинина						
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Свиная лопатка	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Рулет из свинины	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Отбивная на косточке	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Рубленый бифштекс	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Телячья нога	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Ягнятина						
Спинка ягненка	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Нога ягненка	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Дичь						
Спинка зайца	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Нога косули	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Кабанья нога	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Птица						
Цыпленок целиком	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Жирная курица	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Утка	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Гусь	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Рыба						
Рыба целиком	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к глубокому противню. Маленькие противни и формы ставьте на решетку, которую устанавливайте на 1-й или 2-й уровень направляющих. Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

258053

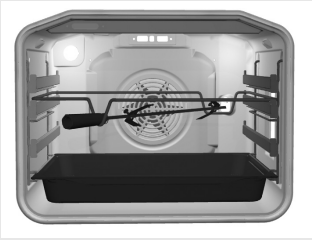
Приготовление на гриле и зажаривание

- Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.
- Соблюдайте осторожность при приготовлении на гриле. Из-за высокой температуры решетка и другие элементы духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбасок). Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Режим гриля подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для приготовления тостов и запекания блюд до образования хрустящей корочки.

Советы по приготовлению мяса на гриле

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- При приготовлении мяса рекомендуется устанавливать жировой фильтр (в зависимости от модели).
- Нагревательные элементы при режимах «Большой гриль» и «Гриль» необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
- При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- Тонкие куски мяса положите на решетку и установите на 4-й уровень.
- Под решетку на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.
- При приготовлении на гриле переворачивайте мясо. Первую сторону зажаривайте немного дольше, чем вторую.
- При приготовлении крупных кусков мяса (цыпленок, рыба) вставьте решетку на 2-й уровень, а на 1-й - противень для сбора жира.
- Тонкие куски переворачивайте один раз, толстые - несколько раз. Чтобы из мяса не вытекал сок, используйте щипцы для мяса.
- Темные виды мяса запекаются быстрее и сильнее, чем светлые (свинина, телятина).

- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.



Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

- В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 3-й уровень снизу.
- Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.
- Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.
- На уровень ниже установите глубокий противень для сбора жира.
- Вертел включается при установке режима «Большой гриль» или «Гриль».
- Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Таблица приготовления при режимах «Большой гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Темпа, °C	Темпа, °C	Время приготовления, мин.
Мясо и колбаски					
4 отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	240	-	14-16
4 отбивные из говяжьего филе, средне прожаренные	“	4	240	-	16-20
4 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	“	4	240	-	18-21
4 шницеля из свиной шейки	“	4	240	-	19-23
4 отбивные на косточке	“	4	240	-	20-24
4 шницеля из телятины	“	4	240	-	19-22
6 отбивных на косточке из баранины	100 г/шт.	4	240	-	15-19
8 колбасок для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
3 куска мясного хлеба	200 г/шт.	4	240	-	9-15
Половина цыпленка	600 г	2	-	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Рыба					
Стейки из лосося	600 г	3	240	-	19-22
4 форели	200 г/шт.	2	-	170-180	45-50
Тосты					
6 кусков белого хлеба	/	4	240	-	1,5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки	/	4	240	-	2-3
Горячие бутерброды	6	4	240	-	3,5-7
Мясо/птица*					
Утка*	2000 г	2	210	150-170	80-100
Цыпленок*	1500 г	2	210-220	160-170	60-85
Жаркое из свинины	1500 г	2	-	150-160	90-120
Свиная лопатка	1500 г	2	-	150-160	120-160
Свиная нога	1000 г	2	-	150-160	120-140
Ростбиф/говяжье филе	1500 г	2	-	170-180	40-80
Овощи, запеченные под сыром**					
Цветная капуста, брюссельская капуста	750 г	2	-	210-230	15-25
Спаржа	750 г	2	-	210-230	15-25

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую выкладывается мясо. В разделе «Мясо/птица» уровень приготовления относится к глубокому противню, кроме цыпленка (цыпленок готовится на решетке). При приготовлении мяса следите, чтобы в противне было достаточно жидкости, иначе мясо может пригореть. Переверните мясо во время приготовления. При приготовлении мяса на решетке на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.

