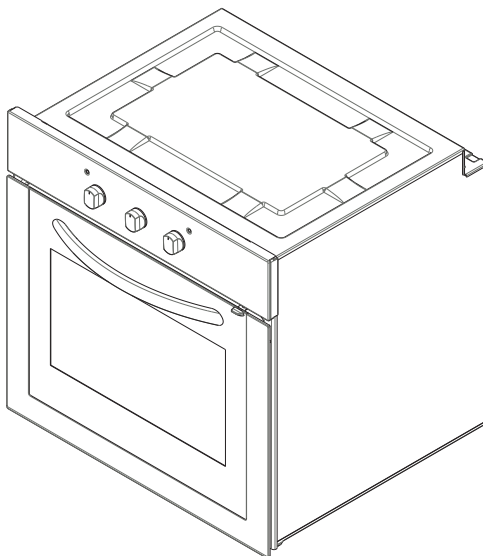

Zigmund & Shtain

EN 105.911 S

**Руководство по установке и
эксплуатации
встраиваемого духового шкафа**



Уважаемый потребитель!

Спасибо, что выбрали духовой шкаф **Zigmund&Shtain**. Надеемся, он оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы духового шкафа.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке.

Также эта инструкция дает некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Ваше мнение о нашем продукте очень важно для нас. Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: service@zigmundshtain.ru

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут незначительно отличаться от приобретенной Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TUV, ISO 9001



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.



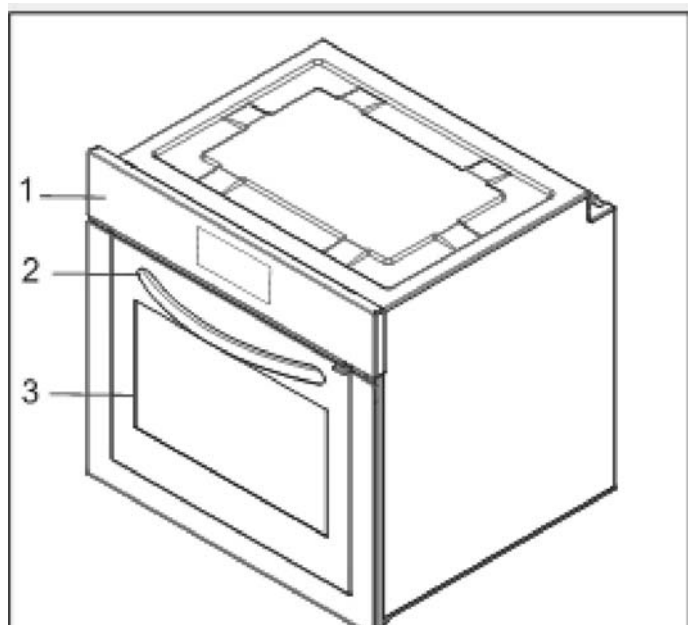
СОДЕРЖАНИЕ

- 1: Внешний вид и габаритные размеры**
- 2: Меры предосторожности**
- 3: Подготовка к установке и использованию**
- 4: Использование духового шкафа**
- 5: Чистка и техническое обслуживание
духового шкафа**
- 6: Сервис и транспортировка**



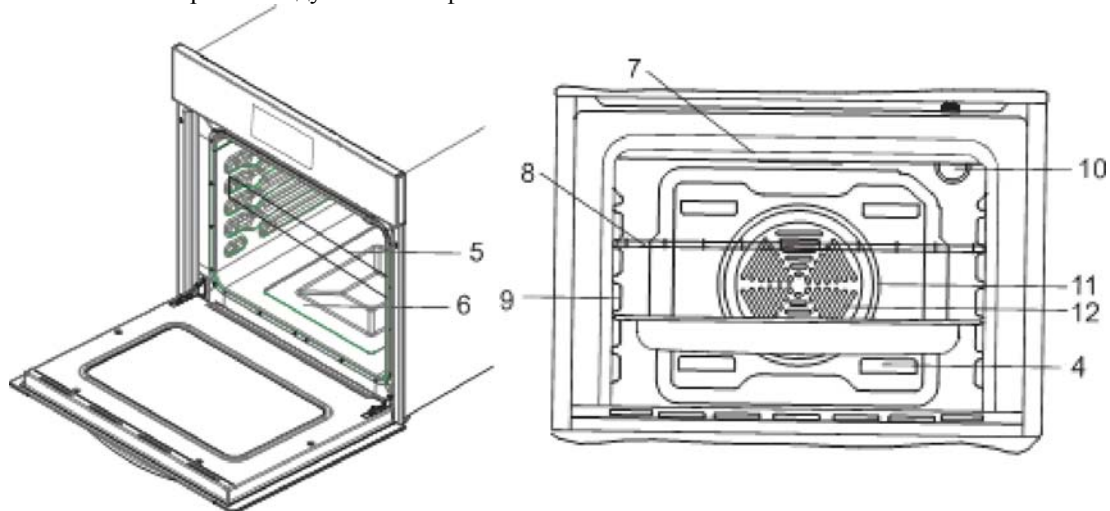
Часть 1: Внешний вид и габаритные размеры

