

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	2
Забота об окружающей среде	5
Инструкция по эксплуатации	5
Список комплектации	5
Наименования частей	6
Техническая информация	7
Особенности	7
Первая эксплуатация и очистка	7
Управление	8
Настройка E 162. 921 B	8
Установка температуры	9
Внутренняя подсветка	9
Блокировка от детей	10
Часы/Таймер	10
Настройка времени приготовления	13
Функции прибора	15
Функции	15
Советы по готовке	16
Очистка и обслуживание	17
Руководство по устранению неполадок	20
Установка	20
Электрическое соединение	21
Подключение	22

Инструкции по технике безопасности

Данное оборудование соответствует действующим требованиям безопасности. Однако неправильное использование может привести к травмам и повреждению имущества. Во избежание риска возникновения несчастных случаев и повреждений оборудования внимательно прочитайте эти инструкции перед первым использованием. Они содержат важные указания по установке, безопасности, использованию и обслуживанию. Храните эти инструкции в надежном месте и убедитесь, что новые пользователи знакомы с содержанием. Передайте их любому будущему владельцу.

■ Правильное использование

1. Прибор предназначен для домашнего приготовления пищи и, в частности, для запекания, жарки, гриля, размораживания и сушки фруктов. Риски и опасности, возникшие при другом использовании, остаются за пользователем. Изготовитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате неправильного использования или эксплуатации.
2. Этот духовой шкаф не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или получили соответствующие инструкции лицом, ответственным за их безопасность.
3. **ВНИМАНИЕ** – Части оборудования нагреваются при эксплуатации. Чтобы избежать ожогов, не допускайте маленьких детей к оборудованию.

■ Безопасность для детей

1. Следите, чтобы дети не играли с оборудованием.
2. Дети постарше могут использовать прибор, только если получили соответствующий инструктаж и осознают опасности, связанные с эксплуатацией оборудования.
3. Следует проявлять большую осторожность, чтобы дети не касались оборудования во время его использования. Детская кожа гораздо более чувствительна к высокой температуре, чем у взрослых. Внешние части духового шкафа, такие как дверное стекло и вентиляционное отверстие сильно нагреваются.
4. Во время использования оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри духового шкафа.

■ Техническая безопасность

1. Установка, обслуживание и ремонт должны выполняться только квалифицированным и компетентным лицом в соответствии с действующими национальными и местными нормами безопасности. Ремонт и другие работы неквалифицированных лиц могут быть опасными. Изготовитель не несет ответственность за несанкционированные работы.
2. Перед установкой проверьте устройство на наличие видимых признаков повреждения. Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать поврежденное оборудование. Поврежденный прибор может быть опасным.
3. Электрическая безопасность этого прибора может быть гарантирована только при наличии эффективной системы заземления. Очень важно, чтобы это основное требование безопасности соблюдалось и регулярно тестировалось, и в случае каких-либо неполадок, домашняя электропроводка должна быть проверена квалифицированным электриком. Изготовитель не несет ответственность за причиненный вред (например, удар электрическим током) при неадекватной системе заземления.
4. Перед подключением оборудования к электросети убедитесь, что номинал на табличке данных соответствует напряжению и частоте питания в месте установки. Если у вас есть сомнения, обратитесь к компетентному лицу.
5. **ВНИМАНИЕ:** Части оборудования нагреваются при эксплуатации. Не допускайте маленьких детей к оборудованию.
6. Не подключайте оборудование к электросети с помощью разветвителя питания или удлинителя. Они не гарантируют требуемую безопасность (например, существует опасность перегрева).

7. Из соображений безопасности данное оборудование следует использовать только во встроеном виде.
8. Никогда не открывайте корпус прибора. Контакт с электрическими соединениями или компонентами и механическими частями очень опасен для пользователя и может привести к неисправностям в оборудовании.
9. В течении гарантийного срока ремонт должен выполняться только уполномоченным специалистом. В противном случае гарантия будет признана недействительной.
10. Духовой шкаф должен быть выключен при монтаже, техническом обслуживании и ремонте.
11. Неисправные компоненты должны заменяться только оригинальными запасными частями Zigmund & Shtain. Производитель гарантирует безопасность устройства только при использовании запасных частей Zigmund & Shtain.
12. Если шнур питания поврежден, его замену должен проводить сертифицированный специалист по техническому обслуживанию Zigmund & Shtain, чтобы избежать опасности.
13. В странах, где есть риск появления тараканов и других вредителей, уделяйте особое внимание сохранению чистоты оборудования. Любой ущерб от тараканов и других вредителей не покрывается гарантией.
14. Внимание: Убедитесь что оборудование выключено перед заменой лампы во избежание поражения электрическим током.

■ Правильное использование

Внимание: Риск ожога, если в духовом шкафу есть высокая температура.

1. Используйте перчатки, когда закладываете еду в духовку, поправляете или вынимаете её, а также при настройке полок в разогретой духовке. Будьте осторожны, чтобы не обжечься о верхние нагревательные элементы.
2. Никогда не оставляйте устройство без присмотра при приготовлении с маслом или жиром, так как при перегреве это может привести к риску возникновения пожара.
3. Не используйте духовой шкаф для завершения сушки цветов или трав. Пожароопасность!
4. При использовании алкоголя в блюде высокая температура может привести к испарению спирта и даже воспламенению на горячих элементах. Алкоголь следует выпарить до того, как блюдо будет помещено в духовку, чтобы избежать этой опасности.
5. Следует накрывать продукты, оставшиеся в духовке, чтобы сохранить тепло. Любая влажность от продуктов может привести к коррозионному повреждению устройства. Это также предотвращает высыхание пищи.
6. Если вы хотите завершить процесс приготовления, используя остаточное тепло, оставьте выключатель в заданном положении и поверните регулятор температуры на минимальное значение. Не выключайте устройство, пока блюдо внутри. Повышенная влажность может привести к образованию конденсата, который приводит к коррозии и повреждению панели управления, рабочей поверхности и окружающей кухонной мебели.
7. Никогда не покрывайте нижнюю поверхность духовки алюминиевой фольгой. Это может привести к концентрации тепла, которая может привести к повреждению устройства.
8. Никогда не добавляйте воду в пищу на горячий противень для выпечки или непосредственно на пищу в горячей духовке. Созданный пар может вызвать серьезные ожоги, а внезапное изменение температуры может повредить эмаль.
9. Всегда следите, чтобы пища была правильно приготовлена или разогрета. Некоторые продукты могут содержать микроорганизмы, которые уничтожаются только путем тщательной термообработки при более 70°C в течение как минимум 10 минут.
10. Поэтому при приготовлении или повторном нагревании пищи, например, домашней птицы, особенно важно, чтобы еда полностью готовилась. Если есть сомнения, выберите более длительное время приготовления или повторного нагрева. Важно, чтобы тепло равномерно распределялось по всей пище. Это может быть достигнуто за счет перемешивания и / или поворота пищи во время приготовления.