Советы

Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

* Можно использовать вертел (см. раздел «Приготовление на вертеле»).

** Предварительно отварите овощи наполовину, выложите в стеклянную форму, полейте соусом бешамель, смешанным с натертым сыром. Установите форму на решетку.

258053

Таблица приготовления при режимах «Гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Мясо и колбаски					
2 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	180 г/шт.	4	240	-	18-21
2 отбивные на косточке		4	240	-	20-22
2 шницеля из свиной шейки	180 г/шт.	4	240		18-22
4 колбаски для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
4 горячих бутерброда		4	240	-	5-7
Тосты (подрумянить)		4	240		3-4
3 форели (на решетке)	200 г/шт.	2	-	160-170	40-50
Цыпленок (на решетке)	1500 г	2	-	160-170	60-80
Свиная лопатка (в глубоком противне)	1500 г	2	-	150-160	120-160

Приготовление мяса с помощью температурного зонда

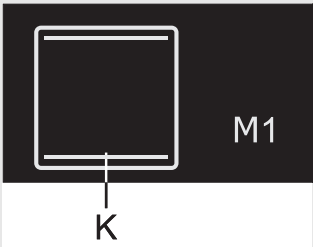
Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Установка возможна в диапазоне между 30 и 99°C.

- Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.
- Для запекания мяса с помощью зонда подходят большие куски, предпочтительно без костей. Цыпленок и кролик не подходят для приготовления с помощью зонда.

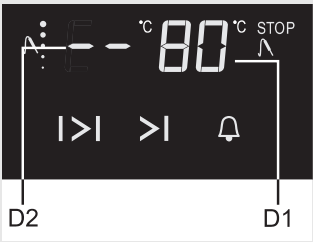
Рекомендуемые температуры в центре блюда:	
Жаркое из свинины	85°C
Жаркое из говядины	80°C
Жаркое из телятины	75°C
Жаркое из филе	40-50°C

Процесс приготовления с помощью температурного зонда:

- Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса. Гнездо зонда расположено в переднем верхнем углу на левой стенке духовки. Гнездо закрыто металлической заглушкой, которую перед запеканием необходимо извлечь, а после окончания приготовления установить обратно.
- После подключения зонда на дисплее вместо времени высветится температура зонда.
- Включите духовку сенсором вкл./выкл. A.
- Установите режим нагрева (сенсором K) и температуру приготовления. Рекомендуется использовать режим «Классический нагрев».



258053



- Затем нажмите на сенсор D1 и сенсорами «+» и «–» установите необходимую температуру зонда для мяса в диапазоне между 30 и 99°C с шагом в 1°C.
- Подтвердите введенное значение температуры нажатием на сенсор D1 или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- Сенсором СТАРТ/СТОП подтвердите все параметры, и духовка начнет приготовление.
- Во время приготовления дисплей D2 показывает, как повышается температура в центре куска мяса. Пока температура в центре куска мяса ниже 30°C, на дисплее высвечивается «- -».
- Во время приготовления вы можете изменить температуру духовки и температуру зонда для мяса. Для этого нажмите на соответствующий температурный дисплей и затем сенсорами «+» и «–» установите необходимую температуру.
- После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать. Дисплей зонда начнет мигать и раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Выключите духовку, выньте зонд из мяса и из гнезда. Закройте гнездо металлической заглушкой.

⚠ **Следите, чтобы во время приготовления температурный зонд не касался нагревательных элементов!**

Вы можете использовать зонд, предусмотренный только для данной духовки.