Основные узлы духового шкафа:



1. Панель управления
2. Ручка
3. Дверца

Встроенный духовой шкаф



4. Заслонки воздуховодов
5. Противень
6. Нижний нагревающий элемент
7. Верхний нагревающий элемент
8. Гриль
9. Полка
10. Подсветка
11. Нагревающий элемент с надувом (за кожухом)
12. Вентилятор (за кожухом)

ЧАСТЬ 2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ УСТРОЙСТВА И ХРАНИТЕ ИХ В ЛЕГКОДОСТУПНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ИНФОРМАЦИИ В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО КАК ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ ДУХОВЫХ ШКАФОВ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ПРИ ПРОЧТЕНИИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

Общие предупреждения относительно безопасного пользования

- Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с отсутствием опыта и знаний в том случае, если ими будет руководить человек, ответственный за их безопасность, и до их сведения будет доведено о существующих видах опасностей при эксплуатации устройства. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации устройство и его вспомогательные детали нагреваются и становятся горячими. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не ведется постоянный присмотр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пожароопасность: Не храните предметы в духовом шкафу.
- Эксплуатация устройства с использованием внешнего таймера или пульта дистанционного управления не предусмотрена.
- Во время работы духовой шкаф нагревается. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов внутри шкафа.
- Во время эксплуатации ручки могут нагреваться
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверей духового шкафа и других поверхностей, так как они могут привести к появлению царапин на поверхности, в итоге может иметь место раскол стекла или повреждение поверхности.
- Не используйте пароочистители для чистки устройства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы необходимо убедиться, что устройство отключено от

питания электросети.

- ВНИМАНИЕ: При повреждении шнура питания во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор.

- ВНИМАНИЕ: Открытые части плиты могут быть горячими при приготовлении пищи или жарке на гриле. Не допускайте маленьких детей к плите.

- Ваше устройство изготовлено в соответствии со всеми применимыми местными и международными стандартами и положениями.

- Обслуживание и ремонт должны производиться только техническими специалистами авторизованного сервисного центра. Установка и ремонт, производимые неавторизованными техническими специалистами, могут предоставлять опасность. Любая замена или изменение спецификацией установки представляет опасность.

- Перед началом установки убедитесь в том, что местные распределительные системы (электрическое напряжение и частота) совместимы с настройками духового шкафа. Информация, необходимая для подключения данного устройства, указана на табличке с информацией.

- ВНИМАНИЕ: Духовой шкаф предназначен только для запекания блюд и эксплуатации в помещении в домашних условиях, и ее использование для любых других целей (не в домашних условиях, в коммерческих целях либо для обогрева помещения) не допускается.

- Не пытайтесь поднимать или перемещать устройство за ручку дверцы. Это может привести к разрушению стекла двери духового шкафа.

- Для обеспечения Вашей безопасности были предприняты все возможные меры безопасности. Так как стекло может треснуть, при чистке следует соблюдать осторожность во избежание появления царапин. Следует исключать нажатия, удары и других механических повреждений на стекло.

- Убедитесь, что во время установки не зажат шнур питания. В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, авторизованному сервисному центру или иным квалифицированным лицам для его замены.

- " " " " * " ." " " " " +0 " "

" " 0

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО УСТАНОВКИ

- Не эксплуатируйте духовой шкаф до того момента, пока установка не будет полностью завершена.

- Устройство должно быть установлено и передано в эксплуатацию авторизованным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным размещением и установкой, производимыми людьми без соответствующих полномочий.

- При распаковке устройства следует убедиться, что оно не повреждено во время транспортировки. В случае обнаружения каких-либо дефектов не эксплуатируйте устройство и незамедлительно обратитесь в

авторизованную сервисную службу. Так как упаковочные материалы (нейлон, перфоратор, пенопласт и т.д.) могут представлять опасность для детей, такие материалы должны быть немедленно убраны вне пределов досягаемости детей.

- Обеспечьте защиту Вашего устройства от атмосферных явлений. Не подвергайте его воздействию солнечных лучей, исключите попадание под дождь, снег и т.д.

