

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### ШКАФ ДУХОВОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ

### EN 162.921 B



**Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя перед началом использования оборудования**

Были предприняты все возможные усилия для обеспечения того, чтобы информация, содержащаяся в настоящем Руководстве пользователя, являлась достоверной по состоянию на дату печати. Однако, в связи с непрерывным улучшением качества своей продукции, компания Zigmund & Shtain оставляет за собой право вносить изменения в продукцию и технические характеристики оборудования без предварительного уведомления.

## СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	4
Ограничение использования .....	4
Безопасность детей .....	4
Техника безопасности .....	4
Правильное использование оборудования .....	5
Дополнительные принадлежности .....	7
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	7
Утилизация упаковочного материала .....	7
Утилизация старого оборудования .....	7
ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ .....	8
Комплект поставки .....	8
Компоненты оборудования .....	9
Технические характеристики .....	10
Особенности работы оборудования .....	10
Чистка и первоначальный нагрев .....	11
УПРАВЛЕНИЕ .....	11
Выбор режима работы .....	11
Установка температуры .....	12
Освещение камеры духового шкафа .....	13
Блокировка от детей .....	13
Часы/таймер .....	13
Эксплуатация оборудования .....	14
Программирование продолжительности приготовления пищи .....	16
ФУНКЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ .....	19
Функции духового шкафа .....	19
Варианты блюд .....	20

ЧИСТКА И УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ.....	21
Передняя сторона духового шкафа и панель управления .....	21
Духовые шкафы с передней стороной из стекла .....	21
Духовые шкафы с передней стороной из нержавеющей стали .....	21
Вспомогательные принадлежности .....	22
Нормальное загрязнение.....	22
Трудноочищаемое загрязнение .....	22
Камера духового шкафа .....	22
Снятие дверцы духового шкафа .....	23
Установка дверцы духового шкафа на место .....	24
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24
УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ.....	26
Электрические соединения.....	26
Установка оборудования .....	27

# ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное оборудование соответствует современным требованиям безопасности. Тем не менее, неправильное использование оборудования может привести к травмам и повреждению оборудования. Во избежание несчастных случаев и повреждения оборудования следует внимательно ознакомиться с данным Руководством перед началом использования оборудования. Данное Руководство содержит важные указания по установке, технике безопасности, эксплуатации и техническому обслуживанию оборудования. Храните данное Руководство в надежном месте и убедитесь, что новые пользователи ознакомлены с его содержанием. Передайте данное Руководство всем будущим владельцам оборудования.

## Правильное использование оборудования

1. Данное оборудование предназначено для бытового использования - приготовления пищи, в частности, запекания, жарки, приготовления блюд на гриле, размораживания продуктов и сушки фруктов. Использование оборудования для любых иных целей лежит на ответственности владельца и может быть опасным. Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный в результате неправильного или ненадлежащего использования (эксплуатации) оборудования.
2. Данное оборудование не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющих надлежащего опыта и знаний, если только они не находятся под надзором или не получили инструкции, касающиеся его использования, от лица, ответственного за их безопасность.

## Безопасность детей

1. Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с оборудованием.
2. Дети более старшего возраста могут использовать оборудование, только если принципы его работы были четко разъяснены им, и они способны безопасно использовать его, осознавая опасность неправильного использования.
3. Необходимо уделять особое внимание тому, чтобы дети не трогали оборудование во время его использования. Детская кожа гораздо более чувствительна к высокой температуре, чем кожа взрослых людей. Внешние части духового шкафа, такие, как стеклянная дверца и вентиляционное отверстие, сильно нагреваются.

## Техника безопасности

1. Установка, техническое обслуживание и ремонт оборудования могут проводиться только квалифицированными и компетентными специалистами в соответствии с действующими государственными и местными правилами техники безопасности. Проведение ремонта и других работ неквалифицированными лицами может быть опасным. Производитель не несет ответственность за несанкционированные работы.

2. Перед установкой проверьте оборудование на наличие видимых признаков повреждения. Ни в коем случае не используйте поврежденное оборудование. Использование поврежденного оборудования может быть опасным.

3. Электрическая безопасность оборудования гарантирована только при его надлежащем заземлении во всякое время. Наиболее важно, чтобы данное основное требование техники безопасности соблюдалось, и чтобы проводились регулярные проверки его соблюдения, и при появлении сомнений, системы бытовой электропроводки должны быть проверены квалифицированным электриком. Производитель не несет ответственность за последствия ненадлежащего заземления (например, поражение электрическим током).

4. Перед подключением оборудования к электросети убедитесь, что данные, указанные на табличке устройства, соответствуют напряжению и частоте электропитания. При появлении сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

5. Не подключайте прибор к электросети с помощью многорозеточного переходника или удлинителя. Использование указанных устройств не обеспечивает должную безопасность использования оборудования (к примеру, существует опасность перегрева).

6. По соображениям безопасности, данное оборудование может использоваться, только будучи встроенным.

7. Никогда не открывайте корпус оборудования. Неумелое обращение с электрическими соединениями или компонентами и механическими частями оборудования очень опасно и может вызвать поломку оборудования.

8. В период действия гарантии, ремонт оборудования должен проводиться только специалистами по техническому обслуживанию, уполномоченными изготовителем. В противном случае, гарантия аннулируется.

9. Во время установки, технического обслуживания и ремонтных работ, оборудование должно быть выключено.

10. Неисправные компоненты должны быть заменены только на оригинальные запасные части Zigmund & Shtain. Производитель может гарантировать безопасную эксплуатацию оборудования только при использовании оригинальных запасных частей Zigmund & Shtain.

11. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен только специалистом по техническому обслуживанию, уполномоченным компанией Zigmund & Shtain.

12. В странах, где имеются области, в которых существует опасность появления тараканов или иных паразитов, следует обращать особое внимание на обеспечение чистоты оборудования и места рядом с ним во всякое время. Любой ущерб, который может быть вызван тараканами или другими паразитами, не покрывается гарантией.

13. Внимание: во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что оборудование выключено.