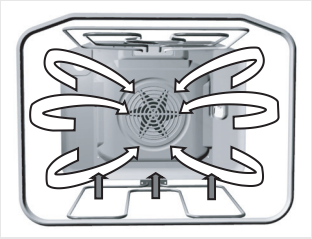
Использование температурного зонда в комбинации с функциями, программирующими время работы духовки (для опытных пользователей)

При приготовлении с использованием зонда вы можете также устанавливать продолжительность и окончание приготовления, как описано в предыдущих разделах. При этом помните:

- Если вы включили функцию продолжительности приготовления (G) и установили время, духовка автоматически выключится по истечении заданного времени вне зависимости от того, достигла ли фактическая температура блюда установленной температуры. Поэтому продолжительность приготовления должна быть немного больше времени, необходимого для достижения желаемой температуры.
- То же самое относится к функции времени окончания приготовления (F).

- Комбинирование зонда с функциями, программирующими время работы духовки, можно успешно применять, если вы уже приобрели опыт установки времени, необходимого для приготовления определенного вида и количества продуктов при установленной температуре внутри блюда.
- На основании подобного опыта можно установить продолжительность приготовления (G) несколько больше, чем это необходимо, и также успешно использовать функцию окончания приготовления (F).

Консервирование



Для консервирования используйте режим [*] «Нагрев снизу + работа вентилятора».

Подготовка

- Банки и продукты для консервирования подготовьте как обычно.
  Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Хорошо закройте банки. На противень можно одновременно установить до 6 литровых банок.
- Резиновые прокладки перед использованием смочите.
- Используйте только свежие продукты.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Установка

- В глубокий противень налейте около 1 литра подогретой воды (прибл. 70°C), чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки (см. рис.).
- Глубокий противень с банками установите на 2-й уровень снизу.

Извлечение банок

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

Таблица консервирования

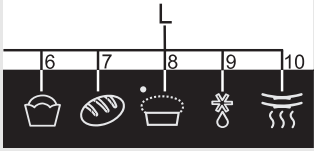
Вид продукта	Количество	t° = 170-180°C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
Фрукты				
Клубника	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	35
Овощи				
Маринованные огурцы	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	переключить на 120°C, оставить на 60 мин.	30

Предупреждение! Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. На время может влиять температура в помещении, количество банок, количество и температура продуктов.

Перед тем как выключить духовку или уменьшить температуру, убедитесь, что содержимое банок кипит.

Важно! Следите, когда закипит жидкость в банках (появятся пузырьки).

Размораживание



Время размораживания замороженных продуктов можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. Для включения режима «Размораживание» нажмите сенсор L9.

- Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.
- Мясо и птицу не размораживайте в духовке по гигиеническим соображениям.
- По возможности переворачивайте или перемешивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно.

Очистка и обслуживание

Очистка

Для очистки плиты не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
Перед очисткой и обслуживанием отключите плиту и подождите, пока она остынет.

Передняя панель плиты
Для очистки передней панели используйте жидкие неабразивные чистящие средства для очистки гладких поверхностей и мягкую тряпку. Нанесите средство на тряпку и протрите загрязненную поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность.
Нельзя использовать грубые и агрессивные чистящие средства, острые предметы или губки для посуды, так как они могут оставить царапины.

Передняя панель с деталями из алюминия (в некоторых моделях)
Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

⚠ **Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.**

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали (в некоторых моделях)
Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность.
Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашеные поверхности и пластиковые детали (в некоторых моделях)
Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой

258053

и жидким чистящим средством для гладких крашеных поверхностей.
Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

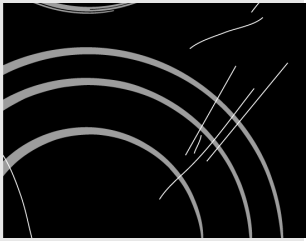


рис.1

рис.2

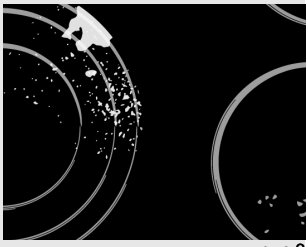


рис.3

Стеклокерамическая варочная поверхность
Уход
Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.