- Материалы, находящиеся вблизи устройства (кухонные гарнитуры, фасады), должны выдерживать температуру не менее 100 градусов по Цельсию.

ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- При первом включении духового шкафа изоляционные материалы и нагревательные элементы будут выделять специфический запах. Для устранения этого, перед началом эксплуатации духового шкафа включите его на максимальную температуру на 45 минут. В это время необходимо хорошо проветривать помещение, в котором установлен духовой шкаф.

- Во время эксплуатации внешние и внутренние поверхности духового шкафа нагреваются. При открывании дверцы следует находиться на достаточном расстоянии во избежание воздействия горячего пара, выходящего из духовки. Возможен риск получения ожогов.

- Не помещайте легковоспламеняющиеся или огнеопасные материалы внутри или вблизи духового шкафа во время его использования.

- При извлечении и помещении обратно в жаровню блюд всегда используйте специальные перчатки.

- Не оставляйте духовой шкаф без присмотра при приготовлении пищи на твердом жире или на масле. При сильном нагревании они могут воспламениться. Никогда не лейте воду на пламя, возникшее в результате возгорания масла. Накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы закрыть возникший в данном случае огонь, и выключите духовой шкаф.

- Если предполагается, что устройство не будет эксплуатироваться в течение длительного времени, отключите его. Выключите вилку из розетки.

Следует убедиться, что если устройство не используется, ручки управления всегда находятся в положении «0» («стоп»).

- При извлечении подносов они наклоняются. Соблюдайте осторожность, чтобы не пролить горячую жидкость.

- Когда дверца духового шкафа остается открытой, не оставляйте на ней что-либо. Вы можете нарушить равновесие устройства или сломать крышку.

- Не кладите в жаровню духового шкафа каких-либо тяжелых, горючих или легковоспламеняющихся предметов (нейлон, пластиковые пакеты, бумагу, ткань и т.д.). К ним относится кухонная посуда с пластиковыми деталями (например, ручками).

- Не вешайте полотенца, посудные полотенца или тряпки на устройство

или его ручки.

ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Всегда отключайте устройство перед чисткой или обслуживанием. Чистку можно производить после отключения устройства от сети и установки главных переключателей в положение «Выкл».
- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.

В ЦЕЛЯХ ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ. В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ В ОКАЗАНИИ ПОМОЩИ, ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕГО АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

Часть 3: Подготовка к установке и использованию

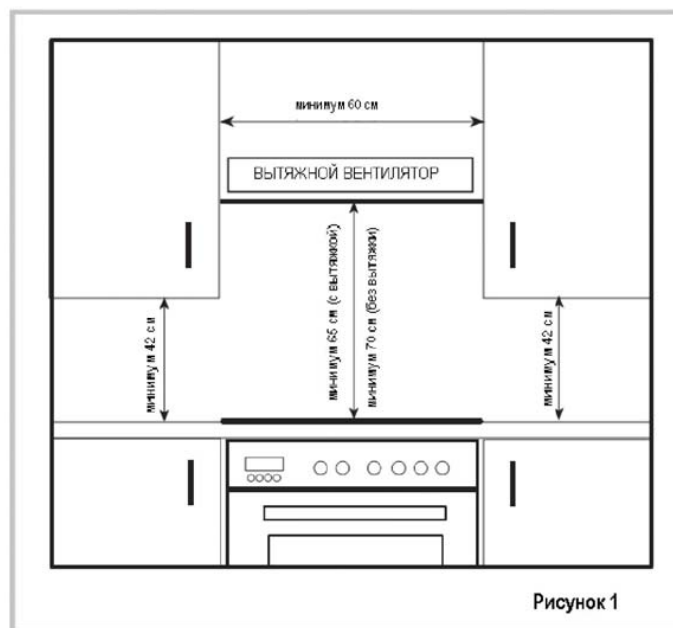
Разработанный с использованием деталей, прошедших строжайший контроль качества, современный, функциональный и практичный духовой шкаф полностью удовлетворит все Ваши требования. Для достижения максимальной эффективности и снижения вероятности столкновения с какими-либо проблемами в будущем, внимательно изучите инструкцию. Приведенная ниже информация позволит Вам правильно выровнять духовой шкаф. Вы также можете найти описание служебных операций. Данный раздел следует внимательно изучить, особенно лицам, осуществляющим установку.