10. При использовании пластиковых контейнеров для приготовления пищи они должны быть заявлены изготовителем как пригодные для использования в духовке. Другие типы пластиковых контейнеров плавятся при высоких температурах и могут повредить духовку.
11. Не нагревайте закрытые банки в духовке. Рост давления может привести к их взрыву, что может привести к травме или повреждению.
12. Не нажимайте сковородами и кастрюлями на пол духового шкафа, так как это может повредить поверхность.
13. Не прислоняйтесь и не сидите на открытой дверце духовки, а так же не кладите на нее тяжелые предметы. Дверца духового шкафа выдерживает максимальную нагрузку 15 кг. Удостоверьтесь, что между дверью и духовкой ничего не застряло. Это может повредить духовку.
14. Не используйте духовку для нагрева помещения. Из-за высокой температуры рядом стоящие предметы могут загореться.
15. Пожалуйста, убедитесь, что дверь закрыта, когда устройство нагревается.
16. Правильная установка - Убедитесь, что ваше оборудование установлено и заземлено квалифицированным специалистом.
17. Никогда не Используйте Оборудование для Нагрева или Обогрева Комнаты.
18. Не Оставляйте Детей без Присмотра - Дети не должны оставаться одни или без присмотра около работающего оборудования. Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на любой части оборудования.
19. Надевайте Соответствующую Одежду - При использовании оборудования никогда не следует надевать свободную одежду.
20. Обслуживание пользователем - Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть оборудования, если только это не рекомендуется в руководстве. Все остальные услуги следует оставлять квалифицированным специалистам.
21. Хранение в оборудовании или на нем - Воспламеняющиеся материалы не должны храниться в духовых шкафах или около их поверхностей.
22. Не используйте воду для тушения огня на жире - Устраните огонь с использованием сухого химического или пенообразующего огнетушителя.
23. Используйте только сухие прихватки - Влажные или мокрые прихватки при контакте с горячими поверхностями могут привести к образованию пара и ожогов. Не касайтесь влажными прихватками горячих поверхностей. Не используйте полотенца или другую громоздкую ткань.
24. Осторожно открывайте дверцу при использовании устройства. Позвольте горячему пару выйти прежде чем размещать или вынимать пищу.
25. Не нагревайте нераскрытые пищевые контейнеры. Рост давления может привести к взрыву контейнера и привести к травме.
26. Сохраняйте вентиляционные отверстия устройства свободными.
27. Размещение полок в духовке - Всегда размещайте полки устройства в нужных местах, когда духовой шкаф холодный. Если полку необходимо переместить, когда прибор горячий, не допускайте контакта прихватки с нагревательным элементом в устройстве.
28. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ИЛИ ВНУТРЕННИМ ПОВЕРХНОСТЯМ УСТРОЙСТВА - Нагревательные элементы могут оставаться горячими, даже если они темные.
29. Внутренние поверхности устройства достаточно нагреваются, чтобы вызвать ожоги. Во время и после использования не прикасайтесь и не допускайте, чтобы одежда или другие воспламеняющиеся материалы касались нагревательных элементов или внутренних поверхностей прибора до того, как они не остыли. Другие поверхности устройства могут сильно нагреваться, чтобы вызвать ожоги. Среди этих поверхностей (идентификация поверхностей - например, вентиляционные отверстия и поверхности вблизи них, дверца духовки и стеклянные поверхности дверцы).

■ Вспомогательное оборудование

Используйте только оригинальные запасные части и комплектующие Zigmund & Shtain к этому оборудованию. При использовании запасных частей или комплектующих других производителей, гарантия аннулируется, и компания Zigmund & Shtain не несет ответственности. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный несоблюдением данных инструкций по технике безопасности.

Забота об окружающей среде

■ Утилизация упаковочного материала

Транспортная и защитная упаковка изготовлена из экологически безопасных, быстро перерабатываемых материалов.

Убедитесь, что любые пластиковые обертки, мешки и т.д. удалены и находятся в местах, недоступных для детей. Опасность удушья!

Вместо того, чтобы просто выбросить эти материалы, убедитесь, что они подлежат переработке.

■ Утилизация устаревшего оборудования

Электрические и электронные приборы часто содержат материалы, потенциально опасные для человеческого здоровья и окружающей среды при их неправильной обработке или утилизации. Однако они необходимы для правильного функционирования вашего оборудования. Поэтому не следует утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, утилизируйте его в местном муниципальном учреждении по сбору/утилизации отходов или обратитесь за консультацией к вашему дилеру. Убедитесь, что оборудование не представляет собой опасности детям при хранении для утилизации. Оборудование должно отсоединяться или отключаться от электросети компетентным человеком.

Инструкция по эксплуатации



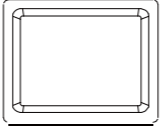
■ Список комплектации

1. Снимите упаковочные материалы с духового шкафа и исследуйте его на предмет повреждений.

- На оборудовании есть повреждения и вмятины?
- Дверца духового шкафа плоская и беспрепятственно открывается?
- Есть недостатки и несоответствия со списком комплектации?
- Кабель питания поврежден или ослаблен?

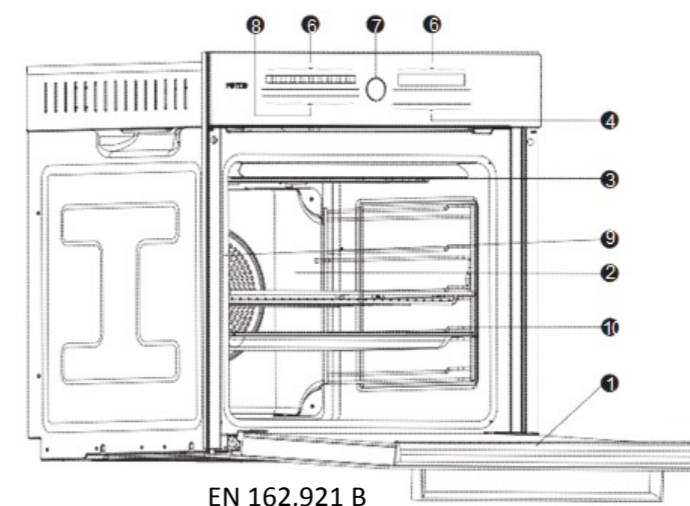
Если вы обнаружили что-то из вышеперечисленного, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром Zigmund & Shtain

2. Список комплектующих:

Предмет	Количество	Изображение
Электрический встраиваемый духовой шкаф	1 шт	
Руководство пользователя	1 шт	
Противень	1 шт 2 шт (зависит от модели)	

Предмет	Количество	Изображение
Ухват для противня	1 шт	
Решетка гриля	1 шт	
Шурупы для установки	4 шт	

■ Комплектующие



1. Дверца	2. Воздуховод вентилятора	3. Верхний нагревательный элемент (внутри)
4. Кнопки для:	Часы/Таймер	Блок от детей
	Звонок	Подсветка
	Минус	Плюс
6. Кнопки для:	Назад	Подтверждение/ Пауза
	Уменьшить	Увеличить
8. Иконки дисплея:	Время готовки установлено	Духовка работает
	Время включения установлено	
10. Правая опора		



Пожалуйста, обратитесь к описанию в соответствии с той моделью духовки, которая у вас.