## Правильное использование оборудование

**Внимание: Опасность ожогов. Высокая температура при эксплуатации оборудования.**

1. Используйте перчатки и т.д. при помещении продуктов в духовой шкаф, поворачивании или удалении продуктов, а также при перемещении полок в горячей духовке. Будьте очень осторожны, чтобы не обжечься о нагревательный элемент или гриль.
2. Никогда не оставляйте оборудование без присмотра при приготовлении пищи с использованием масла или жиров, поскольку при перегреве существует опасность пожара.
3. Не используйте оборудование для сушки цветов и трав. Опасность пожара!
4. Если при приготовлении пищи используется алкоголь, следует иметь в виду, что высокая температура может вызвать испарение алкоголя и даже воспламенение паров от горячего нагревательного элемента. Во избежание указанной опасности, алкоголь необходимо испарить до помещения блюда в духовой шкаф.
5. Любые продукты, оставленные в духовом шкафу, следует накрывать, чтобы поддерживалась высокая температура. Любая влага, содержащаяся в пище, может привести к коррозии оборудования. Это также предотвращает пищу от высыхания.
6. Если вы хотите завершить процесс приготовления пищи, используя остаточное тепло духовки, установите переключатель режимов в соответствующее положение и поставьте терморегулятор на минимальное значение. Не выключайте оборудование до удаления пищи. Повышенная влажность в духовом шкафу может привести к образованию конденсата, что может вызвать коррозию камеры духового шкафа и повреждение панели управления, рабочей поверхности и находящейся рядом кухонной мебели.
7. Никогда не накрывайте дно камеры духовки алюминиевой фольгой. Это приводит к концентрации тепла, что может привести к повреждению дна камеры духовки. По этой причине, не следует ставить блюда, жестяную посуду или противни непосредственно на дно камеры духовки.
8. Никогда не добавляйте воду к продуктам, находящимся на противне или непосредственно на пищу в горячей духовке. Образующийся пар может привести к серьезным ожогам или обвариванию, а внезапное изменение температуры может привести к повреждению эмали.
9. Всегда убеждайтесь, что пища правильно готовится или нагревается. Некоторые пищевые продукты могут содержать микроорганизмы, которые погибают только при тщательном приготовлении пищи при температуре свыше 70 °C в течение как минимум 10 минут. По этой причине, при приготовлении пищи или подогреве продуктов (к примеру, мяса птицы), особенно важно, чтобы продукты обрабатывались до полной готовности. При наличии сомнений, следует дольше готовить или разогревать продукты. Важно, чтобы тепло равномерно распределялось по приготавливаемой пище. Это может быть достигнуто путем перемешивания и/или поворота пищи во время её приготовления.
10. При использовании пластиковых контейнеров для приготовления пищи, они должны быть обозначены производителем как подходящие для использования в духовом шкафу. Другие виды пластиковых контейнеров плавятся при высоких температурах, что может привести к повреждению оборудования.
11. Не следует нагревать пищу в закрытых банках или контейнерах. При повышении давления, они могут взорваться, что может привести к травмам или повреждению оборудования.
12. Не нажимайте на кастрюли и сковороды при их перемещении по дну камеры духового шкафа, так как это может привести к повреждению его поверхности.
13. Не облакачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки, а также не ставьте на нее тяжелые предметы. Дверца духового шкафа выдерживает максимальную нагрузку в 15 кг.

Убедитесь, что ничего не находится между дверцей и камерой духовки. Посторонние предметы могут повредить оборудование.

14. Не используйте оборудование для обогрева помещения. В связи с высокой температурой при работе оборудования, предметы, оставленные возле оборудования, могут загореться.

15. При нагреве духовки следует убедиться, что дверца закрыта.

## **Дополнительные принадлежности**

Используйте только оригинальные запасные части и дополнительные принадлежности Zigmund & Shtain, поставляемые с данным оборудованием. Использование запасных частей и дополнительных принадлежностей других производителей приводит к аннулированию гарантии, а производитель не несет ответственности за их использование. Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный несоблюдением данного правила техники безопасности.

## **ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

### **Утилизация упаковочного материала**

Транспортная тара и защитная упаковка сделаны из материалов, которые являются экологически чистыми при утилизации и, как правило, могут быть переработаны.

Убедитесь, что весь пластиковый упаковочный материал, мешки и т.д. утилизируются безопасным способом и хранятся в недоступном для маленьких детей месте. Опасность удушения!

Вместо того, чтобы просто выбрасывать указанные материалы, следует направлять их на утилизацию.

### **Утилизация старого оборудования**

Электрические и электронные приборы часто содержат компоненты, которые, при неправильном обращении или утилизации, могут быть потенциально опасными для здоровья человека и вредными для окружающей среды. Тем не менее, они необходимы для правильного функционирования оборудования. В силу вышесказанного, не следует выбрасывать указанные компоненты вместе с бытовыми отходами.

Следует отправлять указанные компоненты в местный пункт сбора отходов или центр утилизации, либо обратиться к продавцу за консультацией. Убедитесь, что оборудование, которое предполагается к утилизации, хранится в надёжном месте и не представляет опасности для детей. Указанное оборудование должно быть отключено от электросети квалифицированным специалистом.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ

## Комплект поставки

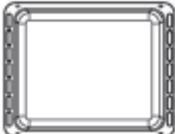
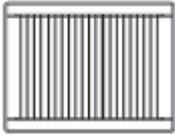
1. Извлеките упаковочный материал из духового шкафа и тщательно обследуйте оборудование на предмет наличия повреждений.

- а) Подвергалось ли оборудование ударам или давлению тяжелого предмета?
- б) Имеет ли дверца духового шкафа плоскую форму, а также беспрепятственно ли переключается переключатель режимов работы?
- в) Полон ли комплект поставки и не повреждены ли его компоненты?
- г) Поврежден ли шнур питания и хорошо ли он закреплен?

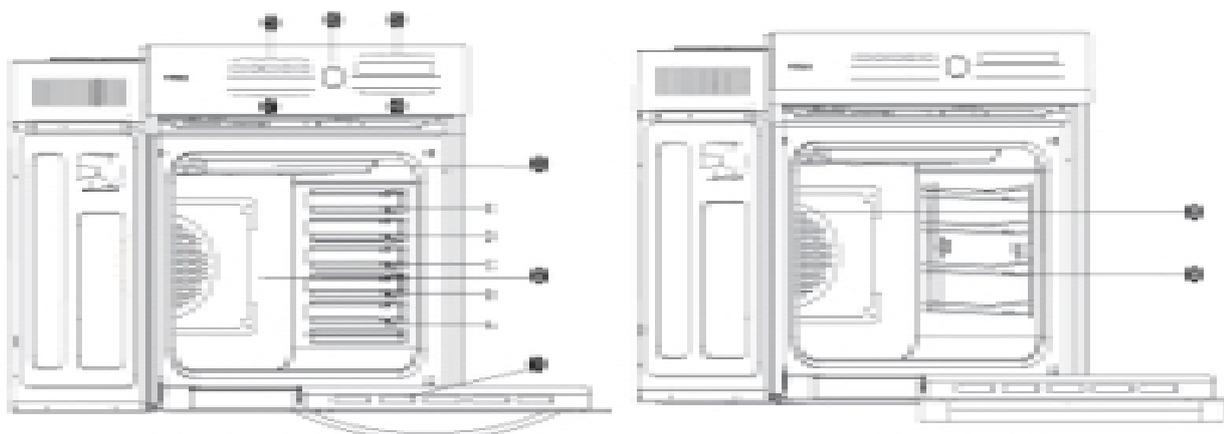
При обнаружении любой из вышеописанных проблем следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

## 2. Комплект поставки

Комплект поставки оборудования состоит из следующих компонентов:

Компонент	Кол-во	Рис.
Электрический встраиваемый духовой шкаф	1 шт.	
Руководство пользователя	1 экз.	
Противень	1 или 2 шт. (в зависимости от модели)	
Цилиндрическая ручка	1 шт.	
Решётка гриля	1 шт.	
Монтажные шурупы и шайбы	4 шт.	

## Компоненты оборудования



1. Дверца

5. Дисплей пиктограмм

2. Воздухоприёмник на задней панели  
вентилятора

6. Питание

3. Нагревательный элемент/гриль (изнутри)

7. Сенсорные кнопки управления

8. Левая опора

9. Правая опора

### 4. Сенсорные кнопки:



- часы/таймер



- блокировка от детей

- "минус"

OK "OK"



- звуковое оповещение



- подсветка

+ "плюс"

Соответствующие компоненты различаются в зависимости от модели оборудования.