Для установки свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

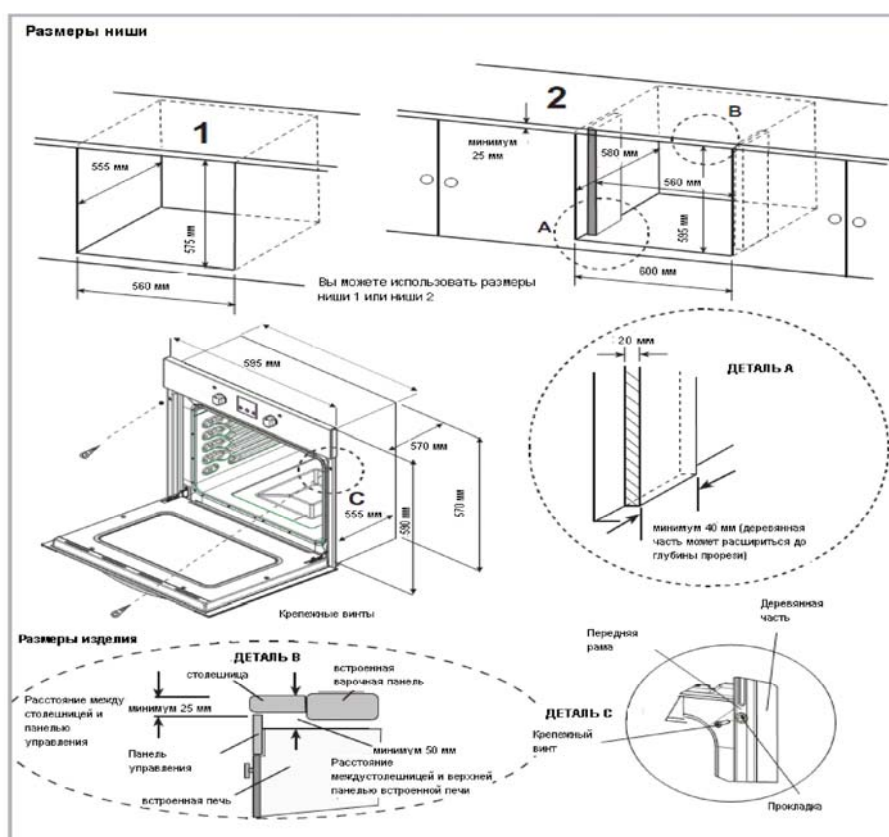
3.1 Выбор места для духового шкафа

При выборе места установки духового шкафа существуют определенные нюансы. Для предотвращения проблем и опасных ситуаций в будущем, примите во внимание следующее:

- **Вблизи духового шкафа не должно быть огнеопасных и горючих материалов, таких как занавески, масло, тряпки и т.д., которые могут быстро воспламениться.**
- **Мебель, окружающая духовой шкаф, должна быть изготовлена из материалов, способных выдерживать температуру 100 градусов по Цельсию.**
- **Необходимые расстояния до подвесной кухонной мебели и вытяжки, а также минимальные высоты от плиты показаны на рисунке 1. Соответственно, вытяжка располагается на высоте минимум 65 см от плиты (конфорок). Если вытяжки нет, расстояние до подвесной мебели не должны быть менее 70 см.**



3.2 Установка встроенного духового шкафа



Вставьте духовой шкаф в нишу, нажимая на переднюю часть. Откройте дверцу шкафа и вставьте 2 болта в отверстия на раме. Состыкуйте раму шкафа и деревянную поверхность ниши и затяните болты. Размер ниши должен соответствовать размерам духового шкафа, материалы должны быть устойчивы к воздействию высоких температур. При правильной установке исключен контакт шкафа с электрическим кабелем или изолированными частями. Установка

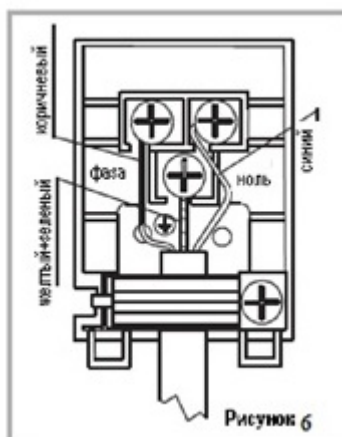
духового шкафа вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется. Работа духового шкафа может негативно сказаться на работе холодильников и морозильных камер. Снимите упаковку и проверьте духовой шкаф на наличие каких-либо повреждений. Если вы их обнаружили, ни в коем случае не используйте изделие, немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

3.3 Электрическая схема и безопасность встроенного духового шкафа

При подключении проводов строго следуйте приведенным ниже инструкциям:

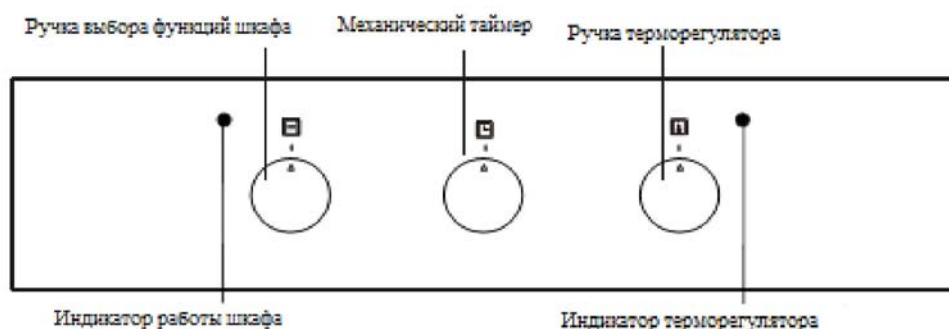
- Заземляющий провод присоединяется при помощи винта с соответствующей маркировкой. Силовой кабель подключается, как показано на рисунке 2. Если у Вас нет заземляющего отвода (заземленной розетки), немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- Заземленная розетка должна располагаться вблизи шкафа. Никогда не используйте удлинитель.
- Силовой кабель не должен дотрагиваться до горячих поверхностей.
- В случае повреждения силового кабеля свяжитесь с авторизованным сервисным центром, который должен произвести замену.
- Подключение проводов должно осуществляться авторизованным сервисным центром.
- Неправильное подключение проводов может повредить изделие. На подобные случаи гарантия не распространяется.
- Духовой шкаф подключается к сети 220-240В. Если значения тока не попадают в данный диапазон, немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

Компания производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения норм безопасности.



Часть 4: Использование духового шкафа

4.1. Использование функции шкафа



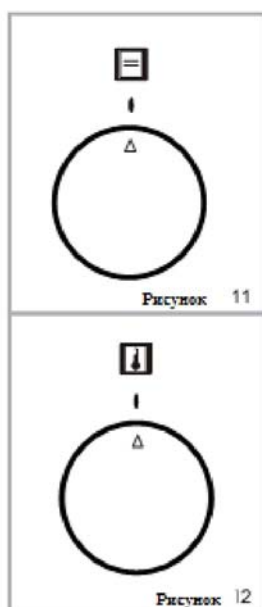
Ручка выбора функций

Для выбора необходимого режима приготовления поверните ручку к соответствующему символу (рис.11). Режимы приготовления детально описаны в таблице 1 и следующей части

Ручка выбора температуры

После выбора режима приготовления, можно выставить необходимую температуру (ручкой терморегулятора) (рис.12).

Далее шкаф начнет работать (если установлен таймер, то его необходимо настроить).

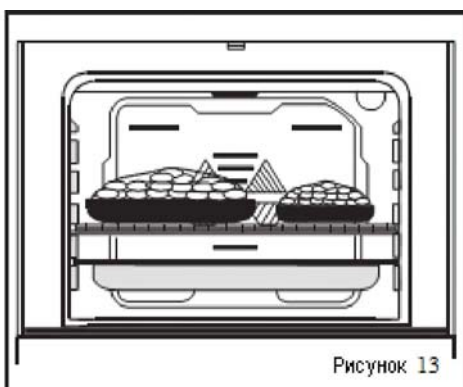


4.2. Использование ручек выбора функции

Наличие функций, описанных ниже, отличается в зависимости от модели духового шкафа.



Функция размораживания



Вы можете начать процесс размораживания, поместив пищу в духовой шкаф и переключив ручки выбора функции в соответствующее положение. Данная функция не приготавливает/выпекает продукты, она просто производит размораживание в течение короткого промежутка времени. Положите продукты на решетку и установите ее на третьи снизу салазки (рисунок 2). Для сбора воды, образующейся при таянии льда, установите ниже противень.



Функция нижнего нагрева и вентилятора

При использовании данной функции горячий воздух, нагретый нижним нагревателем, циркулирует при помощи вентилятора. Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.

Функция нижнего нагрева и вентилятора идеально подходит для равномерного нагревания продуктов за короткое время. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.



Верхний-нижний нагревающие элементы (статичная выпечка)

Данный тип выпечки носит название традиционного, тепло испускается равномерно от верхнего и нижнего нагревающих элементов, равномерно нагревая верхние и нижние слои пищи. Выставьте температуру на ручке выбора температуры в соответствии с таблицей приготовления. Рекомендуется предварительный разогрев духового шкафа в течение 10 минут. Поместите пищу в подходящее блюдо и оставьте готовиться необходимое время. Данная функция предпочтительна при приготовлении пирожных, бисквитов, мучных кондитерских изделий, макарон, лазаньи, пиццы.

