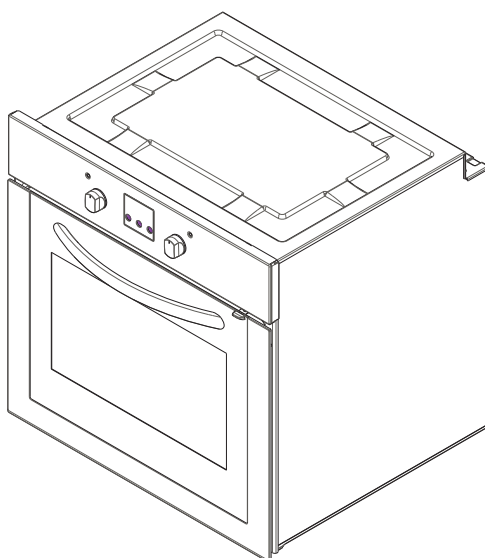

Zigmund & Shtain

EN 108.911 S

RU

**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
УСТАНОВКЕ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ**




Уважаемый покупатель,

Нашей целью является предложение товаров, которые по качественным критериям превосходили бы Ваши ожидания. Наши изделия производятся на современном оборудовании и проходят тщательный контроль качества.

Данная инструкция по эксплуатации подготовлена для того, чтобы помочь Вам в эксплуатации изделия, произведенного по современной технологии с максимальной эффективностью.

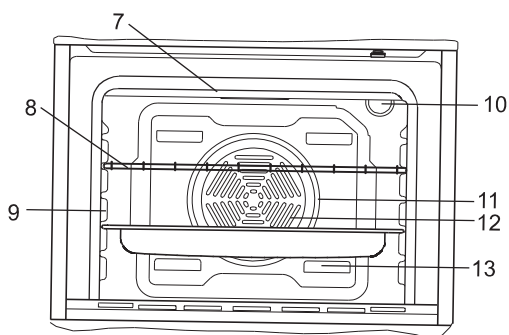
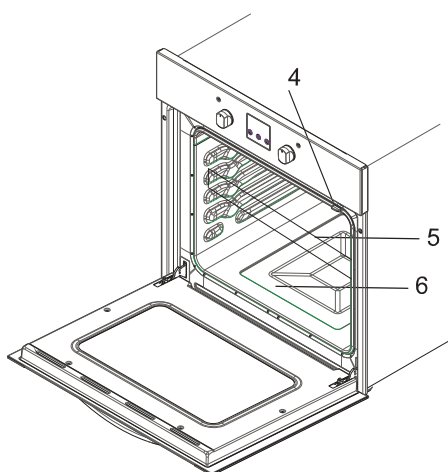
Перед началом эксплуатации устройства следует тщательно изучить данное руководство, которое включает основную информацию по правильной и безопасной установке, техобслуживанию и эксплуатации. Для установки изделия следует обратиться в ближайший авторизованный центр сервисной поддержки



Содержание

- 1- Общая информация и размер изделия
- 2 - Предостережения
- 3 - Подготовка к установке и эксплуатации
- 4- Эксплуатация духовки
- 5 - Очистка и техническое обслуживание изделия
- 6 Сервисное обслуживание и транспортировка

ЧАСТЬ 1: ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ГАБАРИТЫ АППАРАТА



ПЕРЕЧЕНЬ УЗЛОВ:

- 1- Панель управления
- 2 - Ручка
- 3- Дверца духовки
- 4- Замок от детей
- 5- Лоток
- 6- Нижний нагревательный элемент (за пластиной)
- 7- Верхний нагревательный элемент (за пластиной)

- 8- Проволочная решетка
- 9- Направляющие для лотков
- 10- Лампа подсветки духовки
- 11- Турбонагревательный элемент за пластиной)
- 12- Вентилятор (за пластиной)
- 13- Выпускные воздушные заслонки

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧИТИТЕ 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 ПЕЧИ. 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 на варочных поверхностях.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае появления трещин необходимо отключить устройство во избежание поражения электрическим током.

- Эксплуатация устройства с использованием внешнего таймера или пульта дистанционного управления не предусмотрена.

- Во время работы плита нагревается.

Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов внутри плиты.

- Во время эксплуатации в течение коротких периодов времени ручки могут стать горячими.

- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец плиты 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.

- 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 представлять опасность. Любая замена или изменение спецификаций установки представляет опасность.

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

- **ВНИМАНИЕ:** Плита предназначена 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.