## Технические характеристики

<b>Модель</b>	EN 162.921 B
<b>Номинальное напряжение</b>	220-240V 50Hz
<b>Номинальная потребляемая мощность</b>	3050W(Макс.)
<b>Габаритные размеры (Ш x В x Г)</b>	595x595x520 мм
<b>Объём</b>	52 л
<b>Вес нетто</b>	37,5 кг

## Особенности работы оборудования

### Управление оборудованием

Органы управления оборудованием используются для выбора различных программ приготовления пищи (выпечки, жарения и приготовления на гриле).

Кроме того, модели с часами/таймером оснащаются следующими органами управления:

- дисплеем для отображения часов/таймера
- минутным таймером
- таймером автоматической остановки работы программ приготовления пищи, или запуска и остановки указанных программ.

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор автоматически включается при запуске программ приготовления пищи. Указанный вентилятор смешивает горячий воздух от духового шкафа с холодным воздухом помещения перед пропуском воздуха через вентиляционные отверстия, расположенные между дверцей духового шкафа и панелью управления. Вентилятор продолжает работать некоторое время после выключения оборудования для предотвращения накопления влаги внутри камеры духовки, на панели управления или на корпусе духового шкафа. После того, как температура в духовке упадёт до нужного уровня, вентилятор автоматически выключается.

## Чистка и первоначальный нагрев

При первом использовании, от новых духовок слабо пахнет, поэтому перед приготовлением пищи в первый раз, следует подождать, пока запах рассеется.

Перед использованием следует:

удалить все наклейки со дна камеры духовки, противней, полок и т.д.

вынуть все компоненты из печи и промыть их

протереть духовой шкаф влажной тканью для удаления пыли и частей упаковки, которые могут попасть в духовку в процессе хранения и распаковки будут удалены, после чего нагреть пустую духовку

Нажать кнопку 

Используя сенсорные кнопки регулировки температуры, установить самую высокую температуру

Прогреть пустую духовку в течение по крайней мере часа. Следует убедиться, что кухня хорошо проветривается во время этой операции. Закрыть двери в другие комнаты, чтобы предотвратить распространение запаха по всему жилищу.

Модели с часами/таймером имеют функцию автоматического завершения указанной процедуры (см. соответствующий раздел)

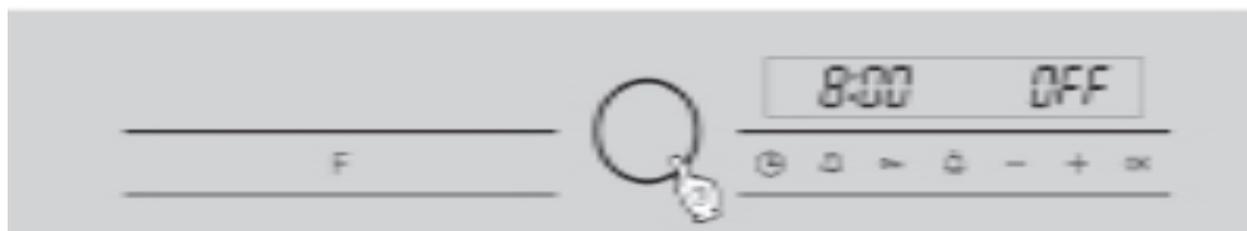
Следует подождать, пока духовка не остынет до комнатной температуры, после чего следует очистить духовку смесью горячей воды и мягкого моющего средства и насухо протереть её чистой тканью. Следует оставить дверцу открытой, пока камера духового шкафа не высохнет полностью.

## УПРАВЛЕНИЕ

### Выбор режима работы

Имеется восемь режимов нагрева. Каждый режим нагрева имеет, соответственно, температуру по умолчанию.

1) Нажмите кнопку "O", чтобы включить духовку. На дисплей будет выведена следующая информация:



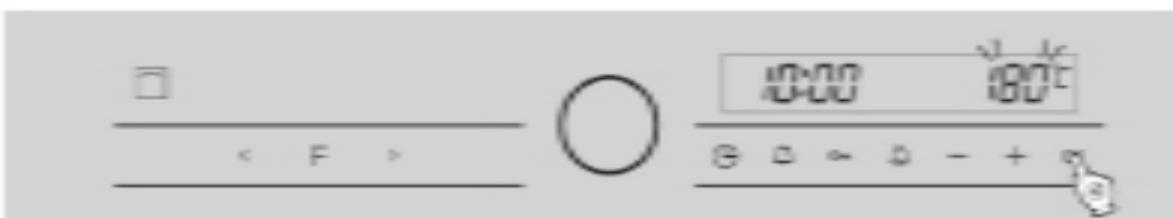
2) Нажмите кнопку "F". На дисплей будет выведена следующая информация:



3) Нажмите кнопку "<" или ">" возле кнопки "F" для выбора нужной функции, пиктограмма которой начнёт мигать. На дисплей будет выведена следующая информация:



4) Для подтверждения выбора слегка нажмите на кнопку "OK". На дисплей будет выведена следующая информация:



Для изменения программы, дважды нажмите кнопку "F", после чего повторите шаги 3-4.

## Установка температуры

Установите необходимую температуру приготовления после выбора режима работы, так как каждый режим приготовления имеет рекомендуемую температуру нагрева. Установите нужный режим работы (см. раздел "Выбор режима работы").

1) После выбора режима работы пиктограмма температуры начнёт мигать. Нажимайте кнопки "-" или "+" для выбора необходимой температуры, как указано на рисунке ниже.



2) Подтвердите установку требуемой температуры, нажав кнопку "OK".

3) Духовой шкаф начинает нагрев после выбора программы приготовления.

1. Для изменения установленной температуры нажимайте кнопки "-" или "+" (повторение шага 3).  
2. Каждое нажатие кнопок "-" или "+" изменяет температуру на один градус по Фаренгейту или по Цельсию. Если нажать и удерживать указанные кнопки, этот процесс ускорится.

## Дисплей отображения температуры



Духовой шкаф начинает нагрев после выбора программы приготовления, и на дисплей выводится температура камеры духовки. Возле пиктограммы температуры находится полоса-индикатор температуры, который отражает разницу между фактической температурой камеры духовки и заданной температурой.

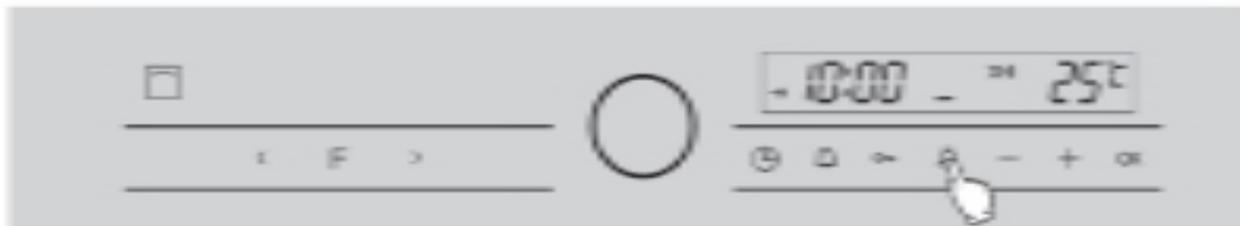
Одновременное нажатие кнопок "-" или "+" переключает единицу измерения температуры (шкала Фаренгейта или шкала Цельсия).

При нажатии кнопок "-" или "+" во время нагрева отображается заданная температура.

По достижении заданной температуры подаётся звуковой сигнал.