После окончания программы приготовления выключите духовой шкаф (переведите все ручки в положение «выкл.»). достаньте приготовленную пищу. Во время остывания духового шкафа, во избежание получения ожогов, обращайтесь с духовым шкафом аккуратно.



Вентилятор и верхний-нижний нагревающие элементы

При использовании данной функции горячий воздух, нагретый верхним и нижним элементами, циркулирует при помощи вентилятора.

Выставьте температуру на ручке выбора температуры в соответствии с таблицей приготовления. Поверните ручку выбора функции в положение, помеченное соответствующим значком, выставьте на таймере время приготовления и проведите предварительный разогрев духового шкафа в течение 10 минут.

Поместите пищу в подходящее блюдо и далее в шкаф, начните приготовление. Данная функция очень подходит для выпечки. Пища готовится равномерно. **Режим удобен при приготовлении на одном противне.**



Гриль

Для приготовления на гриле используется самый высокий противень. После размещения противня на 2 салазках, Вы можете начать приготовление на гриле. После размещения убедитесь, что стекающий с пищи жир будет собираться в другой противень. При приготовлении на гриле дверца должна быть закрыта, а температура шкафа выставлена 190 градусов по Цельсию.

Поверните ручку выбора температуры, чтобы та показывала температуру приготовления. После предварительного нагрева в течение 5 минут, поместите пищу в духовой шкаф.



Верхний нагревающий элемент, гриль

Данная функция используется для уменьшения времени приготовления на гриле, подходит для решетки и больших поверхностей. При приготовлении на гриле поместите пищу на решетке, а решетку разместите на самых верхних салазках. После размещения противня на 2-ой полке вы можете начинать приготовление. Противень на 2-ой полке предназначен для сбора капель масла. **При приготовлении на гриле дверца шкафа должна быть закрыта, выставленная температура 190 градусов по Цельсию.**

Поверните ручку выбора температуры, чтобы та показывала температуру приготовления. После предварительного нагрева в течение 5 минут, поместите пищу в духовой шкаф.



Гриль и вентилятор

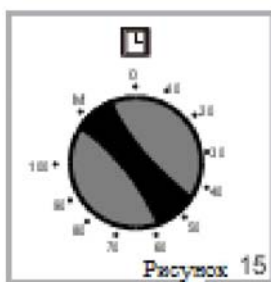
Данная функция применяется для полной обжарки пищи при одновременной работе гриля, вентилятора и верхнего нагревающего элемента. Также используется для уменьшения времени приготовления на гриле, подходит для решетки и больших поверхностей. При приготовлении на гриле поместите пищу на решетку, а решетку разместите на самых верхних салазках. После размещения решетки для гриля на 3-й полке Вы можете начинать приготовление. Противень на 2-ой полке предназначен для сбора капель масла. **При приготовлении на гриле дверца шкафа должна быть закрыта, выставленная температура 190 градусов по Цельсию.**

Поверните ручку выбора температуры, чтобы та показывала температуру приготовления. После предварительного нагрева в течение 5 минут, поместите пищу в духовой шкаф.

Энергосбережение

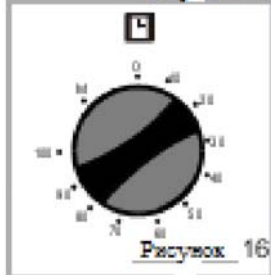
- Сократите количество жирной пищи и пищи с повышенным содержанием жидкостей или время приготовления.
- Во время приготовления пищи как можно реже открывайте дверцу.

4.3. Использование механического таймера.



Ручная настройка.

Если ручка таймера переведена в положение М, как показано на рисунке, то Вы можете неограниченно долго использовать духовой шкаф. Если таймер в положении 0, то духовка не включится (рисунок 15).



Настройка времени.