- 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 на стекло или его удара дополнительные приспособлениями.

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

- При открытии дверцы плиты не позволяйте детям залазить на дверцу и сидеть на ней.

Предупреждения относительно установки

- Не эксплуатируйте плиту 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 (шкаф), должны выдерживать температуру не менее 100°C.

Во время использования

- При первом включении плиты изоляционные материалы и нагревательные элементы будут выделять специфический запах. Для устранения этого, перед началом эксплуатации плиты включите ее на максимальную температуру на 45 минут. В это время необходимо хорошо проветривать помещение, в котором установлена плита.
- Во время эксплуатации внешние и внутренние поверхности плиты нагреваются. При открывании дверцы следует находиться на достаточном расстоянии во избежание воздействия горячего пара, выходящего из плиты. Возможен риск получения ожогов.
- Не помещайте легковоспламеняющиеся или огнеопасные материалы внутри или вблизи плиты во время ее использования.
- При извлечении и помещении обратно блюд всегда используйте специальные перчатки-прихватки.
- Не отходите от плиты 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 плиту.
- Если предполагается, что устройство не будет эксплуатироваться в течение длительного времени, отключите его. Выключите основную ручку управления плитой. Также в случае, если устройство не будет эксплуатироваться, газовые клапаны должны оставаться закрытыми.
- 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 или выдвижной ящик плиты остаются открытыми, не оставляйте на них что-либо в открытом виде. Вы можете нарушить равновесие устройства или сломать крышку.
- Не кладите на выдвижной ящик 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. Это можно делать 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 ПЕЧИ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ. В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ В ОКАЗАНИИ ПОМОЩИ, ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕГО АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

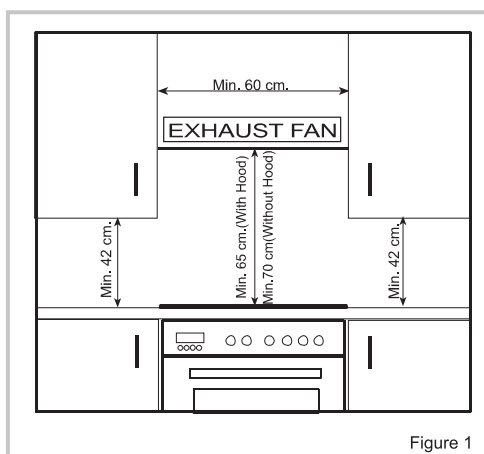
ЧАСТЬ 3: УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Произведенная с использованием деталей и материалов высокого качества, данная современная, функциональная и практичная плита удовлетворит все Ваши потребности. Прочтите данное руководство по эксплуатации для получения хороших результатов работы и избежания проблем при эксплуатации плиты в будущем. Приведенная ниже информация содержит правила, которые необходимо соблюдать для правильной установки плиты и проведения ее технического обслуживания. Их необходимо внимательно прочитать, особенно техническому специалисту, который будет производить установку плиты.