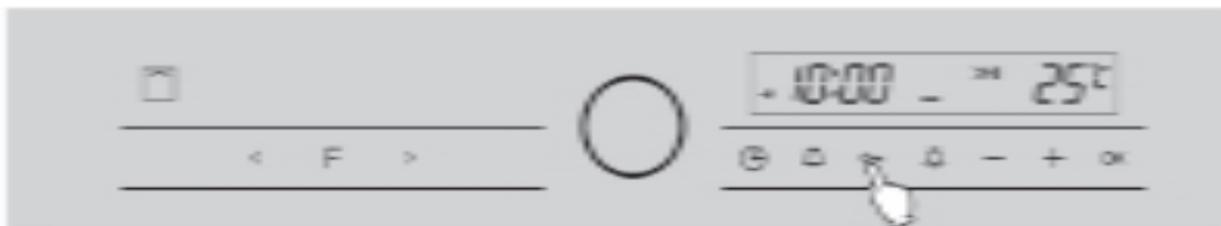
## Освещение камеры духового шкафа

Оборудование оснащено функцией независимой подсветки. При нажатии кнопки  подсветка включается. Повторное нажатие той же кнопки выключает подсветку. Данная функция может быть полезна при чистке духовки.



## Блокировка от детей

Для установки блокировки от детей следует нажать кнопку  , после чего отображается пиктограмма  и все кнопки блокируются. Для снятия блокировки от детей следует нажать кнопку  и держать её нажатой в течение трех секунд. Пиктограмма  исчезнет.



## Часы/таймер

Часы/таймер могут:

- отображать время суток
- использоваться в качестве минутного таймера
- использоваться для автоматического выключения или включения/выключения оборудования

## Управление

Управление часами/таймером осуществляется при помощи кнопок   "-", "+" и "OK", при этом соответствующая информация отображается на дисплее.

Кнопка	Функции
	- Установка продолжительности приготовления пищи -Выбор функции "Время суток" -Установка времени остановки программы приготовления пищи
	-Выбор функции "Минутный таймер"
OK	-Сохранение настроек
-	-Уменьшение времени/температуры
+	- Увеличение времени
Пиктограмма на дисплее	Значение
	Задана подача звукового сигнала
->  	Задана продолжительность приготовления
->	Задано время окончания приготовления

## Эксплуатация оборудования

При выборе функции, соответствующая пиктограмма (например,  ->| и т.д.) на дисплее начинает мигать. Время/продолжительность операции могут быть установлены только во время мигания пиктограммы (приблизительно 6 секунд). Если значение не введено в это время, необходимо снова вывести пиктограмму функции на дисплей.

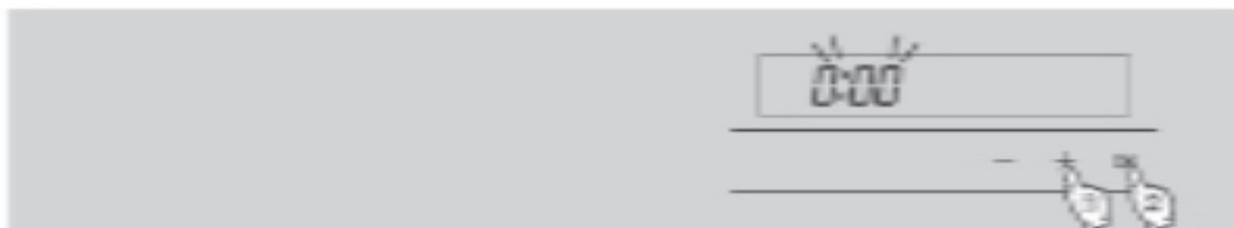
Каждое нажатие кнопок "-" или "+" изменяет время с шагом в 1 минуту или 1 час.

Если нажать и удерживать указанные кнопки, этот процесс ускорится.

Для сохранения настроек следует нажать кнопку "OK".

Если дисплей включён более двух минут, при этом пицца не готовится, дисплей будет автоматически выключен и переведён в режим энергосбережения.

## Первоначальная установка времени суток



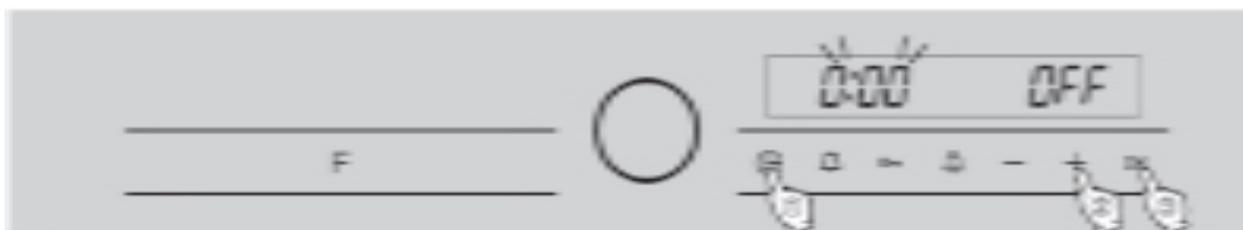
После подключения оборудования к электросети подаётся звуковой сигнал. Цифры "0:00" мигают на дисплее шесть раз, напоминая пользователю о том, что требуется ввести текущее время. Следует немедленно ввести время, нажимая кнопки "-" или "+", затем нажать "OK" для подтверждения введённых настроек.

К примеру, если текущее время - 8:00, на дисплей будет выведена следующая информация:



Если пользователь не введёт время в течение 6 секунд, на дисплей выводятся цифры "0:00", и отсчёт времени начнётся автоматически.

## Изменение времени суток



1. Нажмите кнопку  Пиктограмма отображения часов начнет мигать, напоминая пользователю о том, что требуется ввести время.
2. Нажмите кнопки "-" или "+" для установки часа. Подождите в течение 3 секунд, прежде чем цифровой дисплей автоматически перейдёт в режим установки минут. Нажмите кнопки "-" или "+" для установки минут.
3. Нажмите кнопку "OK" для подтверждения введённого времени либо подождите 3 секунды до автоматического подтверждения введённого времени, после чего пиктограмма перестанет мигать. Часы имеют 24-часовой циферблат. Таймер отсчитывает минуты. При отключении электропитания время суток должно быть введено заново.

Время суток не может быть изменено во время приготовления пищи или в режиме предустановленной программы жарки.

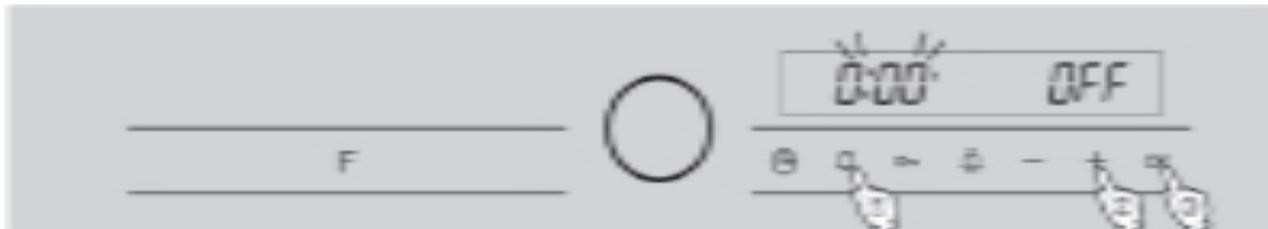
## Использование минутного таймера

Минутный таймер может быть использован для измерения продолжительности любой работы на кухне (к примеру, варки яиц).