⚠ **Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.**

Очистка
Очищайте **стеклокерамическую поверхность** каждый раз после ее использования **(дождитесь, пока она остынет!)**, иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.
Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).
Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).
Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

⚠ **Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.**

⚠ **Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).**

⚠ **После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2).**

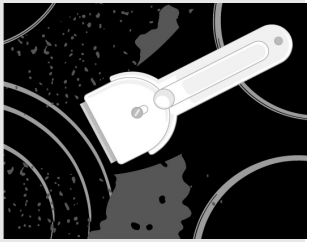


рис. 4

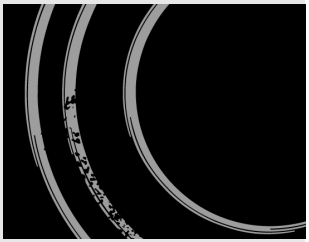


рис. 5

Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).

Трудноудалимые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

⚠ **Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.**

258053

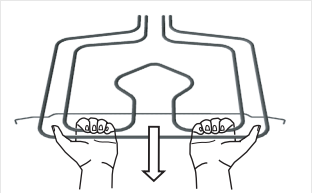
Духовка

- Вы можете очищать духовку классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудалимых загрязнений. После такой очистки тщательно протрите остатки чистящего средства.
- Для регулярной очистки духовки (после каждого использования) пользуйтесь функцией AquaClean. В противень налейте 0,6 л воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Нажмите на сенсор O. Предустановленная температура - 70°C, предустановленное время - 30 минут. Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, и духовка начнет работу. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

Трудноудалимые загрязнения

Перед очисткой духовка должна остыть.

- Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства.
- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.
- Крашеные, нержавеющие и оцинкованные поверхности и алюминиевые детали не должны контактировать со спреями для очистки духовок, так как они могут привести к изменению цвета и внешнего вида этих поверхностей. Это также относится к элементу термостата и верхним нагревательным элементам.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Очистка потолка духовки (в некоторых моделях)

Для упрощения очистки потолка духовки некоторые модели оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранагревателем.

- Перед тем как опустить нагревательные элементы, обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!
- Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

Перед очисткой потолка духовки извлеките противни, решетку и направляющие. Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки (см. рис.).
После очистки задвиньте верхние нагревательные элементы обратно, пока держатель не зафиксируется в углублениях.

Уплотнитель дверцы

Следите за чистотой резинового уплотнителя дверцы духовки. Из-за воздействия остатков жира уплотнитель может стать хрупким.

- Очищайте уплотнитель после каждого использования духовки с помощью мягкого средства для ручного мытья посуды и мягкой тряпки. Затем протрите уплотнитель насухо.
- Нельзя мыть уплотнитель в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства.

Каталитическая крышка (в некоторых моделях)

- Шероховатая каталитическая эмаль ускоряет разложение жиров и других загрязнений. Небольшие пятна, остающиеся после приготовления, обычно разлагаются при следующем использовании духовки. Как правило, пятна полностью исчезают при температуре выше 220°C, а при более низких — только частично.
- Каталитическая эмаль чувствительна к механическим воздействиям, поэтому не пользуйтесь грубыми чистящими средствами, грубыми губками и щетками и острыми предметами.
- Способность самоочистки каталитической эмали со временем ослабевает. Поэтому рекомендуется менять крышку через несколько лет регулярного использования духовки. Замену каталитической крышки может производить только специалист сервисного центра.

Полезные советы

- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется их заворачивать в алюминиевую

258053

фольгу или класть в пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался в духовке.
- При приготовлении на гриле устанавливайте под решетку с мясом противень для сбора жира и мясного сока.

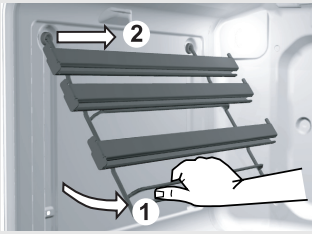
Оборудование
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством или в посудомоечной машине.