■ Технические характеристики

Модель	EN 162.921 B	
Номинал		240В 60Гц
Входная Мощность		3800Вт
Габариты (Ш x В x Г)		595x595x552мм
Объем духовки		70л (2.47куб.фут)
Вес нетто		40кг

■ Функции

Ручки настройки духовки

Ручки настройки духовки используются для выбора различных программ для выпекания, жарки и приготовления на гриле.

Устройства с часами-таймером также оснащены:

- Дисплеем часов
- Таймером обратного отсчета
- Таймером для автоматического выключения или включения и выключения.


Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается автоматически при старте программы готовки. Вентилятор смешивает горячий воздух из духовки с холодным воздухом помещения, прежде чем выпустить его через вентиляционные отверстия, расположенные между дверцей и панелью управления. Вентилятор будет продолжать работать некоторое время после выключения духовки, чтобы предотвратить образование влаги внутри неё, на панели управления или на корпусе. Когда температура в духовке упадет достаточно, вентилятор автоматически отключится.

■ Очистка и включение духовки в первый раз

При первом использовании новые духовые шкафы могут иметь посторонний запах, поэтому прежде чем использовать её для приготовления пищи, нужно запустить её пустой.

Перед использованием, пожалуйста


- Удалите наклейки со дна духовки, противни, решетки и т.д.
- Извлеките все аксессуары из прибора и помойте их.
- Сначала протрите устройство влажной тряпкой, что позволит удалить пыль и части упаковочных материалов, которые могли накопиться внутри при хранении.
- Нажмите на кнопку .
- С помощью сенсорных кнопок установите температуру на максимум.
- Нагревайте пустое устройство не менее часа. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается во время этой операции. Закройте двери в другие комнаты, чтобы предотвратить распространение запаха по всему дому.
- На моделях с функцией часы/таймер вы можете установить время окончания этой процедуры (см. соответствующий раздел руководства).

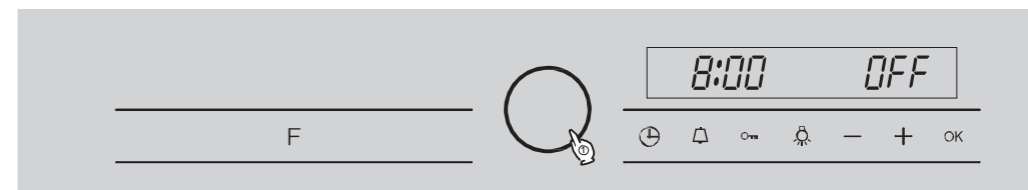
Подождите, пока устройство не остынет до комнатной температуры. Затем помойте её внутренние поверхности раствором горячей воды и мягкого моющего средства и тщательно вытрите чистой тканью. Оставьте дверцу открытой, пока внутренняя часть не полностью не высохнет.

Управление

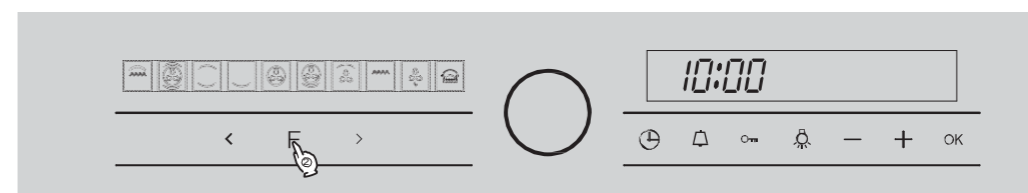
■ Настройка функций



Существует десять режимов настройки нагрева. Каждому режиму соответствует

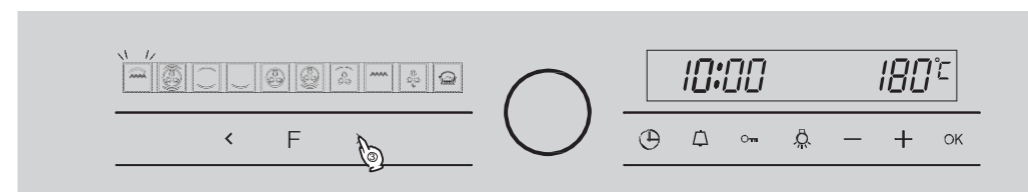
- 1) Нажмите “  ” для включения устройства, дисплей при этом изображен ниже. Если не нажимать никакие кнопки, то через 2 минуты дисплей погаснет.



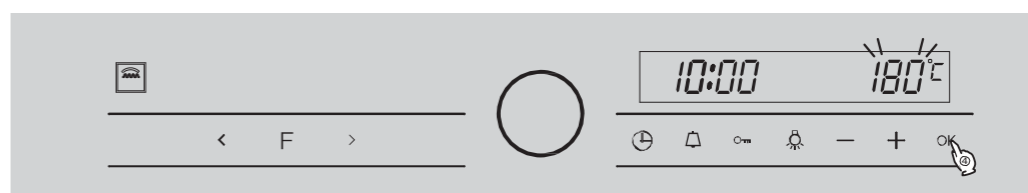
- 2) Коснитесь “F”, дисплей примет следующий вид:



- 3) Коснитесь “  ” или “  ” около “F”, чтобы выбрать необходимую функцию, иконки которых будут загораться соответственно, как показано ниже.



- 4) Слегка коснитесь “OK”, чтобы подтвердить выбор, на дисплее отобразится:



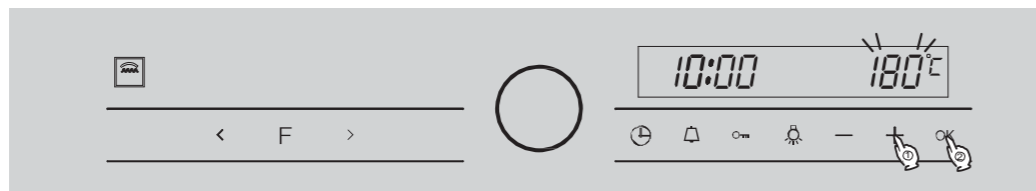
Если хотите изменить установку, то нажмите, пожалуйста, “F” дважды, после чего повторите шаги 3)-4).

■ Настройка температуры

Установите температуру после выбора функции. Поскольку у каждой функции есть требуемая температура. Пожалуйста, выберите желаемую функцию (см. выше).

1) Иконка температуры загорится после установки функции, коснитесь кнопок

“ — ” или “ + ” для настройки температуры (при длительном нажатии скорость увеличится 5°C за раз). Смотрите изображение ниже.