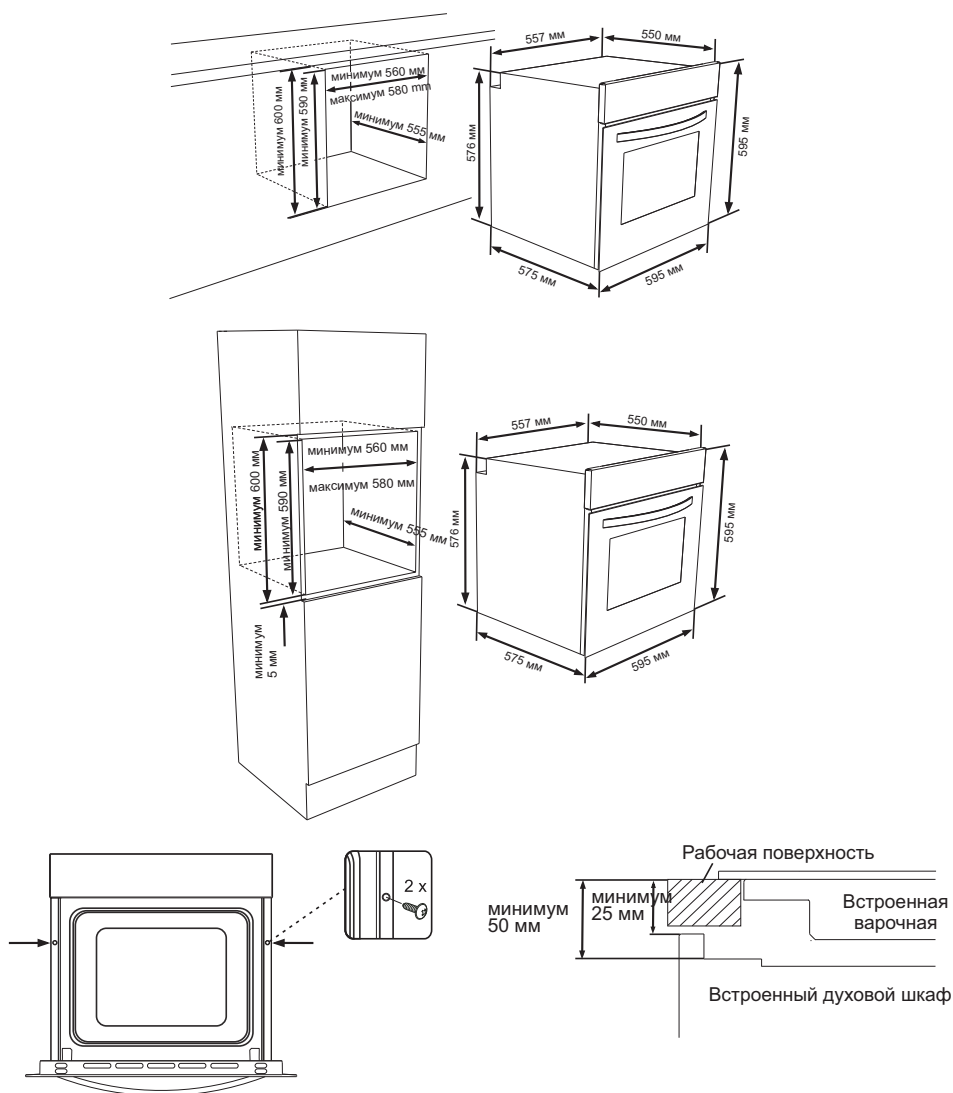
ПО ВОПРОСАМ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ!

3.1. ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ ПЛИТЫ

- При выборе места установки Вашей плиты есть несколько моментов, которые необходимо принять во внимание. Для предотвращения возникновения каких-либо проблем и опасных ситуаций, которые могут возникнуть позже, примите во внимание приведенные ниже рекомендации!
- При выборе места установки плиты необходимо обратить внимание, чтобы в непосредственной близости от плиты не было горючих и легковоспламеняющихся материалов, например, занавесок, клеенки, и т.д., которые могут быстро загореться.
- Мебель, которая находится рядом с плитой, должна быть сделана из материалов, выдерживающих комнатную температуру выше 50 C°.
- Требуемые изменения стеновых шкафов и вытяжных вентиляторов над встроенным комбинированным изделием, а также значения минимальной высоты от панели плиты показаны на рисунке 1. Соответствующим образом, вытяжной вентилятор должен находиться на высоте минимум 65 см от панели с комфорками. Если вытяжного вентилятора нет, то высота должна составлять не менее 70 см.



3.2 УСТАНОВКА ВСТРОЕННОГО ДУХОВОГО ШКАФА



Вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рама продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.

Если духовой шкаф устанавливается под варочной панелью, расстояние между рабочей поверхностью и верхней панелью духового шкафа должно быть не менее 50 мм, при этом расстояние между рабочей поверхностью и верхним краем панели

Размеры и материал шкафа, в который будет вставлена печь, должны быть правильными и учитывать возможность повышения температуры. При правильной установке не должно быть контакта с электрическими и изолированными узлами. Изолированные части должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять при помощи любого инструмента. Установка плиты в непосредственной близости от холодильника или морозильной камеры не рекомендуется. В противном случае, выделяемое плитой тепло будет оказывать негативное влияние на показатели работы вышеуказанных устройств. После снятия упаковки плиты убедитесь, что плита не повреждена. Если, по Вашему мнению, плита повреждена, не эксплуатируйте ее, а немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

3.3. ПРОВОДКА И БЕЗОПАСНОСТЬ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

- При подключении к электрической сети необходимо выполнять указанные ниже инструкции:
- Заземляющий кабель должен быть подключен к болту со значком заземления. Кабель электропитания должен быть подключен, как показано на рисунке 2. Если в месте установки отсутствует вывод заземления, соответствующий установленным нормам, немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Вывод заземления должен находиться в непосредственной близости от плиты. Никогда не используйте удлинительный кабель.
- Кабель подачи электропитания не должен контактировать с горячей поверхностью печи.
- В случае повреждения кабеля подачи электропитания обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замена кабеля подачи электропитания должна проводиться специалистами авторизованного сервисного центра.
- Электропроводка плиты должна проводиться сотрудниками авторизованного сервисного центра. Необходимо использовать кабель электропитания типа H05VV-F.