Жировой фильтр (в некоторых моделях)
После каждого приготовления мойте жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)
После каждого приготовления мойте вкладыши мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

Специальная эмаль
Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

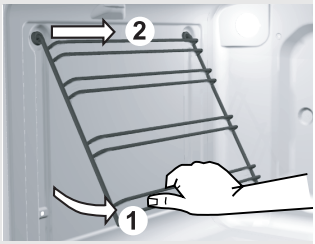
Обслуживание (в зависимости от модели)



Снятие и установка телескопических направляющих
Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие.
- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки телескопических направляющих (выдвижные полозья и решетка, на которую они установлены) используйте только обычные чистящие средства. Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

⚠ **Телескопические направляющие нельзя смазывать.**

- Установка телескопических направляющих производится в обратном порядке.



Снятие и установка съемных направляющих

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять съемные направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки направляющих используйте только обычные чистящие средства или мойте съемные направляющие в посудомоечной машине.
- Для установки направляющих вставьте их в гнезда и потяните вниз.

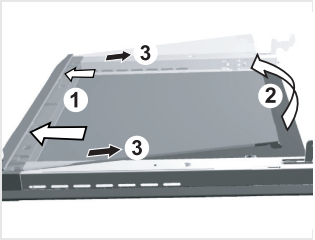


рис. 1

Снятие и установка внутреннего стекла дверцы (в моделях со сплошным застеклением дверцы)

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения.

- Снимите дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы»).
- Возьмите стекло дверцы за нижний край, потяните его на себя и слегка, не выше 10 мм, приподнимите. Не поднимайте слишком высоко! Настолько, чтобы язычки на уголках высвободились из прорезей (рис. 1).
- Снимите стекло (по направлению стрелки 3).
- Чтобы снять внутреннее, третье, стекло (в некоторых моделях), открутите винты на креплениях стекла и приподнимите его (рис. 2). Перед очисткой снимите крепления стекла.
- Стекла устанавливаются в обратном порядке.

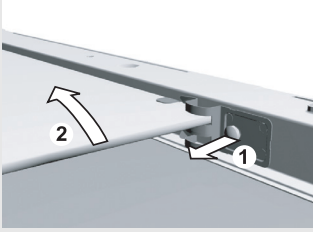


рис. 2

Примечание

- Вставьте стекло в паз в верхней части дверцы и продвиньте вперед (рис. 3).

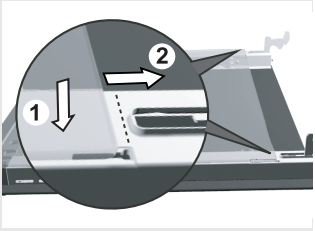
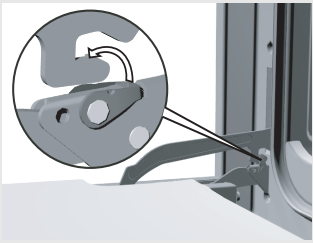


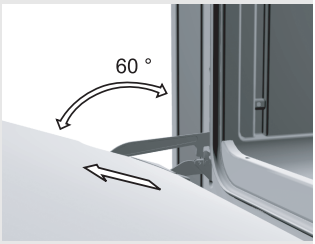
рис. 3



Снятие и установка дверцы с двуосным шарниром

- Полностью откройте дверцу духовки. С двух сторон дверцы поднимите фиксаторы на нижних кронштейнах шарниров в вертикальное положение и наденьте их на язычки верхних кронштейнов.
- Прикройте дверцу наполовину и аккуратно снимите ее.
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом прибл. 60°) и, открывая дверцу, подтолкните ее к духовке до упора. При этом следите, чтобы выемки на нижних кронштейнах

258053



надежно зафиксировались на нижнем крае гнезд в передней стенке духовки.
- После того как вы полностью откроете дверцу, снимите фиксаторы с язычков верхних кронштейнов и верните их в горизонтальное положение.