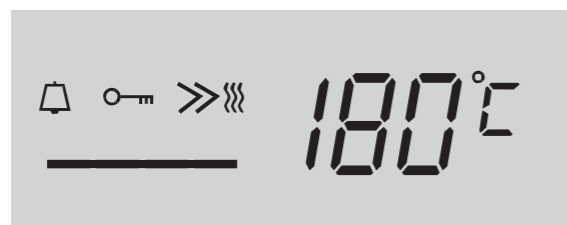
2) Пожалуйста, подтвердите выбранную температуру, нажав “OK”.

3) Духовой шкаф начнёт нагреваться сразу после настройки



1. Если вы хотите изменить температуру, то нажмите кнопку “ — ” или “ + ” чтобы повторить шаг 3).
2. Каждое нажатие “ — ” или “ + ” изменяет температуру на 1 градус по Фаренгейту или Цельсию. Удержание каждой из кнопок увеличивает скорость изменения температуры.

Дисплей температуры





Устройство начинает нагреваться, как только выбрана программа, на дисплее будет отображаться температура внутри неё. Помимо этого индикаторная полоса показывает разницу между фактической температурой внутри прибора и выбранной вами.

Нажмите одновременно “ — ” и “ + ”, чтобы переключить единицы между Фаренгейтом и Цельсием.

При нагреве нажмите “ — ” или “ + ”, чтобы посмотреть установленную температуру. Как только температура будет достигнута раздастся звуковой сигнал.



■ Внутренняя подсветка устройства

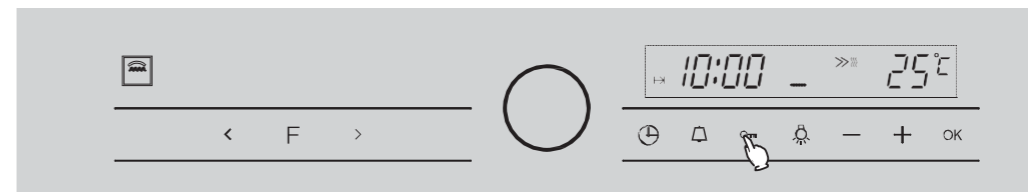
“” включает подсветку внутри независимо. Слегка нажмите кнопку “”, свет в приборе включится. Нажмите снова, чтобы выключить. Данная опция может пригодиться при очистке духового шкафа.



■ Блокировка от детей

Включение: нажмите кнопку “”, и значок “” появится, блокировка включится.

Отключение: нажмите кнопку “” на 3 секунды, значок “” исчезнет.



■ Часы/Таймер

Данная опция может:



- показывать текущее время,
- использоваться как таймер,
- выключать или включать и выключать духовой шкаф автоматически.

Управление

Данная опция настраивается кнопками “”, “”, “ — ”, “ + ”, и “ OK ”, а также дисплеем.

Кнопки	Функция
	-Для выбора «Длительности готовки» -Для выбора «Текущего времени» -Чтобы показать время включения программы готовки
	-Чтобы включить таймер
OK	- Подтверждение
—	-Для уменьшения времени или температуры
+	-Для увеличения времени
Иконка на дисплее	Значение
	Звуковое оповещение настроено
	Длительность готовки настроена
	Устройство работает
	Настроено время начала работы

Работа

При выборе данной опции на дисплее загорится, например, “”, “” и т.д.. Вы можете ввести время/продолжительность только пока мигает иконка (прибл. 6 с.). Если вы не успели ввести значение за 6 секунд, то вызовите иконку на дисплее ещё раз.

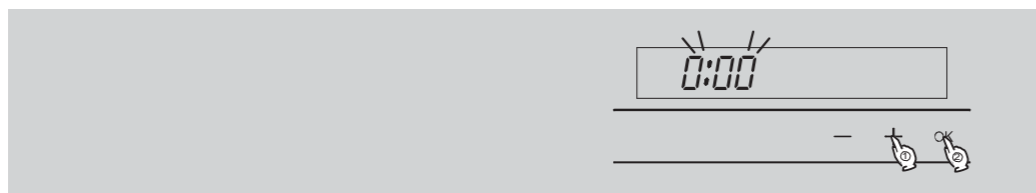
Каждое нажатие “” или “” изменяет единицы времени в минутах или часах.

Удержание этих кнопок увеличивает скорость изменения.




Нажатие “” сохраняет установку.

Если дисплей включен две минуты, а процесс готовки не начался, то он отключится автоматически и перейдет в энергосберегающих режим.

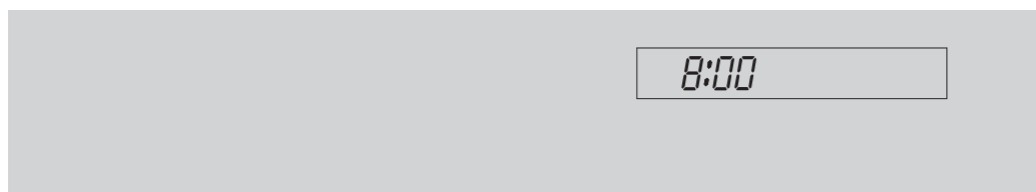
Первая настройка часов



После подключения оборудования к сети раздастся звуковой сигнал. На дисплее замигает “0:00” 6 раз, напоминая пользователю настроить текущее время.

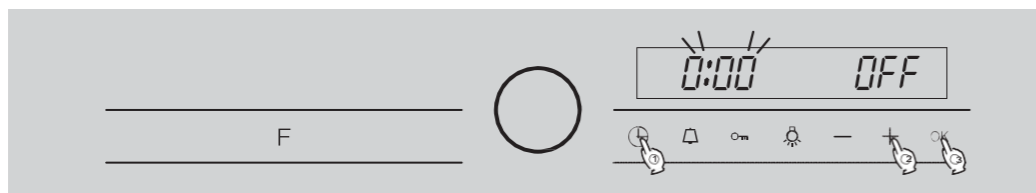
Пожалуйста, введите время, нажав кнопки “” и “” одновременно, а затем кнопку “” для подтверждения настройки.

например, 8 часов, тогда на дисплее отразится:





Если не задать время в течение 6 секунд, на дисплее отразится 0:00 и начнется автоматический отсчет времени от этого значения.



Изменение текущего времени



1. Нажмите “”, иконка времени начнет мигать, напоминая пользователю о настройке.

2. Нажимайте “” и “” для настройки часа. Нажмите “”, замигают минуты.

Если вы не настраивали час, подождите 3 секунды, пока автоматически дисплей не изменится на минуты. Нажимайте кнопки “” и “”, чтобы настроить минуты.

3. Нажмите кнопку “” или “” чтобы подтвердить время или подождите 3 секунды автоматического подтверждения, после чего часы перестанут мигать.

На часах используется 24-ой дисплей.

Таймер отсчитывает минуты.

После отключения питания время нужно будет настраивать заново.



Настройка текущего времени невозможна, когда прибор находится в активной фазе работы.