Неисправная электропроводка может привести к повреждению плиты. Такое повреждение не включается в условия гарантийного ремонта.

Устройство разработано для подсоединения к источнику питания с напряжением ~220-240 В. Если напряжение имеющегося источника питания отличается от вышеприведенных параметров, необходимо незамедлительно обратиться в авторизованный центр сервисной поддержки.

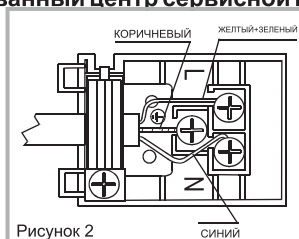
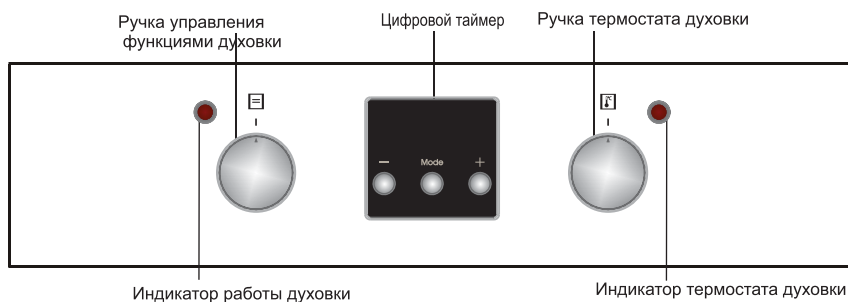


Рисунок 2

ЧАСТЬ 4: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

4.1 ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Ручка управления функциями духовки



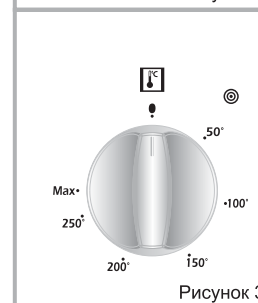
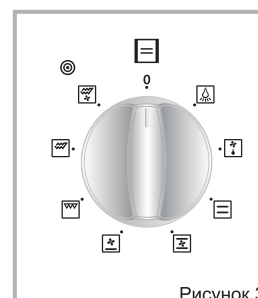
Ручка управления функциями духовки:

Для выбора требуемой функции приготовления пищи необходимо повернуть ручку к соответствующему символу (рисунок 3). Подробная информация относительно функций духовки представлена в таблице 1 следующей части.

Ручка термостата духовки:

После установки функции приготовления пищи требуемая температура может регулироваться ручкой термостата духовки (рисунок 4), и духовка начинает работать (необходимо установить таймер при его наличии).






Индикатор термостата включается или выключается в соответствии с работой термостата.



4.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ:

Функции духовки:

☑ Функции духовки могут отличаться в зависимости от модели изделия.

	Лампа подсветки духовки
При использовании всех функций приготовления пищи включается и продолжает быть	
	Функция статического приготовления пищи
Включается подсветка духовки, начинают работать нижний и верхний нагревательный элементы. При использовании функции статического приготовления пищи выделяется тепло, за счет чего обеспечивается равномерное приготовление нижнего и верхнего слоя блюда. Это идеально подходит для приготовления выпечки, пирожных, запеченных блюд из макарон, широкой лапши и пиццы. Рекомендуется предварительный нагрев плиты в течение 10 минут.	
	Функция разморозки
Включаются световые индикаторы духовки, и начинает работать вентилятор. Для использования функции разморозки необходимо поместить продукты в духовку на третий снизу уровень. Под размораживаемые продукты рекомендуется поставить лоток духовки для сбора воды, накапливаемой во время таяния льда. При использовании данной функции приготовление еды не возможно, она применяется только для разморозки продуктов.	
	Функция вентилятора с нижним нагревом
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.	
	Функция вентилятора с верхним и нижним нагревом
Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки и оба нагревательных элемента и вентилятор начнут работать. Эта функция очень хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря нижнему и верхнему нагревательным элементам внутри духового шкафа, а вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.	