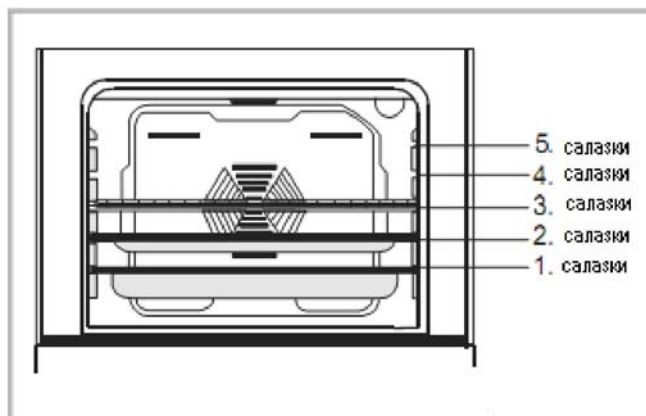
Поворачивайте ручку по часовой стрелке и выставьте значение в диапазоне от 0 до 100 минут (как показано на картинке). По истечении установленного времени духовка прекратит работу, и таймер подаст однократный звуковой сигнал (рисунок 16).

Блюда	ТУРБО			НИЖНИЙ- ВЕРХНИЙ			НИЖНИЙ- ВЕРХНИЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Положение термостата (С)	Положение противня	Время приготовления (МИН)	Положение термостата (С)	Положение противня	Время приготовления (МИН)	Положение термостата (С)	Положение противня	Время приготовления (МИН)	Положение термостата (С)	Положение противня	Время приготовления (МИН)
Слоеные пирожны е	170- 190	1-2- 3	35- 45	170- 190	1-2	35- 45	17- 190	1-2	25- 35			
Торт	150- 170	1-2- 3	30- 40	170- 190	1-2	30- 40	150- 170	1-2- 3	25- 35			
Печенье	150- 170	1-2- 3	25- 35	170- 190	1-2	30- 40	150- 170	1-2- 3	25- 35			
Жареные фрикаде льки										200	4	10- 15
Водяни стые продук ты	175- 200	2	40- 50	175- 200	2	40- 50	175- 200	2	40- 50			
Курица				200	1-2	45- 60	200	1-2	45- 60	200	4	50- 60
Отбивна я котлета										200	3-4	15- 25
Бифштек с										200	4	15- 25
Двухсло йный пирог	160- 180	1-4	30- 40									
Двухсло йные пирожны е	170- 190	1-4	35- 45									

4.7. Дополнительные принадлежности для духового шкафа.




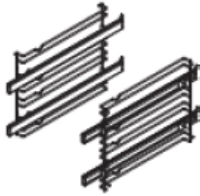

Рекомендуется использовать посуду в зависимости от пищи, которую собираетесь готовить. Вы можете также использовать стеклянную посуду, корзиночки для пирожных, специальные противни. В данном контексте уделите внимание рекомендациям производителя. При использовании малогабаритной посуды поместите ее на середину решетки гриля. Рекомендации касаются эмалированной посуды приведены ниже.

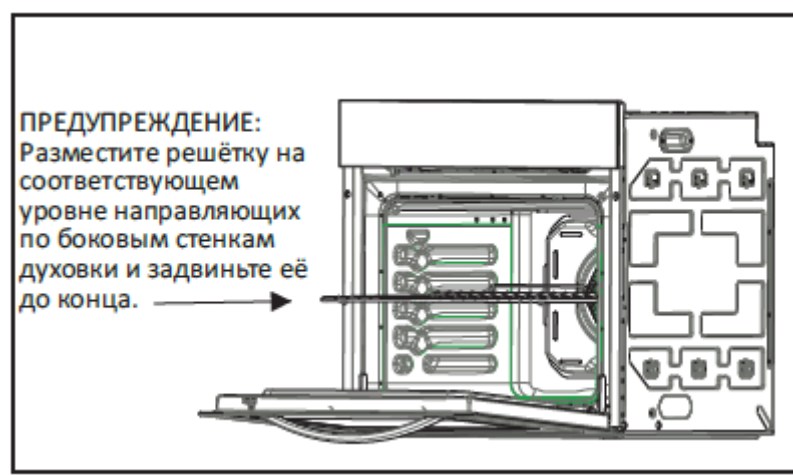
Если приготовляемая пища полностью не распределяется по противню, если пища вынута из морозильной камеры или если противень используется для сбора соков во время приготовления на гриле, то возможно появление деформаций противня по причине воздействия высоких температур. Не помещайте стеклянные подносы или блюда в холод сразу после приготовления в них пищи, не ставьте их на холодные и влажные поверхности. Оставьте утварь медленно остывать, поставив на кусок ткани. В противном случае стеклянный поднос или блюдо могут дать трещину. Если Вы собираетесь использовать большой гриль, вставьте противень в салазки ниже, чтобы избежать скопления масла. Для облегчения чистки в процессе добавляйте воду. При приготовлении на гриле используйте 3 или 4 салазки (полки), смазывайте решетку маслом, чтобы пища не пригорала.