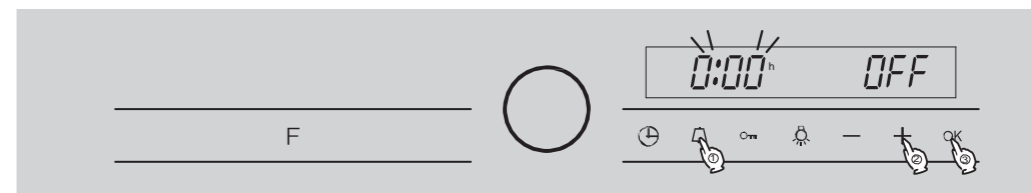
Использование таймера





Таймер может использоваться для любой кухонной активности, например, приготовление яиц.


Вы можете включить таймер совместно с другими функциями, например, как напоминание добавить подливу в жаркое или приправу и т.п.



Временной диапазон для таймера от 1 минуты до 23 часов 59 минут.




Настройка таймера



• Нажмите “”, появится иконка «часы» и иконка “” начнет мигать. После настройки часа, нажмите “”, замигают минуты. Задайте необходимо количество минут таймера пока мигает значок “”. Порядок настройки такой же как для настройки текущего времени выше.

После настройки на дисплее снова отобразится время. Иконка “” останется видимой как напоминание о том, что включен таймер.

• При активном времени на дисплее, вы можете нажать “”, чтобы посмотреть остаток времени. Через 6 секунд снова отобразится текущее время. Настройки таймера можно изменить пока на дисплее мигает значок “”.

• Отмена таймера: Пока мигает “” на дисплее используйте кнопки “” или “”, чтобы установить таймер на “0:00”. Таймер отменится и на дисплее снова отобразится текущее время.

• В конце работы таймера

– звуковой сигнал “” прозвучит 10 раз.

– духовой шкаф подаст сигнал прибл. 10 раз.

После этого на дисплее отобразится текущее время.



Таймер может использоваться автономно, его работа не влияет на другие функции. После выключения духовой шкаф звуковой сигнал не выключится. После отключения духового шкафа и остановки таймера, раздастся тональный сигнал и на экране появится время. Через две минуты экран погаснет.

■ Настройка длительности выпекания

Духовой шкаф начнет готовку после установки времени и температуры. Максимальное время готовки 10 часов.





В модели с функцией время/таймер вы можете также настроить автоматическое выключение или включение и выключение духовки.

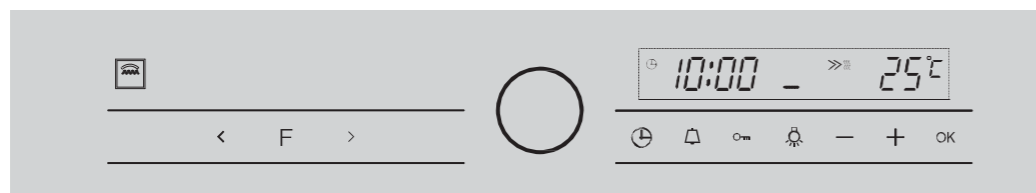
При запекании не оставляйте духовой шкаф на длительное время. В противном случае масло или тесто выпарятся и высохнут и разрыхлитель потеряет свои свойства.





Выпекание с ограниченным временем:

Поместите пищу в духовку.



Выберите требуемую функцию и установите температуру.

- Нажмите “”, иконка часов и иконка начнут мигать “” “h” как напоминание для установки времени готовки. Пользователь может нажимать “—” и “+”, чтобы настроить часы. Через 3 секунды дисплей автоматически переключится на режим “минут” или переключите на минуты с помощью кнопки “”, замигают “” и “мин” на дисплее. Настроить минуты можно “—” или “+”.



- Нажмите “OK”, духовой шкаф начнет работу, на дисплее появится текущее время, а появятся иконки “” и “”.
- После настройки
Нажмите иконку “”, оставшееся время отобразится на экране. Через 6 секунд дисплей вернется в предыдущее состояние. Вы можете настроить время, пока дисплей мигает, работа продолжится по новой установке.
Если вы хотите прекратить готовку, нажмите “F” или “”.
- После завершения готовки, нагрев тоже прекращается. Духовой шкаф издаст звуковой сигнал 10 раз, и дисплей будет мигать 10 раз. После этого отобразится время.







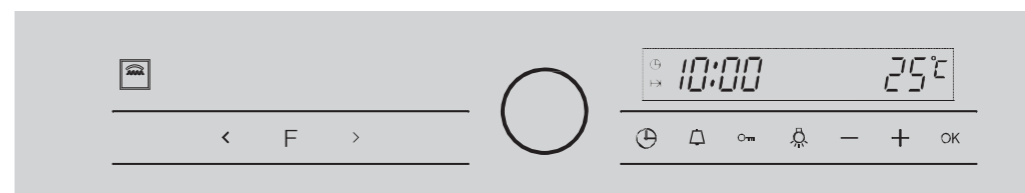
Максимальное время готовки 6 часов. Когда время настроено в диапазоне между 0 и 6, появится “”. Когда готовка началась, нажмите иконку один раз “”, чтобы изменить время готовки.

Выпекание:


Поместите пищу в духовку.

Выберите требуемую функцию и установите температуру.


- Нажмите раз “”, чтобы задать время выпекания. Аналогично настройке времени выпекания выше.
- Нажмите снова “” начальное время и значок замигают “”. Коснитесь “+” для настройки. При этом кнопка “—” не активна (потому что время включения должно быть больше текущего времени). Для подтверждения “OK” нажмите. До того как придет время включения, на дисплее отображаются часы, а затем, на экране отобразится продолжительность и обратный отсчет. Если вы не нажмете кнопку “OK” для согласия, то “” загорится, как напоминание, отобразится температура



- После установки

Нажмите “” дважды, чтобы посмотреть время окончания. Через 6 сек. дисплей вернется в предыдущее состояние.

Пока часы мигают, вы можете настроить время, духовой шкаф продолжит работу.

Нажмите “” один раз, чтобы посмотреть продолжительность. Через 6 сек. дисплей вернется в предыдущее состояние.

Пока часы мигают, вы можете настроить время, духовой шкаф продолжит работу.

Для прекращения выпекания, нажмите “F” или “”.

После завершения выпекания, устройство издаст звуковой сигнал 10 раз, и дисплей будет мигать 10 раз. После этого отобразится время.



Продолжительность между временем начала и остановки выпекания составляет 23 часа и 59 минут.

Функции прибора

■ Функции духового шкафа

У вашего оборудования есть 10 режимов на выбор.