Минутный таймер может быть установлен на то же время, что и любая другая соответствующая программа (к примеру, как напоминание, что пора полить жаркое или добавить специи).

Минутный таймер может быть запрограммирован на любое время от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

## Установка минутного таймера



- Нажмите кнопку  . Цифры, обозначающие часы и пиктограмма  начнут мигать. Введите время отсчёта минутного таймера, когда пиктограмма  мигает. Используется тот же метод, что и при установке времени суток (см. выше).

После установки дисплей возвращается в режим отображения текущего времени. Пиктограмма  продолжает оставаться видимой, как напоминание о том, что работает минутный таймер.

- При отображении текущего времени, для того, чтобы вывести оставшееся время отсчёта минутного таймера, следует нажать на кнопку  . Спустя шесть секунд дисплей возвращается в режим отображения текущего времени. Время, установленное на минутном таймере, может быть изменено, пока мигает пиктограмма  .

- Отмена работы минутного таймера: пока на дисплее мигает пиктограмма  , используйте кнопки "-" или "+" для установки значения "0:00" на минутном таймере. Настройки минутного таймера сбрасываются, и на дисплее отображается время суток.

- По окончании времени, установленного на минутном таймере:

- пиктограмма  мигает 10 раз

- звуковой сигнал подаётся 10 раз.

Затем на дисплее отображается текущее время суток.

Минутный таймер может использоваться независимо, т.е. его работа не влияет на другие функции.

## Программирование продолжительности приготовления пищи

Оборудование начнет приготовление пищи, если оно переведено в режим нагрева и установлена температура. Максимальная продолжительность приготовления пищи - 10 часов.

Кроме того, продолжительность приготовления пищи может быть задана с помощью часов/таймера, при этом оборудование выключается или включается и выключается автоматически.

Длительное приготовление при выпечке не допускается, так как в этом случае тесто засохнет, и использование разрыхлителей станет неэффективным.

## Режим жарки по времени:

Поместите продукты в духовку.

Выберите нужную функцию и установите температуру.

- Нажмите кнопку . Пиктограмма отображения часов и пиктограммы "->|" и "h" начнут мигать, напоминая пользователю о том, что требуется продолжительность приготовления пищи. Нажмите кнопки "-" или "+" для установки часа. Подождите в течение 3 секунд, прежде чем цифровой дисплей автоматически перейдет в режим установки минут, после чего пиктограммы "->|" и "min" начнут мигать. Нажмите кнопки "-" или "+" для установки минут.



- Нажмите кнопку "OK". Оборудование перейдет в режим жарки по времени, при этом на дисплей будет выведено текущее время, а также пиктограммы "->|" и .

- После ввода настроек, нажмите на кнопку , после чего на дисплей будет выведено оставшееся время. Через 6 секунд дисплей возвратится в прежнее состояние. Продолжительность приготовления пищи может быть изменена, когда указанная пиктограмма мигает, тем же способом, что и первоначальная установка.

Для выхода из режима жарки по времени нажмите кнопку "F" или "O".

- По завершении приготовления пищи, нагрев также прекращается. Звуковой сигнал подаётся 10 раз, и дисплей мигает 10 раз для того, чтобы уведомить пользователя, после чего на дисплей выводится текущее время.

Максимальная продолжительность приготовления пищи составляет 6 часов. Если заданная продолжительность приготовления пищи составляет от 0 до 6 часов, на дисплей выводится пиктограмма "->|".

## Режим предустановленной программы жарки:

Поместите продукты в духовку.

Выберите нужную функцию и установите температуру.

- Нажмите кнопку  один раз для ввода продолжительности жарки. Используется тот же способ, что и для режима жарки по времени.

- После ввода продолжительности жарки, нажмите кнопку  два раза подряд, когда мигает пиктограмма "->|", после чего пиктограмма отображения часов и пиктограмма "->|" начнут мигать, чтобы напомнить пользователю о том, что следует ввести время окончания жарки, для чего используется тот же способ, что и для режима жарки по времени.

Пример: пользователь устанавливает время перехода в режим предустановленной программы жарки на 8 часов, когда он уходит из дома, и ожидает, что жарение займет один час и завершится в 11:00. Устройство автоматически начнет приготовление пищи в 10 часов и закончит его в 11 часов.

На дисплей будет выведена пиктограмма "->|":



- После ввода настроек, дважды нажмите на кнопку , после чего будет отображено время окончания приготовления пищи. Через 6 секунд дисплей возвратится в прежнее состояние. Указанное время может быть изменено, когда данная пиктограмма мигает, тем же способом, что и первоначальная установка. Нажмите на кнопку  один раз, после чего будет отображена заданная продолжительность нагрева. Через 6 секунд дисплей возвратится в прежнее состояние. Указанное время может быть изменено, когда данная пиктограмма мигает, тем же способом, что и первоначальная установка. Для выхода из режима предустановленной программы жарки нажмите кнопку "F" или "O".

- По завершении приготовления пищи, нагрев также прекращается. Звуковой сигнал подаётся 10 раз, и дисплей мигает 10 раз для того, чтобы уведомить пользователя, после чего на дисплей выводится текущее время.

Максимальная длительность времени от установки времени до окончания приготовления пищи составляет 23 часа 59 минут.

# ФУНКЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

## Функции духового шкафа

Оборудование имеет восемь функциональных режимов работы.

Режим работы (выбор – по часовой стрелке)	Пиктограмма	Характеристики режима работы	Примечания
1		Разогрев духовки до температуры, требуемой для приготовления больших объемов пищи (например, тортов). Размещение продуктов в середине камеры.	Результат приготовления пищи аналогичен получаемому при одновременной работе верхнего и нижнего нагревательных элементов. Используйте одну гриль-стойку; в противном случае тепло может распределиться неравномерно.
2		Быстрое одновременное жарение пищи на нескольких грилях. Подходит для крупных кусков мяса. Сохранение аромата мяса. Подходит для приготовления больших объемов пищи (к примеру, в гриль-барах)	Результат приготовления пищи аналогичен получаемому при совместной работе задних нагревательных элементов, верхней и нижней нагревательных трубок и вентиляторов; одновременно могут использоваться максимум две гриль-стойки.
3		Нагрев сверху; применяется для обжаривания поверхности пищи, приготовленной с помощью другого оборудования, до золотистой корочки. Варианты блюд – широкая лапша на блюдах, картофель, сыры, разнообразные колбасные изделия	Результат приготовления пищи аналогичен получаемому при работе верхнего нагревательного элемента. Установите максимальную температуру, поскольку поверхность продукта должна быть сильно нагрета. Установите гриль в положение 3 или 4. Размещение продуктов в центре решётки гриля.
4		Режим подходит для приготовления хрустящих блюд.	Результат приготовления пищи аналогичен получаемому при совместной работе верхнего нагревательного элемента и вентилятора.
5		Режим подходит для приготовления блюд, которые нельзя передерживать (к примеру, пицца, сырные крекеры и фруктовые пироги)	Результат приготовления пищи аналогичен получаемому при одновременном включении и выключении заднего и нижнего нагревательных элементов.
6		Подходит для приготовления различных продуктов, в особенности замороженных. Сохраняется аромат исходного продукта. Долгое время приготовления пищи, но более изысканный вкус.	Результат приготовления пищи аналогичен получаемому при совместной работе заднего нагревательного элемента и вентилятора. Когда температура установлена на уровне 40 °C, режим подходит для размораживания мяса даже в зимний период.
7		Подходит для хрустящих пирогов и пиццы, а также для сохранения тепла.	Результат приготовления пищи аналогичен получаемому при работе нижнего нагревательного элемента. Установите температуру в 40 °C для сохранения тепла для приготовленной пищи, брожения теста, приготовления вина.
8		Размораживание	