Функция гриля

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки и нагревательный элемент гриля начнет работать. Эта функция используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов, при этом необходимо использовать верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали и разместите продукты на центр решетки. Всегда размещайте под ними противень, чтобы капли масла или жира стекали на него. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.

Внимание! Во время приготовления с грилем дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190° С.



Функция быстрого приготовления на гриле

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, а также гриль и верхний нагревательный элемент. Эта функция используется для более быстрого приготовления на гриле и для охвата большей поверхности, например, приготовления мяса на гриле, используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали и разместите продукты на центр решетки. Всегда размещайте под ними противень, чтобы капли масла или жира стекали на него. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.

Внимание! Во время приготовления с грилем дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190° С.

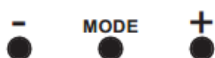


Функция двойного гриля и вентилятора

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, гриль и верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Эта функция используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов для охвата большей поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут задействованы вместе с вентилятором для равномерного приготовления. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали и разместите продукты на центр решетки. Всегда размещайте под ними противень, чтобы капли масла или жира стекали на него. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.

Внимание! Во время приготовления с грилем дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190° С.

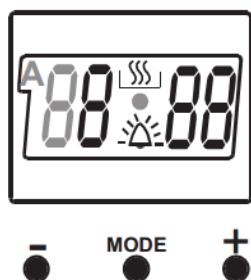
Использование цифрового таймера



Настройка времени:

Прежде чем начать использовать духовку, необходимо настроить время. После подключения питания к духовке, на дисплее начнет мигать символ (A) и «000». Одновременно нажмите кнопки (+) и (-). На дисплее появится символ [SSS]. Кроме того, точка в центре экрана начнет мигать. Пока мигает точка, с помощью кнопок (+) и (-), настройте время суток. По окончании настройки времени, точка будет гореть непрерывно.

После подключения питания к духовке, когда на дисплее мигает символ (A) и «000», духовку невозможно включить ручками управления. При одновременном нажатии кнопок (+) и (-) для настройки времени, на дисплее появится символ [SSS]. Когда на дисплее появится этот символ, вы сможете вручную управлять частью духовки. Если, в случае сбоя питания, выставленное время сойдет, то настройку времени придется производить заново.



Настройка времени звукового предупредительного сигнала:

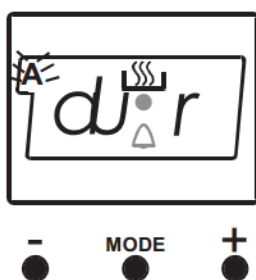
Прежде чем начать использовать духовку, необходимо настроить время. После подключения питания к духовке, на дисплее начнет мигать символ (A) и «000». Одновременно нажмите кнопки (+) и (-). На дисплее появится символ [🔊]. Кроме того, точка в центре экрана начнет мигать. Пока мигает точка, с помощью кнопок (+) и (-), настройте время суток. По окончании настройки времени, точка будет гореть непрерывно. Данную функцию можно использовать, чтобы получать звуковой предупредительный сигнал по истечении заданного времени.

Нажмите кнопку MODE, расположенную в середине. На дисплее замигает символ Δ. Через некоторое время после завершения настройки, символ Δ будет гореть непрерывно. Как только символ Δ начнет гореть непрерывно, настройка времени звукового предупредительного сигнала будет завершена.

Время звукового предупредительного сигнала можно настроить в пределах от 0 до 23.59.

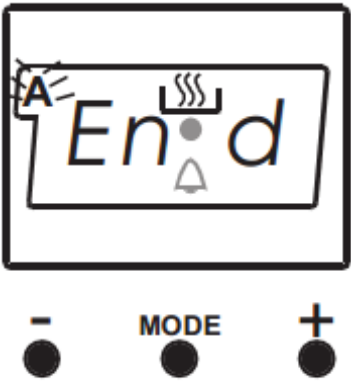

Когда установленное время истекло, таймер подает предупредительный сигнал, и на дисплее начинает мигать символ Δ. Нажав любую кнопку, вы остановите звуковое предупреждение и символ Δ исчезнет с дисплея.

Настройка времени звукового предупредительного сигнала предназначена только в целях предупреждения. При помощи этой функции духовка не включается.