По часовой стрелке	Иконка	Желаемые функции	Замечания
1		Верхний нагрев, для золотой корочки на продуктах, которые заранее приготовлены. Например, широкая лапша, картофель, сыр и разнообразные колбасы.	Результат приготовления будет соответствовать установке нагревательного элемента сверху. Устанавливайте непосредственно на самую высокую температуру для продуктов. Поместите гриль на «3» и «4». Разместите пищу в центре грилей.
2		Быстрая обжарка продуктов на нескольких грилях одновременно. Применимо для крупных кусков мяса. Сохраняет аромат. Как вертел, пригодный для большого объема пищи.	Выпекание с задними нагревательными элементами, которые начинают работать с верхними и нижними нагревательными элементами и вентиляторами; в то же время можно использовать две решетки для гриля
3		Разогрев духовки до требуемой температуры, применимой для приготовления пищи большого объема (например, тортов). Поместите пищу в середину духовки.	Верхние и нижние нагревательные элементы работают одновременно. Используйте одну решетку для гриля, в противном случае нарушится циркуляция тепла.
4		Применимо для хрустящих пирожных и пиццы, а также для сохранения тепла.	Работает нижний нагревательный элемент. Установите температуру 40°C для сохранения тепла.
5		Применимо для различных продуктов, в частности, для замороженных. Сохраняет аромат. Длительное время приготовления, но более насыщенный вкус.	Задний нагревательный элемент и вентилятор работают вместе. Когда температура установлена на 40°C можно размораживать мясо.
6		Применимо для приготовления блюд, таких как пицца, бисквит из сыра и фруктовые пироги, которые нельзя перегреть.	Задний и нижний нагревательные элементы работают вместе.
7		Для хрустящих блюд.	Верхний нагревательный элемент и вентилятор работают вместе.
8		Для небольших продуктов, типа стейка.	Верхний и центральный нагревательные элементы работают вместе.
9		Разморозка	
10		Ферментация	Поместите размятый кусок в контейнер и накройте пластиковой пленкой. Затем поместите контейнер на противень, который помещен на второй уровень, добавьте миску с водой 200 мл и выберите режим «», он будет работать после установки времени

■ Советы по готовке

Номер	Иконка	Блюдо	Масса(кг.)	Предлагаемая температура/°C	Время (минуты)	Уровень установки
1		Печенья	0.25	140-160	20-30	2
		Шифоновый бисквит	0.5	150-160	30-50	2
		Хлеб	0.5	160-220	15-40	2 or 3
		Тарты и пироги	0.5	170-190	20-60	2
		Слойки	0.5	190-210	25-45	3
2		Капкейки	0.5	160-180	20-35	2
		Тосты	0.5-1	150-170	35-55	2
		Бисквит	0.5	150-160	30-50	2
		Ребра ягнёнка	1-1.5	190-210	20-30	3
		Маффины	0.5	180-190	15-25	3
3		Пицца	0.5	190-210	10-30	2
		Яйца	0.5	180-200	15-30	2
4		Мясо кусками	0.5	180-200	10-25	3
		Овощи	0.5	160-180	15-25	3
		Кебаб (маленький)	0.5	190-210	10-25	3
5		Куриные крылья	0.5	160-180	15-30	2
		Куриные ножки	0.5	160-180	20-30	3
		Рыба	0.5	180-200	20-30	2
6		Кебаб	0.5	190-210	10-25	3
		Колбаски	0.5	150-170	15-25	3
7		Ферментация хлеба	0.5-1	35-45	40минут-4часа	2
8		Вяленая говядина	0.5	70-100	90-150	2 или 3
		Сушеные креветки	0.5	70-100	90-150	2 или 3
		Конфитюр	0.5	70-100	90-150	2 или 3
9		Для корочки, повторного нагрева, тостов, пиццы и блинчиков.				
10		Мясо		35-60	20-40	2
		Рыба		35-50	20-40	2

Очистка и сервис



Не используйте пароочиститель. Пар может проникнуть в электрические компоненты и вызвать короткое замыкание.

■ Передняя панель и панель управления устройства

Очистите

- рычаги управления,
 - ручку дверцы,
 - отделка внутри дверцы,
- уплотнение между дверцей прибора и кулинарным отделением, желательнее после каждого применения. Это поможет предотвратить осаждение трудноудаляемых загрязнений и жира на внутренних поверхностях, что может вызвать обесцвечивание. Жировой налет может также привести к охрупчиванию уплотнения.

1. Все поверхности и органы управления должны быть очищены с использованием теплой воды и моющего средства, наносимых мягкой губкой или тканью
2. Протрите поверхности сухой мягкой тканью.

Не используйте чистящие средства, твердые губки, щетки или острые металлические инструменты для очистки стекла, поскольку они могут поцарапать поверхность.

Во избежание риска возникновения царапин и повреждения структуры поверхности из стекла, нержавеющей стали и алюминия обратитесь особое внимание на следующие инструкции по очистке.

■ Стеклопанные фронтальные поверхности

Передняя панель и органы управления подвержены царапинам и износу. Избегайте:

- Агрессивных чистящих средств, например, порошковые и кремневые очистители;
- Агрессивных губок, например, губки, которые ранее использовались с агрессивными чистящими средствами;
- Острых металлических предметов;
- Спреев для духовки.

■ Фронтальные поверхности из нержавеющей стали

Передняя панель и органы управления подвержены царапинам и износу.

Поверхности из нержавеющей стали можно очищать с помощью ткани или неагрессивного чистящего средства, разработанного специально для использования на нержавеющей стали. Не используйте чистящие средства для нержавеющей стали на элементах управления. Избегайте:

- чистящие средства, содержащие соду, кислоты или хлориды;
- абразивные чистящие средства, например, порошковые и кремневые очистители;
- абразивные губки, например, горшечные чистящие средства или губки, которые ранее использовались с абразивными чистящими средствами.

■ Аксессуары

Всегда удаляйте все аксессуары, противни и решетки, которые не используются в настоящий момент в духовке, чтобы получить наилучшие результаты, и чтобы очистка была проще.

■ Нормальные загрязнения

Чистите как можно скорее после каждого использования мягкой губкой (например, губкой Vileda, поставляемой с оборудованием в Великобритании) или мягкой нейлоновой щеткой, а также раствором горячей воды с моющим средством. Чем дольше загрязнение остаётся на духовке, тем сложнее удалить его.

■ Сложные загрязнения

Сложное загрязнение, например, пригоревшую пищу, возможно необходимо пропитать сначала влажной губкой, и, если необходимо, для его удаления можно использовать неагрессивную спиральную прокладку из нержавеющей стали или скребок, подходящий для стеклянных поверхностей.

После чистки тщательно промойте чистой водой. Вода должна легко удаляться от поверхности.

Любые остатки чистящего средства будут мешать.



Загрязнения, такие как разлитые соки и тесто, лучше всего удалять, пока устройство или поддон все еще теплые. Соблюдайте осторожность, убедитесь, что духовой шкаф не горячий - опасность ожога! Пролитые фруктовые соки могут вызывать длительное обесцвечивание поверхностей, их нагрев может вызвать появление матовых областей. Очистите их, следуя приведенным выше инструкциям, и не пытайтесь использовать силу для их удаления! Это обесцвечивание является постоянным, но не влияет на качество эмали.