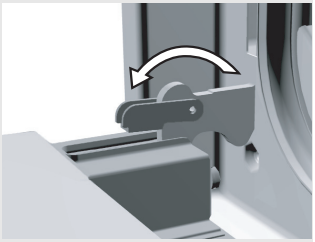


рис. 1

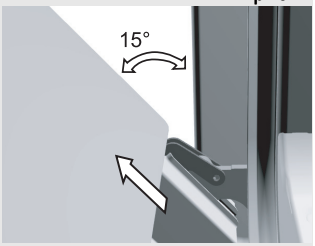


рис. 2

Снятие и установка дверцы с одноосным шарниром
- Полностью откройте дверцу духовки и откиньте фиксаторы до конца назад (рис. 1).
- Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного приподнимите и извлеките из гнезд шарниров на корпусе прибора (рис. 2).
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом 15° в гнезда шарниров на передней стенке прибора и подтолкните ее вперед и вниз, чтобы шарниры встали в гнезда. Проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.
- Полностью откройте дверцу и до конца поверните фиксаторы в изначальное положение. Медленно закрывайте дверцу, при этом следите, правильно ли она закрывается. Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, хорошо ли сели выемки в гнездах шарниров.

⚠ **Следите, чтобы фиксаторы шарниров при снятии и установке дверцы были надежно установлены в соответствующее положение. Иначе при снятии или установке дверцы из-за мощной пружины шарнир может защелкнуться. Опасность травм и повреждений!**

Ящик плиты (в некоторых моделях)
- Ящик плиты защищен от случайного открывания. Чтобы открыть ящик, немного приподнимите его.
- В ящике плиты нельзя хранить горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы.

Извлечение ящика

- Чтобы извлечь ящик из плиты, выдвиньте его до конца, еще раз приподнимите и извлеките.

Установка ящика (в зависимости от модели)

- Вставьте полоз, находящийся с нижней стороны ящика, в направляющую на плите.

Или:

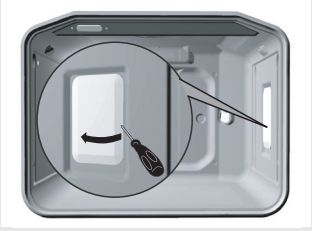
- Если на ящике по бокам имеются полозья с колесиками, вставьте колесики в направляющие и задвиньте ящик.

Замена деталей духовки

Патрон лампочки духовки находится под напряжением. Опасность удара электрическим током!
Перед заменой лампочки освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

Лампочка освещения (в некоторых моделях)
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Для замены вам потребуется лампочка со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.

- Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите.



При боковом освещении (в некоторых моделях) можно снять стеклянную крышку с помощью отвертки, которую следует вставить в шлиц и сдвинуть по направлению стрелки (см. рисунок).

Предупреждения и индикация ошибок

В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!

Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, установкой и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	• Отключите плиту от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите плиту к электросети, включите ее и установите текущее время.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	• Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	• Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена деталей духовки».
Духовка не нагревается.	• Вы правильно установили температуру и режим нагрева? • Дверца духовки закрыта?
Выпечка плохо пропеклась.	• Вы сняли жировой фильтр? • Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»? • Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?
Температурный дисплей I показывает ошибку (F1, F2…).	• В случае неисправной работы программного модуля отключите плитуот электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите плиту к электросети, включите ее и установите текущее время.
Время на дисплее мигает.	• Отключение электроэнергии или плиту только что была подключена к электросети. Все установки времени обнулены. Для начала работы духовки установите текущее время.

258053

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

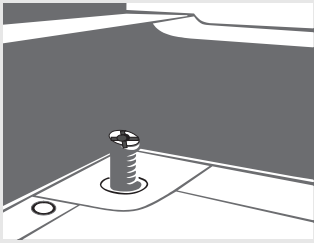
Установка и подключение

Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

Установка

Важные предупреждения

- Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели должны быть термостойкими (>75°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.



Выравнивание и дополнительная подставка (в некоторых моделях)

Высота плиты с подставкой — 90 см, без подставки — 85 см.