Полуавтоматическая настройка времени согласно времени приготовления блюда:

Эта функция используется для приготовления пищи в течение необходимого времени. Поставьте в духовку продукты, которые вы собираетесь приготовить. Включите желаемый режим приготовления блюда в духовке. Установите желаемую температуру в духовке, в зависимости от блюда, которое вы собираетесь готовить. Нажимайте на кнопку MODE до тех пор, пока не увидите на дисплее таймера «stop». Когда на дисплее таймера появится «stop/стоп», начнет мигать символ (A). Пока таймер находится в этом положении, настройте время приготовления блюда, которое собираетесь готовить, с помощью кнопок (+) и (-). Спустя некоторое время после завершения настройки, на дисплее появится время суток и символы (A) и [🔊] загорятся непрерывно. В это же время


	<p>духовка начнет свою работу.</p> <p>Время приготовления блюда можно установить в пределах от 0 до 10 часов.</p> <p>По завершении заданного времени, таймер подаст звуковой сигнал и духовка отключится. На дисплее начнет мигать символ (A). После установки ручек управления духовкой и термостатом в положение «0», нажмите любую кнопку таймера, чтобы остановить звуковой сигнал. Также таймер переключится в режим ручного управления.</p>
	<p>Полуавтоматическое программирование на основании времени завершения приготовления:</p> <p>Эта функция используется для приготовления блюд с учетом желаемого времени завершения приготовления блюда. Поставьте в духовку продукты, которые вы собираетесь приготовить. Включите желаемый режим приготовления блюда в духовке. Установите желаемую температуру в духовке, в зависимости от блюда, которое вы собираетесь готовить. Нажимайте на кнопку MODE до тех пор, пока не увидите на дисплее таймера «end», символ (A) и время суток начнут мигать.</p> <p>Пока таймер находится в этом положении, настройте время завершения приготовления блюда, которое собираетесь готовить, с помощью кнопок (+) и (-). Спустя некоторое время после завершения настройки, на дисплее появится время суток и символы (A) и  загорятся непрерывно. В это же время духовка начнет свою работу.</p> <p>Можно установить время, которое будет превышать время суток до 10 часов.</p> <p>По завершении заданного времени, таймер подаст звуковой сигнал и духовка отключится. На дисплее начнет мигать символ (A). После установки ручек управления духовкой и термостатом в положение «0», нажмите любую кнопку таймера, чтобы остановить звуковой сигнал. Также таймер переключится в режим ручного управления.</p>

Полностью автоматическое программирование:

Эта функция используется, чтобы приготовить пищу по истечении определенного периода времени, и в течение определенного времени. Поставьте в духовку продукты, которые вы собираетесь приготовить. Включите желаемый режим приготовления блюда в духовке. Установите желаемую температуру в духовке, в зависимости от блюда, которое вы собираетесь готовить.

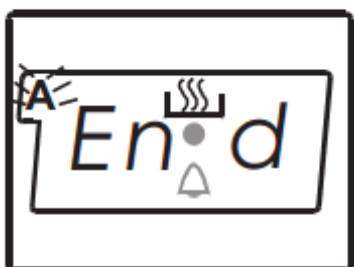
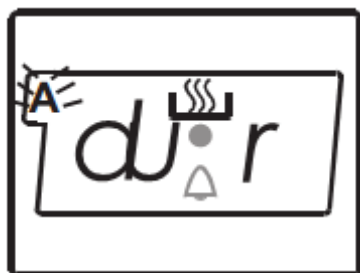
Во-первых, нажимайте на кнопку MODE до тех пор, пока не увидите на дисплее таймера «stop». Когда на дисплее таймера появится «stop/стоп», начнет мигать символ (A). Пока таймер находится в этом положении, настройте время приготовления блюда, которое собираетесь готовить, с помощью кнопок (+) и (-). Спустя некоторое время после завершения настройки, на дисплее появится время суток и символы (A) и  загорятся непрерывно.

Время приготовления блюда можно установить в пределах от 0 до 10 часов.

Во-вторых, нажимайте на кнопку MODE до тех пор, пока не увидите на дисплее таймера «end», символ (A) и время суток начнут мигать. Пока таймер находится в этом положении, настройте время завершения приготовления блюда, которое собираетесь готовить, с помощью кнопок (+) и (-). Спустя некоторое время после завершения настройки, на дисплее появится время суток и символы (A) и  загорятся непрерывно.

Можно установить время, которое до 23.59 часов будет превышать время, полученное в результате прибавления времени приготовления блюда.