При выпечке пищи с высоким содержанием соли (например, кренделей) поместите их на пергамент в противень или на гриль. Осаждение натрия может вызвать стойкое обесцвечивание фарфоровых и эмалевых поверхностей.

■ Внутренние поверхности духового шкафа

Дайте духовке остыть перед очисткой.

Опасность ожога!

Внутренние поверхности устройства (включая левую/правую опоры) и внутреннюю часть двери следует очищать после каждого использования. Если это не будет сделано, последующее загрязнение от выпечки и пригоревшей пищи ухудшатся, что сделает очистку более сложной. В крайних случаях загрязнение будет невозможно удалить или даже произойдет повреждение материала поверхности.

Не используйте сильные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки духовки / стекла дверцы, варочных панелей (как описано) / керамической поверхности, так как они могут поцарапать поверхность.

Вокруг дверцы духовки есть резиновое уплотнительное кольцо, которое необходимо часто проверять и при необходимости очищать без использования абразивного моющего средства. В случае его повреждения, обратитесь в местный центр послепродажного обслуживания. Устройство не должно использоваться до замены уплотнительного кольца.

Для упрощения очистки вы можете

- открыть дверцу прибора
- демонтировать её

Инструкции даны далее в данной главе.

■ Снятие дверцы



Дверь духовки тяжелая. При удалении или переустановке её следует крепко схватить сбоку. Дверь прибора соединена с духовым шкафом петлями.

Перед тем, как снять дверцу, необходимо снять фиксаторы на обоих петлях.

- Полностью откройте дверцу.(рис.1)
- Отпустите фиксаторы на петлях, поворачивая их вверх до упора, пока они не будут под углом.(рис.2)
- Поднимите дверь вверх до упора. Удерживайте её на обеих сторонах и поднимите вверх петли.(рис. 3)



- 1) Во избежание риска несчастного случая, травмы, пожалуйста, НЕ пытайтесь вынести дверь, когда она находится в горизонтальном положении.
- 2) Во избежание риска травмы не поднимайте дверцу за ручку.
- 3) Убедитесь, что вы поднимаете дверцу равномерно за боковые стороны.

■ Установка дверцы

- Крепко держите дверцу по бокам и закрепите её на петлях. Убедитесь, что нет зазора между дверью и петлями (рис. 4)
- Полностью откройте дверцу.
- Переверните оба фиксирующих зажима до упора в горизонтальное положение (рис. 5)



Во избежание риска поломки петли, несчастного случая, повреждения, пожалуйста, убедитесь, что фиксирующие зажимы плотно запираются после установки дверцы.

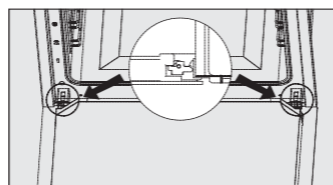


рис.1

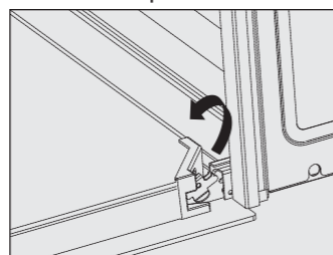


рис.2

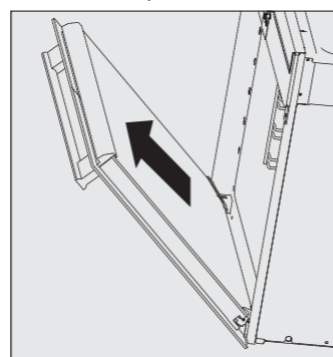


рис.3

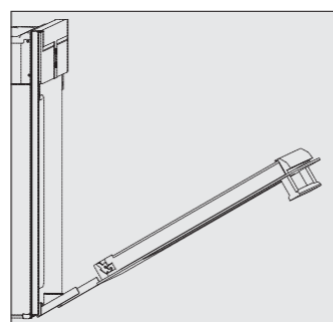


рис.4

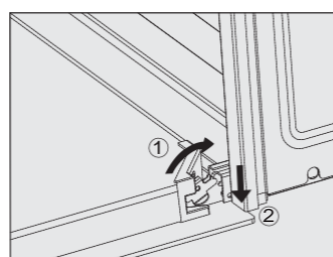


рис.5

Устранение неисправностей

В строгом соответствии с действующими национальными и местными нормами безопасности техническое обслуживание и ремонт могут выполняться только квалифицированным и компетентным лицом. Ремонт другими лицами может быть опасным.

С помощью руководства можно исправить небольшие неполадки. Если невозможно исправить самостоятельно, отключите питание и обратитесь в наш центр сервисного обслуживания.

Проблема	Возможная причина и средство устранения
Духовка не нагревается.	- Убедитесь, что установлены при требуемые функции и температура. - Проверьте, не сработал ли сетевой предохранитель. Если да, обратитесь к квалифицированному электрику или в Центр обслуживания клиентов Zigmund & Shtain.
Шум после завершения готовки.	Это не проблема. Охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время после выключения духовки, чтобы предотвратить образование влаги в духовке, на панели управления или на корпусе. Когда температура достаточно снизится, вентилятор автоматически отключится. Духовой шкаф охладится быстрее с открытой дверцей.
Пища не пропекается за указанное в таблице время	- Убедитесь в правильности настройки температуры. - Проверьте правильность положения гриля / противня или уровень полки.
Прожарка не ровная.	Неравномерность будет всегда. Есть очень неравномерно, то проверьте: - Возможно, слишком высокая температура установлена, нужная ли полка выбрана
“⊕” мигает “⊖” мигает	Возможно, вы забыли нажать “ok”

В случае каких-либо неполадок, которые вы не можете исправить самостоятельно, или если устройство находится на гарантии, обратитесь к местному дилеру Zigmund & Shtain.

При обращении в Центр обслуживания клиентов просьба указать модель и серийный номер вашего устройства. Они показаны на табличке с данными, на верхней части духового шкафа

Установка прибора

■ Электрическое соединение

Человек, выполняющий установку должен проверить

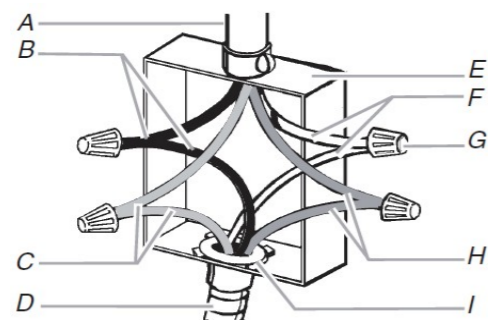
1. Параметры электросети подключения соответствуют показанным на паспортной табличке устройства.
2. Электрическая сеть может выдерживать максимальную мощность, указанную на паспортной табличке устройства.
3. Электрическое соединение имеет достаточное заземление в соответствии с действующими нормами.

4. Для подключения духовки используйте гнездо NEMA 14-30R, вилка духовки - NEMA 14-30P. Вытащите вилку, при очистке духовки, замене лампы или в чрезвычайной ситуации.