Принадлежности духового шкафа

Принадлежности к Вашему духовому шкафу могут варьироваться в зависимости от модели духового шкафа.

Решётка	
	Предназначена для приготовления на гриле или размещения на ней кухонной утвари. Для правильной установки в пазах поместите решётку на любую полку и нажмите до конца.
Плоский поднос	
	Предназначен для выпечки кондитерских изделий, например фруктового пирога и т. д. Для правильной установки в пазах поместите решётку на любую полку и нажмите до конца
Глубокий поднос	
	Предназначен для тушения мяса. Для правильной установки в пазах поместите решётку на любую полку и нажмите до конца.
Телескопические направляющие	
	 <p>Опорный штифт</p> <p>Для правильного размещения подноса в телескопических направляющих поставьте его на опорные штифты (как показано на рисунке)</p>



Часть 5: Чистка и техническое обслуживание духового шкафа

5.1. Чистка

Перед чисткой обязательно убедитесь, что все управляющие ручки находятся в выключенном положении, а сам духовой шкаф остыл.

Отсоедините вилку от розетки.

Не используйте абразивные чистящие материалы. Т.к. можете поцарапать окрашенные и эмалированные части шкафа. Используйте жидкие чистящие средства или средства в виде крема. Могут повредить поверхности духового шкафа едкие вещества, абразивные чистящие порошки, тряпки из грубой шерсти и твердые инструменты. Излишки используемой жидкости сгорают, повреждая эмаль. Немедленно удалите пролитые жидкости. Для чистки шкафа не используйте пароочистители.

Чистка внутри духового шкафа

Перед чисткой обязательно убедитесь, что вилка отключена от розетки. Лучше всего проводить очистку шкафа, когда он слегка теплый. Для чистки используйте мягкую тряпочку, смоченную в мыльной воде. Протрите сухой тряпочкой. Если в духовом шкафу рама покрыта каталитической эмалью, то задняя и боковые стенки не нуждаются в чистке. Однако, в зависимости от условий использования, рекомендуется их периодическая замена. **Замена каталитических пластин не является гарантийным обслуживанием.**

5.2. Техническое обслуживание

Замена подсветки

Мы рекомендуем производить замену подсветки авторизованному сервисному центру. Отсоедините вилку от розетки и убедитесь, что духовой шкаф остыл. Установите новую лампочку (тип E14, температура 300С, мощность 25Вт, 230В).

Лампочка предназначена для использования в бытовой технике и не подходит для комнатного освещения.

Часть 6: Сервис и транспортировка

6.1. Перед отправкой в сервисный центр

Если духовой шкаф не работает:

Шкаф может быть не подключен к розетке, а вы этого не заметили. На моделях с электронным/электромеханическим таймером не произведена настройка времени.

Если шкаф не нагревается:

Не установлена температура нагревающего элемента.

Если не горит внутренняя подсветка:

Проверьте подачу электричества, т.к. лампочки могут быть неисправны. Замените неисправную лампочку согласно инструкции.

Приготовление (нижний и верхний нагревающие элементы не «готовят» одинаково):

Проверьте расположение на противне, время приготовления и температуру в соответствии с инструкцией.

Если все вышеперечисленное не помогло Вам решить проблему, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

6.2. Информация по транспортировке

Если необходимо произвести транспортировку:

Проводите транспортировку в оригинальной упаковке (сохраняйте упаковку).

При транспортировке соблюдайте указания значков, изображенных на упаковке. Приклейте скотчем верхние части, крышки, противни к панелям.

Проложите бумагу между верхней крышкой и духовым шкафом, накройте сверху и зафиксируйте скотчем (сверху и сбоку).

Приклейте скотчем бумагу или картон к передней части шкафа и задней части стекла дверцы, зафиксируйте скотч на внутренней стороне стекла (чтобы гриль и противни не повредили дверцу во время транспортировки). Также проклейте боковые стенки.

Если у Вас не сохранилась оригинальная упаковка:

Защитите внешние поверхности (стекло и окрашенные части) духового шкафа от ударов.



Данный символ на изделии или на его упаковке обозначает, что это изделие не может быть переработано как обычные бытовые отходы. Его следует передать в соответствующий сборочный пункт по переработке электрического и электронного оборудования. Правильная ликвидация данного изделия поможет предотвратить потенциально негативные воздействия на окружающую среду и здоровье людей, которые иначе могут возникнуть при несоответствующем обращении с отходами данного изделия. Для получения более детальной информации об утилизации данного изделия свяжитесь с офисом компании в Вашем городе, службой вывоза бытовых отходов или с магазином, в котором Вы покупали данное оборудование.