## Варианты блюд

Режим	Блюдо	Вес продуктов, кг	Расположение грилей (см. раздел "Компоненты оборудования")	Время предварительного нагрева	Рекомендуемая температура (°C)	Время приготовления (минут)
	Утка	1	С	15	200	65-75
	Жаркое из говядины	1	С	15	200	15-25
	Жаркое из свинины	1	С	15	200	35-45
	Печенье	-	С	15	180	15-20
	Торт	1	В	10	170	20-40
	Пицца (два гриля)	1	С и D	15	230	15-20
	Баранина	1	В	10	180	40-45
	Бисквит	1	В	10	180	40-45
	Печенье (два гриля)	0,5	В и D	10	180	10-15
	Бисквит (два гриля)	1	В и D	10	170	20-25
	Пироги	1,5	С	15	200	25-30
	Рыбное филе	1	D	5	250	15-20
	Отбивная котлета	1	D	5	250	15-20
	Телячья отбивная	1	D	5	250	15-20
	Гамбургер	1	D	5	250	7-10
	Жареный сэндвич	-	D	5	250	2-3
	Жареная курица	1,5	В	10	200	55-60
	Пицца	0,5	С	15	220	15-20
	Отбивная котлета из телятины или говядины	1	В	15	220	25-30
	Курица	1	В или С	15	180	60-70
	Запечённое печенье	0,5	В	15	180	20-30
	Фруктовый пирог	1	В или С	15	180	40-45
	Бисквит	0,5	С	15	160	25-30
	Сахарное печенье (два гриля)	1,2	В или D	15	200	30-35
	Мини-печенье (два гриля)	0,6	В или D	15	190	20-25
	Печенье (три гриля)	0,7	А, С и E	15	180	20-25

Во время приготовления, мясо должно находиться внутри контейнера из закаленного стекла. При добавлении масла или приготовлении овощей закрывайте контейнер крышкой, чтобы избежать разбрызгивания масла (При добавлении специй или ароматизаторов переворачивайте мясо для улучшения вкуса). При использовании крышки время приготовления пищи не изменяется.

Для получения лучших результатов, перед приготовлением пищи духовой шкаф следует предварительно разогреть в течение 8-10 минут в режиме .

## ЧИСТКА И УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

Не используйте пароочиститель для чистки оборудования. Пар может достигнуть электрических компонентов и вызвать короткое замыкание.

### Передняя сторона духового шкафа и панель управления

Необходимо чистить:

- органы управления
- ручки дверцы
- арматуру внутри дверцы
- необходимо регулярно (желательно после каждого использования) чистить уплотнение между дверцей духового шкафа и камерой приготовления пищи. Это поможет предотвратить прилипание жира и других отложений к поверхностям, которые трудно отчистить, и которые в некоторых случаях могут вызвать обесцвечивание.

Кроме того, из-за жировых отложений уплотнение может стать хрупким и растрескаться.

1. Все поверхности и органы управления должны очищаться с использованием теплой воды и небольшого объема моющего средства. Необходимо использовать мягкую губку или ткань.
2. Поверхности следует протирать сухой мягкой тканью.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки, щетки или острые металлические инструменты для чистки стекла, поскольку они могут поцарапать поверхность.

Во избежание царапин и повреждений передних сторон духовых шкафов из стекла, нержавеющей стали и алюминия, следует обращать особое внимание на следующие указания по чистке.

### Духовые шкафы с передней стороной из стекла

Передняя сторона духового шкафа и органы управления подвержены царапинам и истиранию.

Следует избегать использования:

- Шлифующих чистящих средств, к примеру, порошковых чистящих средств и чистящих кремов;
- Абразивных губок, к примеру, губок или обтирочных тканей, которые ранее использовались со шлифующими чистящими средствами;
- Острых металлических инструментов;
- Пульверизаторов для печей.

### Духовые шкафы с передней стороной из нержавеющей стали

Передняя сторона духового шкафа и органы управления подвержены царапинам и истиранию.

Поверхности из нержавеющей стали можно мыть с помощью ткани или со специальными неабразивными чистящими средствами, разработанными специально для чистки поверхностей из нержавеющей стали. Внимание: не используйте моющие средства, предназначенные для чистки поверхностей из нержавеющей стали, для чистки органов управления.

Следует избегать использования:

- Чистящих средств, содержащих соду, кислоты и хлориды;
- Шлифующих чистящих средств, к примеру, порошковых чистящих средств и чистящих кремов;
- Абразивных губок, к примеру, губок или обтирочных тканей, которые ранее использовались со шлифующими чистящими средствами.

## Вспомогательные принадлежности

Всегда удаляйте все вспомогательные принадлежности, противни и стойки, которые не используются при эксплуатации оборудования, чтобы получить наилучший результат и свести к минимуму необходимость чистки противней.

## Нормальное загрязнение

После каждого использования, следует как можно скорее чистить оборудование с помощью ткани для мытья посуды, мягкой губки, или мягкой нейлоновой щетки, и смеси горячей воды и небольшого объема моющего средства. Чем больше остается загрязнений, тем труднее впоследствии их удалять.

## Трудноочищаемое загрязнение

Трудноочищаемые загрязнения (к примеру, от жарки) следует сначала промыть влажной губкой, чтобы размягчить их и, если необходимо, оттереть специальной неабразивной лопаткой или скребком из нержавеющей стали, которые подходят для чистки стеклянных поверхностей.

После чистки место загрязнения необходимо тщательно промыть чистой водой. Вода должна легко скатываться с поверхности, что невозможно, если на поверхности останутся какие-либо моющие средства.

1) Такие загрязнения, как смесь пролитого сока и торта, лучше всего удалять, когда духовка или противень ещё тёплые. Соблюдайте осторожность, убедитесь, что духовка не горячая. Опасность ожога! Пролитые фруктовые соки могут привести к стойкому обесцвечиванию поверхности, а загрязнения от жарки могут быть причиной появления матовых областей. Необходимо удалять такие загрязнения, следуя инструкциям выше, и не пытайтесь применить силу! Несмотря на то, что такое обесцвечивание является стойким, оно не влияет на рабочие свойства эмали.

2) При выпечке продуктов с высоким содержанием солей (к примеру, брецелей), следует класть их на пергаментную бумагу для выпечки на противень для выпекания или на сковороду для гриля. Отложения натрия могут быть причиной стойкого обесцвечивания керамической или фарфоровой эмали.

## Камера духового шкафа

Перед чисткой духовка должна остыть.

Опасность ожога!

Необходимо чистить камеру духового шкафа (в том числе левую/правую опоры) и внутреннюю сторону дверцы после каждого использования. Если это не делается, в дальнейшем загрязнение от выпечки и жарки усилятся, что усложнит чистку. В крайних случаях загрязнения будет невозможно удалить, что даже может привести к повреждению поверхностей.

Керамические поверхности следует промывать теплой водой. Не допускается использование агрессивных или абразивных материалов, что может привести к появлению неустраняемых повреждений поверхностей.