5. Воздушный выключатель с электрическим током 25А.

6. После выполнения электрического подключения проверьте правильность работы всех электрических систем духовки.

7. Производитель не несет ответственности за какой-либо прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильной установкой, осуществленной неквалифицированным персоналом без соответствия действующим местным и общепринятым стандартам.



- A. Кабель от источника питания дома
- B. Черные провода
- C. Красные провода
- D. 4-проводной гибкий кабель от прибора
- E. Белые провода
- F. Белые провода
- G. Соединительные провода UL
- H. Зеленые (или голые) провода заземления
- I. Соединитель кабелей UL

- a. Соедините два черных провода (B) вместе с помощью соединителя G.
- b. Соедините два красных провода (C) вместе с помощью соединителя G.
- c. Соедините два белых провода (F) вместе с помощью соединителя G.
- d. Подключите зеленый (или голый) провод заземления (H) от духовки к зеленому (или голому) проводу заземления (в распределительной коробке) с помощью соединителя I
- e. Установите крышку распределительной коробки.

■ Установка духовки

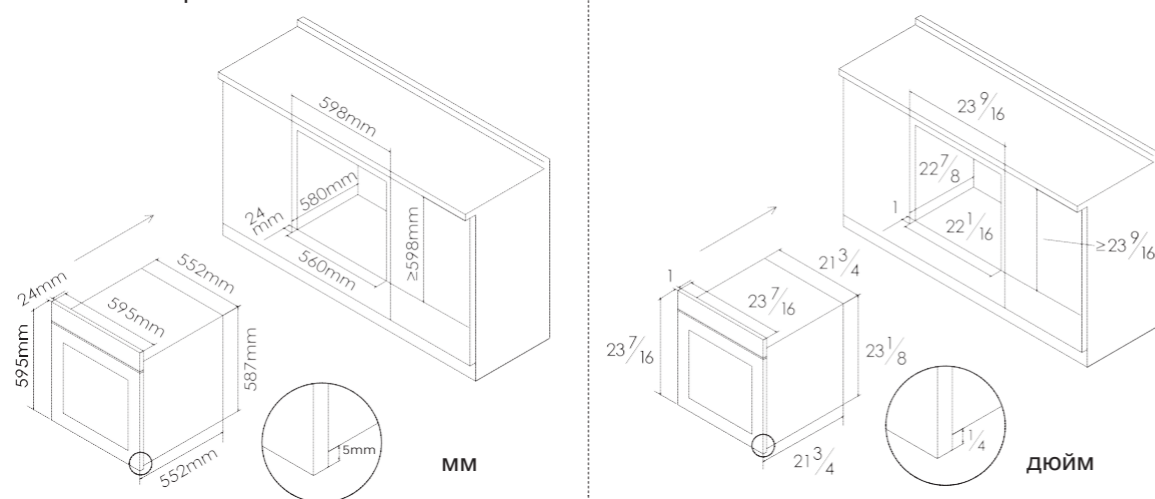
Духовой шкаф должен быть встроен, прежде чем, его можно будет использовать. В противном случае это может привести к поражению электрическим током.



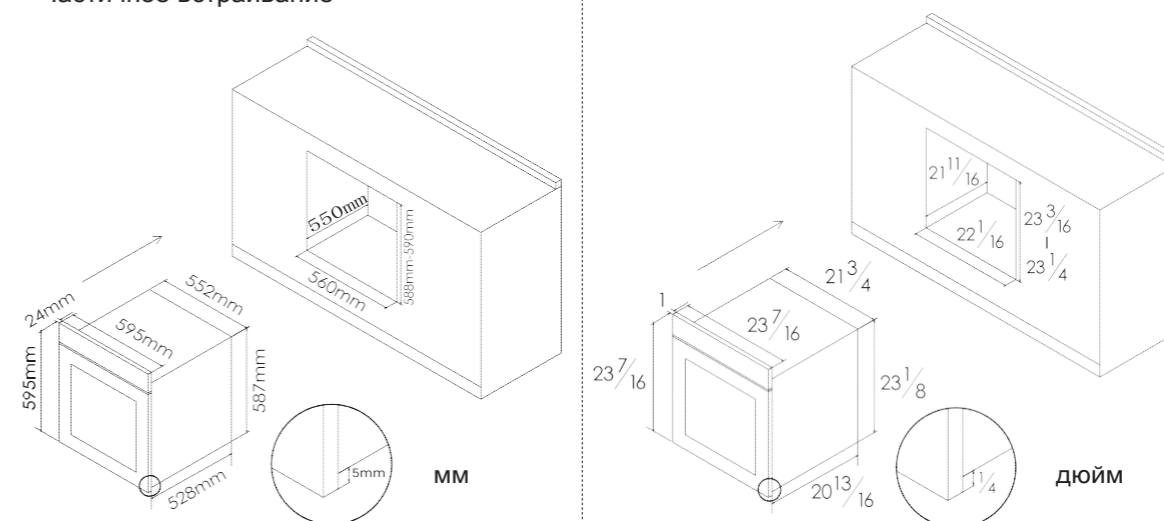
Не устанавливайте внутри изоляционный материал. Это будет препятствовать притоку воздуха к оборудованию.

Перед установкой, пожалуйста, отключите духовой шкаф от сети.

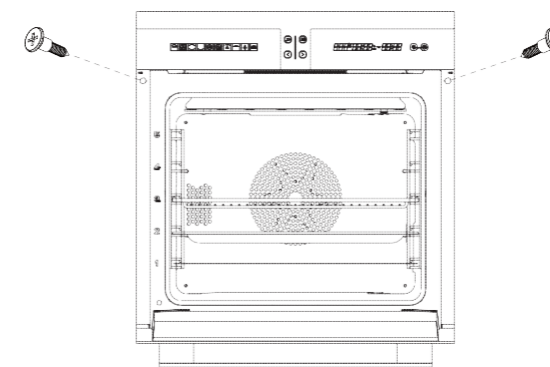
Полное встраивание



Частичное встраивание



Откройте дверцу духовки и, используя два винта, закрепите их на боковых стенках корпуса через отверстия в духовке.



- 1) Чтобы защитить поверхность, должны быть установлены резиновые кольца при креплении винтов.
- 2) Устанавливайте духовой шкаф на ровном месте, вертикально, на уровне, удобном для эксплуатации и обслуживания.
- 3) Прибор и шнур питания не должны устанавливаться во влажных местах или местах, подверженных воздействию дождя.
- 4) Поднимите устройство за специальное отверстие или за низ во время перески и установки. Никогда не держите за дверцу или ручку, чтобы переместить духовой шкаф.
- 5) Прибор может быть встроен в шкаф, базовая плита которого должна выдерживать не менее 60 кг.
- 6) Материалы шкафа должны выдерживать температуру выше 120 °С.
- 7) Оставьте по крайней мере 45 мм пространство в задней части шкафа для вентиляции.