- С задней стороны подставки слева и справа имеются два колесика, облегчающие перемещение плиты. С передней стороны подставки слева и справа находятся две регулируемые ножки, с помощью которых можно выровнять плиту горизонтально и подогнать верхний край плиты под один уровень с соседней мебелью. Для доступа к регулируемым ножкам извлеките ящик плиты. Крутите ножки, пока прибор не будет выровнен горизонтально. Если плиту немного наклонить от себя, крутить ножки будет легче.

Снятие дополнительной подставки

Открутите четыре винта, с помощью которых подставка крепится к боковым стенкам плиты. При этом переставьте регулируемые ножки с подставки на пластину в цоколе плиты слева и справа. Выровняйте плиту, как описано выше.

- Некоторые плиты имеют четыре регулируемые ножки (по две спереди и сзади), также предназначенные для выравнивания плиты на неровном полу и подгонки верхнего края плиты под один уровень с соседней мебелью.

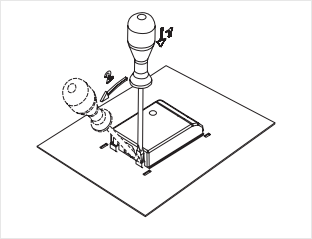
258053

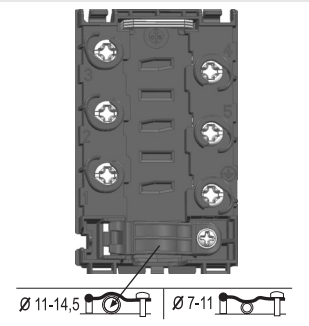
Подключение к электросети

Важные предупреждения

Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист! Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Перемычки должны быть установлены в соответствии с параметрами подключения.
- При подключении плиты к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Для подключения могут использоваться резиновые соединительные кабели (типа H05RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные соединительные кабели (типа H05VV-F с зелено-желтым защитным проводом), а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки плиты, так как во время работы прибора она нагревается.
- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы прибор можно было без труда подключить, прежде чем вы его придвинете к стене.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.



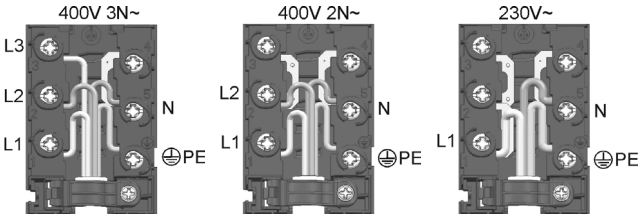


Процесс подключения

- На задней стенке прибора откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелки, как показано на крыше колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Если зажим не установлен, расположите его так, чтобы одним краем он накладывался на корпус клеммной колодки.
- Подсоединение производится согласно одной из приведенных схем. В зависимости от напряжения в сети поставьте перемычки соответствующим образом.
- Винты кабельного зажима крепко затяните и закройте крышку колодки.

Примечание!

Перемычки лежат в клеммной колодке. Винты клемм уже откручены, поэтому их не нужно откручивать. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.

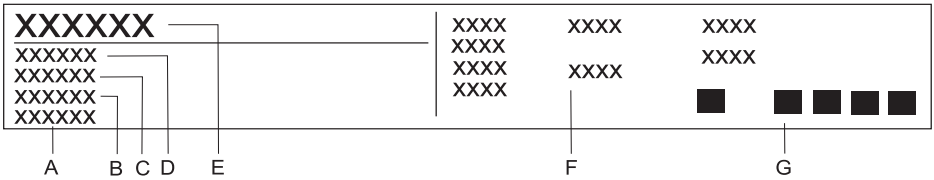


Цвета проводов

L1, L2, L3 = провода, подводящие напряжение. Как правило, цвета проводов: черный, черный, коричневый.
N = нейтральный провод. Обычно цвет провода синий. Обратите внимание на правильное N-подключение!
PE = защитный провод заземления. Цвет провода — зелено-желтый.

Технические данные

Заводская табличка



A Серийный номер
B Артикул
C Модель
D Тип
E Торговая марка
F Технические данные
G Знаки соответствия

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.