Вокруг дверцы духового шкафа имеется резиновое уплотнительное кольцо, которое необходимо часто проверять и чистить по мере необходимости, при этом использование абразивных моющих средств не допускается.

Если указанное кольцо повреждено, следует обратиться в местный центр послепродажного сервисного обслуживания.

Эксплуатация оборудования до замены уплотнительного кольца не допускается.

Для облегчения чистки, следует:

- снять дверцу духового шкафа
- демонтировать дверцу духового шкафа.

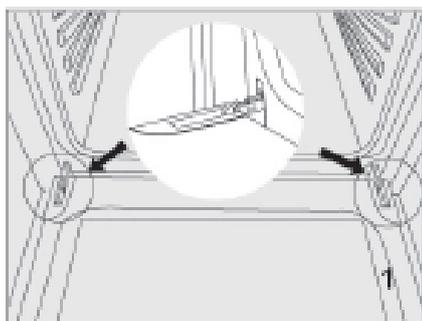
Соответствующие инструкции приведены далее в настоящей главе.

## Снятие дверцы духового шкафа

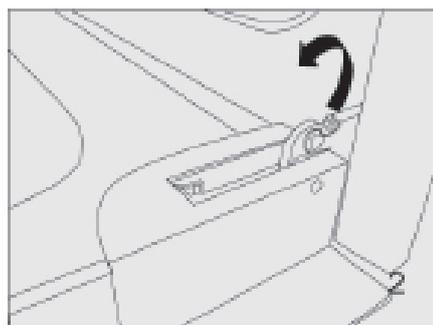
Дверца духового шкафа тяжелая. При её снятии или установке на место, её следует крепко держать с обеих сторон. Дверца крепится к оборудованию с помощью петель.

Прежде чем снять дверцу, необходимо снять зажимные скобы с обеих петель.

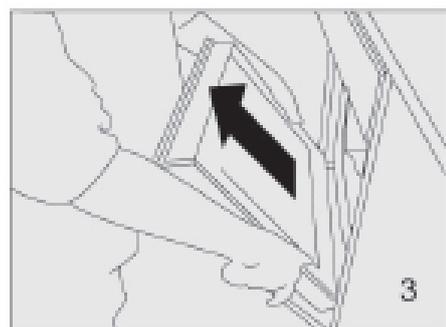
Полностью откройте дверцу (см. рис. 1).



Отожмите зажимные скобы на петлях, поворачивая их вверх до упора, пока они не будут находиться под нужным углом (см. рис. 2).



Поднимите дверцу вверх до упора. Крепко держите дверцу с обеих сторон и поднимите вверх петли (см. рис. 3).



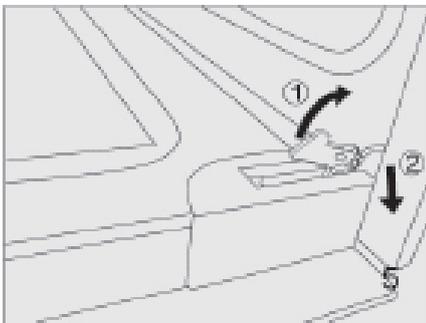
- 1) Во избежание травмы или несчастного случая, НЕ пытайтесь снять дверцу, когда она находится в горизонтальном положении
- 2) Во избежание травмы или несчастного случая, НЕ поднимайте дверцу вверх за ручку.
- 3) Убедитесь, что вы поднимите дверцу ровно с обеих сторон.

## Установка дверцы духового шкафа на место

Крепко держите дверцу с обеих сторон и аккуратно опустите её обратно на петли. Убедитесь, что зазор между дверцей и петлями отсутствует (см. рис. 4).



Полностью откройте дверцу.  
Отжимайте зажимные скобы обратно, пока они не станут в горизонтальное положение (см. рис. 5).



Во избежание ослабления петель, а также травмы или несчастного случая, при установке дверцы на прежнее место после чистки, убедитесь, что зажимные скобы плотно зафиксированы.

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В строгом соответствии с действующими государственными и местными правилами техники безопасности, техническое обслуживание и ремонт оборудования могут проводиться только квалифицированными и компетентными специалистами. Проведение ремонтных работ другими лицами может быть опасным.

Тем не менее, мелкие неисправности могут быть легко устранены с помощью настоящего руководства. Если проблема не может быть решена, выключите питание оборудования и свяжитесь с нашим сервисным центром.

Проблема	Возможная причина и устранение
<p>Духовка не нагревается.</p>	<p>Убедитесь, что режим работы и температура установлены правильно.</p> <p>Проверьте, срабатывал ли предохранитель сети. Если это так, обратитесь к квалифицированному электрику или в Центр обслуживания клиентов.</p>
<p>После приготовления пищи бывает слышен шум.</p>	<p>Это не ошибка.</p> <p>Вентилятор продолжает работать некоторое время после выключения оборудования для предотвращения накопления влаги внутри камеры духовки, на панели управления или на корпусе духового шкафа. После того, как температура в духовке упадёт до нужного уровня, вентилятор автоматически выключается.</p> <p>Температура упадет быстрее, если открыть дверцу духового шкафа.</p>
<p>Пища не полностью готова при соблюдении продолжительности приготовления, приводимой на графике</p>	<p>Убедитесь, что температура установлена правильно.</p> <p>Убедитесь, что стойки и противни находятся в правильном положении, а полки установлены ровно и на требуемой высоте.</p>
<p>Неровное обжаривание.</p>	<p>Слегка неровное обжаривание наблюдается всегда. Если же обжаривание очень неровное, проверьте:</p> <p>не была ли установлена слишком высокая температура?</p> <p>на требуемой ли высоте установлены полки?</p>
<p>Мигают пиктограммы "-&gt; " и/или " -&gt; "</p>	<p>Возможно, пользователь забыл нажать кнопку "ОК".</p>

В случае возникновения каких-либо неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, или если оборудование находится на гарантии, обратитесь к местному дилеру.

При обращении в Центр обслуживания клиентов, пожалуйста, указывайте номер модели и серийный номер Вашего духового шкафа. Они указаны на табличке, находящейся в верхней части духового шкафа.

## УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

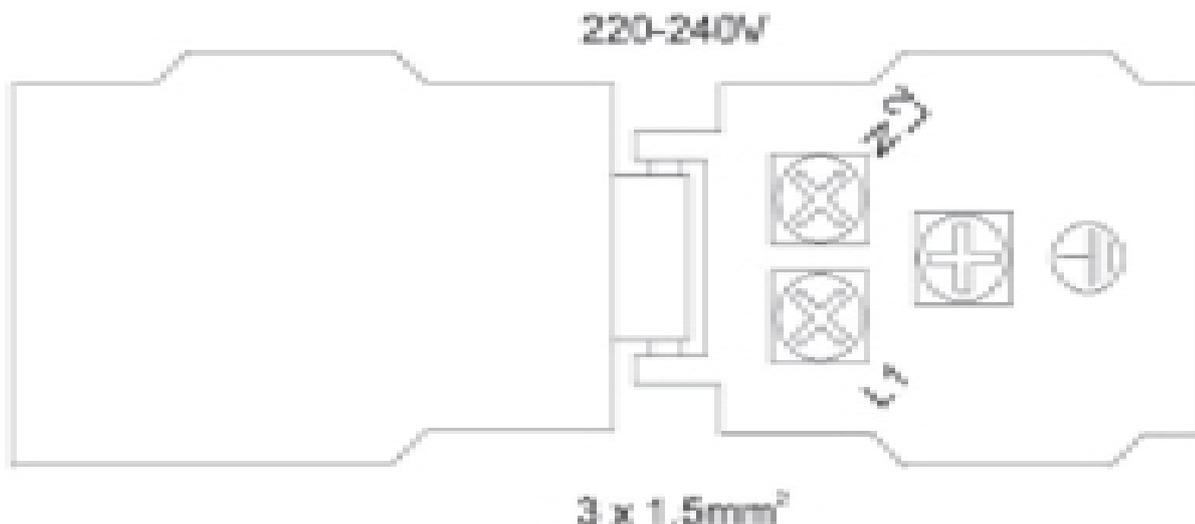
### Электрические соединения

Установщик должен проверить, что:

1. Напряжение и циклы электросети соответствуют значениям, указанным на табличке устройства.
2. Электрооборудование может выдержать максимальную мощность, указанную на табличке устройства.
3. Электрическое соединение имеет достаточное заземление в соответствии с действующими нормами и стандартами.
4. Подключение должно осуществляться с полного отключения выключателя, при адекватном потреблении тока и минимальным зазором между контактами (3 мм) для отключения в случае возникновения чрезвычайных ситуаций, а также для чистки или замены лампы. Провод заземления ни в одном случае не должен проходить через указанный выключатель.

После создания указанного электрического соединения, проверьте правильность работы всех электрических компонентов оборудования.

Производитель не несет ответственности за любой прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильной установкой оборудования, выполненной неквалифицированным персоналом или не соответствующей действующим государственным и местным правилам и стандартам.

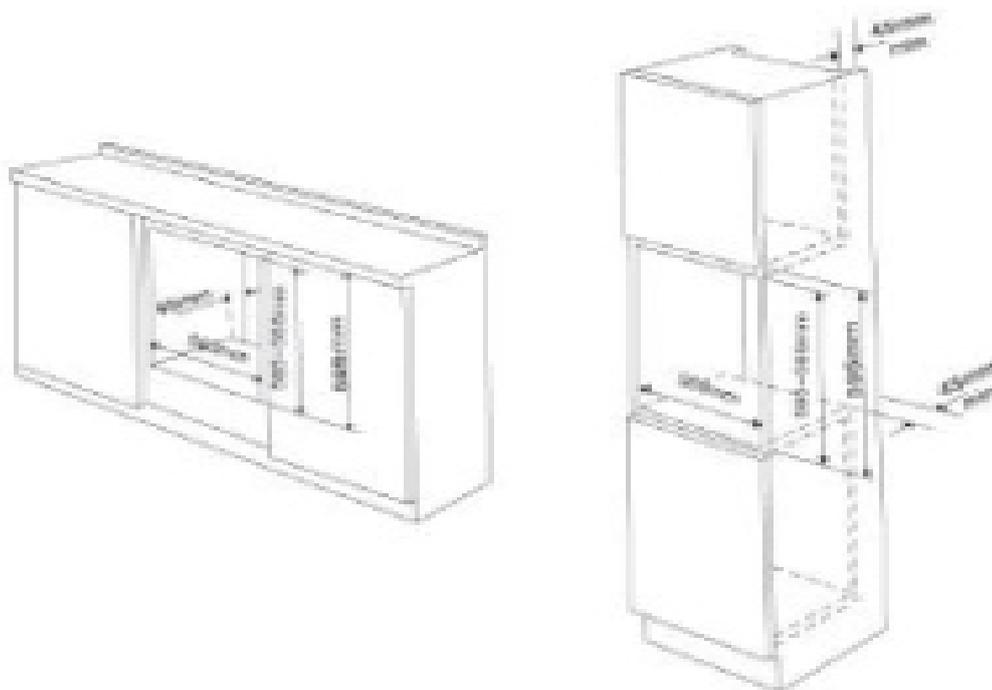


## Установка оборудования

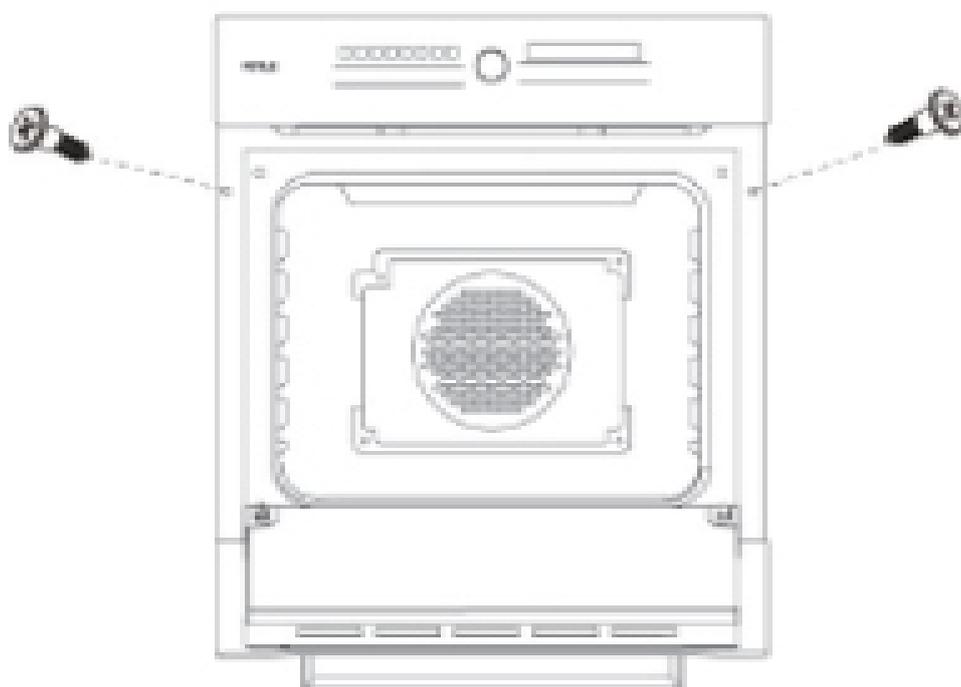
Перед использованием, оборудование должно быть встроено; в противном случае оно представляет собой источник электрической опасности.

Не помещайте изоляционный материал внутрь корпуса оборудования. Это препятствует поступлению воздуха к оборудованию.

Выключите питание, полностью обесточив выключатель.



Откройте дверцу духовки и с помощью двух винтов закрепите её на боковых стенках корпуса духового шкафа через отверстия в арматуре его корпуса. Включите питание, подав ток на выключатель.



- 1) Для защиты поверхности покрытия, при креплении винтов следует использовать резиновые прокладки.
- 2) Ровно и прочно установите оборудование в месте, удобном для эксплуатации и обслуживания оборудования.
- 3) Оборудование и шнур питания не должны быть установлены во влажных местах или в местах, открытых дождю.
- 4) При транспортировке и установке поднимайте оборудование, используя только специальное отверстие. Никогда не тяните за дверцу или ручку, чтобы переместить оборудование.
- 5) Оборудование может быть встроено в шкаф, основание которого выдерживает вес как минимум 60 кг.
- 6) Материал шкафа должен быть огнестоек при температуре свыше 120 °С.
- 7) Для обеспечения вентиляции, оставьте сзади шкафа свободное пространство – как минимум 45 мм.