Духовка начнет работать во время, рассчитанное путем вычета времени, необходимого для приготовления, от заданного времени завершения приготовления, и отключится при достижении заданного времени завершения приготовления. Таймер подаст звуковой сигнал и на дисплее начнет мигать символ (A). После установки ручек управления духовкой и термостатом в положение «0», нажмите любую кнопку таймера, чтобы остановить звуковой сигнал. Также таймер переключится в режим ручного управления.



ФУНКЦИИ Для Блюэ	ТУРБО			НИЖНИЙ-ВЕРХНИЙ			НИЖНИЙ-ВЕРХНИЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Позиция переместата (°С)	Позиция стойки	Период готовки (мин)	Позиция переместата (°С)	Позиция стойки	Период готовки (мин)	Позиция переместата (°С)	Позиция стойки	Период готовки (мин)	Позиция переместата (°С)	Позиция стойки	Период готовки (мин)
Словная выленка	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Пирог	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			
Фрикадельки, жаренье на гриле										200	4	10-15
Водянистые блюда	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	*	50-60
Отбивная										200	3-4	15-25
бифштекс										200	4	15-25
Двухстойный пирог	160-180	1-4	30-40									
Двухстойная выленка	170-190	1-4	35-45									

* Приготовление на вертеле для жарки курицы

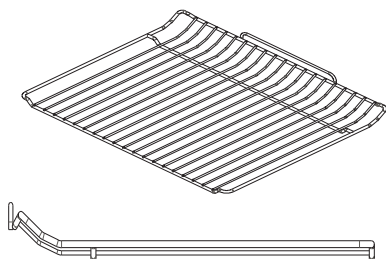
4.5. АКСЕССУАРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДУХОВКЕ

Рекомендуется использовать прилагаемые лотки или решетки, в зависимости от продуктов, приготавливаемых в духовке, также можно использовать стеклянные контейнеры, формы-резак, специальные лотки для духовки, подходящие для использования в Вашей духовке, которые доступны на рынке. Уделяйте внимание информации, которая предоставляется компаниями-производителями по данному вопросу. При использовании контейнеров небольшого размера необходимо помещать их на внутреннюю проволочную решетку, чтобы они находились точно по центру. Приведенная ниже информация применима к эмалированным контейнерам.

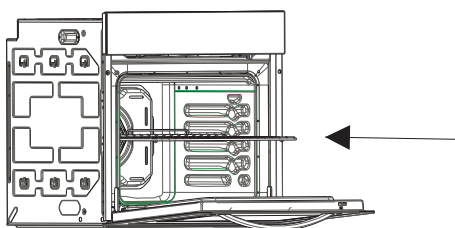
Если продукты, которые необходимо приготовить, не полностью занимают лоток духовки, если продукты только достали из морозильной камеры или лоток используется для сбора каплюющей жидкости продуктов на гриле, может возникнуть деформация лотка вследствие высоких температур, которые образуются во время приготовления/жарки пищи. Это нормальное физическое состояние, которое изменяется при остывании. Не ставьте стеклянный лоток или контейнер в холод сразу после приготовления пищи. Не кладите их на холодные и мокрые поверхности. Убедитесь, что Вы положили их на сухую материю для медленного остывания. Иначе стеклянный лоток или контейнер могут быть повреждены. Если Вы собираетесь жарить продукты на гриле в Вашей духовке, мы рекомендуем Вам использовать гриль и лоток, поставляемый с Вашей духовкой (если он входит в комплект поставки Вашей духовки). Таким образом, брызги и капли масла не будут стекать на внутреннюю поверхность духовки. Если Вы собираетесь жарить на решетке-гриль, установите ее на верхний уровень, также установите лоток на нижний уровень для сбора жира, и добавьте в него немного воды для легкой очистки. При жарке на гриле смажьте маслом решетку, чтобы приготавливаемые продукты не прилипали к ней.



Проволока против наклона сковороды



- Для правильного размещения решетки в углублении необходимо установить ее на любую рейку и протолкнуть решетку до конца.
- Проволока против наклона сковороды должна быть установлена внутри углубления.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Разместите решётку на соответствующем уровне направляющих по боковым стенкам духовки и задвиньте её до конца

ЧАСТЬ 5: ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

5.1. ОЧИСТКА

Перед проведением очистки Вашей духовки убедитесь, что ручки управления находятся в положении "off" (выкл.) и духовка остыла. Отключите духовку от электрической сети.

Не используйте чистящие средства, содержащие твердые частицы, которые могут поцарапать эмалированные детали Вашей духовки. Используйте чистящие средства в виде крема или жидкие чистящие средства, которые не содержат твердых частиц. Не используйте едких чистящих средств в виде кремов, абразивных чистящих порошков, грубых проволочных мочалок или твердых инструментов, так как они могут повредить поверхность. В случае возгорания пролитого на Вашу духовку чрезмерного количества жидкости, эмалированные детали могут быть повреждены. Немедленно вытрите пролитую жидкость. Не используйте пароочистители для чистки духовки.

Очистка внутренней поверхности духовки

Убедитесь, что Вы отключили духовку от электрической сети перед проведением ее очистки. Результат очистки будет лучше, если Вы будете очищать внутреннюю поверхность духовки, когда она немного теплая. После каждого использования протирайте духовку мягким куском ткани, смоченным мыльной водой. Затем протрите еще раз, на этот раз влажной тканью, после чего вытрите поверхность насухо. Завершите очистку при помощи сухих и порошковых чистящих средств. Для духовок с корпусом, покрытым каталитической эмалью, задняя и боковые стенки внутренней части корпуса не требуют очистки. Однако, в зависимости от условий эксплуатации, через определенный промежуток времени рекомендуется проводить замену каталитических панелей.

5.2. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампочки подсветки

Замена лампы подсветки духовки должна производиться техническим специалистом авторизованного сервисного центра. Номинальные характеристики лампы: 230 В, 25 Вт, тип E14. Перед заменой лампы, духовку необходимо отключить от электрической сети и охладить.

Конструкция лампы предусматривает ее использование в бытовых электроплитах и не подходит для бытового комнатного. Лампа должна выдерживать температуру в 300 градусов. Снимите плафон и замените лампочку, затем снова установите защитный плафон.

ЧАСТЬ 6: СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1. ТРЕБОВАНИЯ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В ЦЕНТР СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Если печь не работает:

Печь может быть отключена от сети или, возможно, произошло аварийное отключение электроэнергии. На моделях, оборудованных таймером, возможно не установлено время таймера.

Если духовка не работает:

Не выставлен режим нагрева ручками управления плиты.

Если не горит внутренняя лампа подсветки печи:

Необходимо проверить подключение к сети. Необходимо проверить исправность лампы. Если лампа подсветки повреждена, Вы можете ее заменить, следуя указанным инструкциям.

Приготовление пищи (если верхняя часть духовки не прогревается равномерно с нижней):

Проверьте расположение лотков, время приготовления пищи и значения температуры нагрева в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по эксплуатации.

Если проблема все еще остается, обратитесь в авторизованный центр сервисной поддержки.

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ

Если необходима транспортировка печи:

Если печь необходимо транспортировать, сохраняйте оригинальную упаковку товара и осуществляйте транспортировку в оригинальной упаковке. Следуйте указаниям значков, указанным на коробке, относительно транспортировки плиты. Скрепите лотки и решетки скотчем.

Вставьте бумагу между верхней крышкой и верхней панелью плиты, а затем закройте верхнюю крышку и прикрепите ее скотчем к боковым сторонам плиты.

Для предотвращения повреждения дверцы плиты лотками и решеткой-гриль во время транспортировки, прикрепите скотчем картон или бумагу к внутренней стороне стекла дверцы плиты, установив картон напротив лотков. Также прикрепите скотчем крышки плиты по бокам.

Если оригинальная упаковка отсутствует:

Примите необходимые меры против любых возможных ударов внешней поверхности плиты (стеклянные и окрашенные поверхности).

Марка		Zigmund & Shtain
Модель		EN 108.911 S
Тип духовки		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Масса	кг	28,4
Индекс энергоэффективности – в обычном режиме		116,6
Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором		103,0
Класс энергопотребления		A
Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме	кВт*ч/цикл	0,94
Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором	кВт*ч/цикл	0,83
Количество отсеков		1
Источник нагрева		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Объем	л	61
Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1		
Советы по энергосбережению		
Духовка		
– По возможности готовьте несколько блюд одновременно.		
– Сократите время предварительного прогрева духовки.		
– Не превышайте время готовки.		
– Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.		
– Не открывайте дверцу духовки во время готовки.		



Символ на упаковке продукта указывает, что данный продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Его необходимо доставить в соответствующий пункт сбора для последующей переработки электрического и электронного оборудования. При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного продукта свяжитесь с местным представительством в Вашем городе, службой утилизации бытовых отходов или магазином, в котором был куплен данный продукт.
