

Zigmund & Shtain

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОМПАКТНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ СВЧ

E 178 BM



Найдите идеальные
приборы для вашего
дома на нашем сайте



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим за покупку техники Zigmund & Shtain.

Перед использованием техники, пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию: это обеспечит правильное использование и предотвратит возникновение опасных ситуаций во время эксплуатации прибора.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы прибора.


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

Если у вас возникнут вопросы в отношении какой-либо информации, содержащейся в данной инструкции, за разъяснениями вы можете обратиться в официальный сервисный центр.


Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения имущества, которые могут возникать вследствие неправильно выполненной установки, а также неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования прибора.

Компания-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения в изделия, если посчитает их необходимыми или полезными для пользователя, не ставя под угрозу основные функциональные характеристики и безопасность самих изделий.

Прибор сертифицирован и предназначен для бытового применения, эксплуатация его в коммерческих целях не допускается. Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано по регламентам

CE, TÜV, ISO 9001,  



Символ  на приборе, либо на сопутствующих документах, указывает на то, что данный прибор не является бытовым отходом, и его необходимо сдать в специальный пункт сбора для переработки электрических и электронных приборов.

Желаем Вам приятного аппетита!



СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство по эксплуатации и установке для использования в будущем.

Внимание!

Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдержать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

ВАЖНО: Не используйте ручку дверцы духового шкафа для перемещения устройства, например, для того, чтобы вытащить его из упаковки.

ВНИМАНИЕ!

- Во время работы некоторые части духового шкафа нагреваются, особенно стекло дверцы.
- Не позволяйте детям находиться рядом с духовым шкафом, особенно если включен гриль.



ВНИМАНИЕ!

ВОЗДЕЙСТВИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИЕЙ!

- Не пытайтесь эксплуатировать печь с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволнового излучения. Важно не нарушать и не вмешиваться в защитную блокировку.
- Не помещайте предметы между корпусом печи и дверцей, а также не допускайте накопление грязи или остатков чистящего средства на уплотнителях.
- **ВНИМАНИЕ!** Запрещается эксплуатировать микроволновую печь при повреждении дверцы или её уплотнения. В случае возникновения повреждений обратитесь в сервисный центр.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

При отсутствии соответствующего ухода за устройством он может утратить свои эксплуатационные качества, что влияет на срок службы и возможность возникновения опасной ситуации.

Чтобы снизить риск возникновения пожара, поражения электрическим током, получения травм или воздействия чрезмерным микроволновым

излучением при использовании печи, соблюдайте основные меры предосторожности.

- После удаления упаковки проверьте, нет ли каких-нибудь повреждений. Не оставляйте упаковочные материалы (пластик, полистирол и т.п.) в доступном для детей месте, так как это может быть опасно.
- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем или вилок. Обратитесь в сервисный центр.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Вы можете устранить только некоторые неполадки.
- Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.
- Установка и монтаж всегда должны выполняться квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате действий, выполненных лицами без соответствующей квалификации. Гарантия на изделие в таком случае не распространяется.
- Устройство должно быть установлено на ровную поверхность, способную выдержать его вес и вес помещаемых внутрь продуктов.
- Не размещайте устройство рядом с источником тепла или влаги, а также вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Данный прибор предназначен для использования во встроеном виде.
- Не используйте прибор со снятой или разбитой передней крышкой. При работе прибора задняя поверхность также нагревается.
- Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности духового шкафа.
- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духового шкафа и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духового шкафа от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.

- В случае пожара не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.
- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы

ВАЖНО: Это устройство предназначено только для приготовления пищи в условиях домашнего использования. Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях. Не используйте устройство на промышленных и коммерческих предприятиях или в лабораториях.

Микроволновая печь предназначена для подогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды и нагревание предметов, влажной ткани и т.п. может привести к травме, возгоранию или пожару. Не помещайте внутрь устройства коррозионно-активные химикаты.

Только корректное подключение прибора к электричеству и правильное заземление обеспечат безопасную и эффективную работу данного устройства.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильным использованием, установкой, подключением или транспортировкой прибора.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограничением физических или умственных возможностей, а также лицами без соответствующих знаний или опыта, включая детей, если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность лицо, дающее распоряжения относительно использования изделия.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями при условии, что они обучены способу использования техники и осведомлены об опасностях.
- Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.
- Чистка и уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра.

- Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросьте в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.
- Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовой шкаф может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.
- Во время использования открытые части прибора нагреваются, поэтому не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ

- Прикосновение к некоторым внутренним элементам может привести к серьезным травмам или смерти. Не разбирайте это устройство.
- Это устройство должно быть заземлено. Это устройство оснащено заземляющим проводом с заземляющей вилкой. Вилка должна быть подключена к розетке, которая правильно установлена и заземлена.
- В случае короткого замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, предоставляя дополнительный путь для тока. Неправильное заземление может привести к поражению электрическим током.
- Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или сервисным специалистом, если инструкции по заземлению не полностью понятны или если есть сомнения относительно того, правильно ли заземлено устройство.
- Если необходимо использовать удлинитель, используйте только 3-проводный удлинитель.
- Для устройства предусмотрен короткий шнур питания для сокращения рисков, связанных с запутыванием или спотыканием о более длинный.
- При использовании длинного шнура или удлинителя:
 - Номинальная электрическая мощность шнура или удлинителя должна быть, как минимум, такой же, как у печи.
 - Удлинитель должен быть 3-хпроводным с заземлением.
 - Длинный шнур должен быть расположен таким образом, чтобы он не свешивался со столешницы, где до него могут дотянуться дети или случайно споткнуться.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием вымойте все аксессуары горячей мыльной водой или в посудомоечной машине, высушите с помощью сухой ткани или бумажного полотенца.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия духового шкафа.
- Во время первого включения духового шкафа могут появиться резкий запах и дым. Это вызвано нагревом клея, находящегося на изоляционных панелях внутри духового шкафа. Это типичное явление. Если такое случилось, подождите, пока дым исчезнет, прежде чем ставить пищу в духовой шкаф.
- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Во время использования прибор нагревается. Не касайтесь горячих частей духового шкафа, нагревательных и прочих элементов. При помещении блюд в горячий духовой шкаф, извлечении блюд и пр. всегда используйте специальные рукавицы.
- Если устройство не используется, убедитесь, что он находится в режиме «Выключено». После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.
- Никогда не готовьте на дне духового шкафа.
- Ни в коем случае не выстилайте дно устройства фольгой, т.к. накопление тепла может негативно повлиять на результат приготовления или даже повредить эмаль.

БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ В РЕЖИМЕ СВЧ

ВНИМАНИЕ! Жидкости и другие продукты нельзя нагревать в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.

Металлические контейнеры для еды и напитков не допускаются для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием вымойте все аксессуары горячей мыльной водой или в посудомоечной машине, высушите с помощью сухой ткани или бумажного полотенца.
- Не используйте устройство, если внутри нет еды.
- Снимайте проволочные зажимы с пластиковых и бумажных пакетов перед помещением их в устройство.
- При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за устройством из-за возможности возгорания.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия прибора.
- Будьте осторожны при извлечении контейнеров из устройства, чтобы не сместить вращающийся стол.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах. Некоторые неметаллические контейнеры небезопасны для микроволновой печи, см. подробную информацию в соответствующем разделе Руководства.
- При возникновении дыма выключите печь или отключите от сети и оставьте дверцу закрытой, чтобы подавить пламя.
- Нагревание напитков в микроволновой печи может привести к отложенному кипятиванию, поэтому при обращении с контейнером, содержащим жидкость, следует соблюдать осторожность.
- Содержимое бутылочек для кормления и банок с детским питанием следует перемешивать или взбалтывать и проверять температуру перед употреблением во избежание ожогов.
- Сырые и сваренные вкрутую яйца в скорлупе не следует нагревать в микроволновой печи, поскольку они могут взорваться даже после того, как микроволновое нагревание закончится.
- Проткните продукты с плотной кожурой (картофель, целые кабачки, яблоки, каштаны) перед приготовлением в устройстве.
- Устройство следует регулярно чистить и удалять остатки пищи.

- Невыполнение требования по поддержанию печи в чистом состоянии может привести к повреждению её поверхности, что может сократить срок службы устройства и привести к возникновению опасной ситуации.
- Используйте термощуп, только рекомендованный для этой печи (для моделей, оснащенных соответствующим оборудованием).
- Не используйте устройство в целях хранения. Не оставляйте в неработающем устройстве изделия из бумаги, кухонные принадлежности или еду.
- При работе комбинированных режимов дети могут использовать устройство только под присмотром взрослых.

БЕЗОПАСНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Перед началом очистки убедитесь, что устройство отключено от электрической сети.
- Для чистки дверцы (стекла) не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
- Для чистки дверцы (стекла) духового шкафа не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
- Перед заменой лампочки духового шкафа следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.
- Не используйте пар и пароочистители для очистки устройства.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство, провод или вилку в воду или любые другие жидкости, не опрыскивайте устройство водой.
- Не мойте устройство, пока оно не остыло. Протрите его внутри и снаружи влажной тканью после того как оно охладится.
- При продолжительном использовании может образовываться конденсат. Высушивайте его с помощью мягкой ткани.

- Следите за состоянием уплотнителя по периметру устройства. В случае необходимости очистите его. Не используйте для очистки уплотнителя абразивные или агрессивные моющие средства. Если уплотнитель поврежден, обратитесь в сервисный центр.
- Очищайте стеклянную дверцу устройства с помощью влажной ткани. Чтобы высушить дверцу используйте сухую ткань. Не используйте для очистки дверцы агрессивные моющие средства, острые металлические скребки, т.к. они могут повредить стекло.
- Не используйте для чистки прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.
- Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой. При таких действиях существует риск удара электрическим током.
- Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.
- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образованное давление может стать причиной взрыва банки.
- Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духового шкафа. Накапливаемое тепло может повредить основание духового шкафа.
- Раскаленное масло может стать причиной пожара, поэтому не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

РАДИОПОМЕХИ

Работа микроволновой печи может создавать помехи для радио, ТВ или похожих устройств. В случае если такие помехи возникают, выполните следующие действия:

1. Вымойте дверцу или поверхность уплотнителя микроволновой печи.
2. Измените положение антенны радиоприемника или телевизора.
3. Переместите микроволновую печь подальше от радиоприемника или телевизора.

4. Подключите микроволновую печь к другой розетке так, чтобы она и другое устройство, работе которого создаются помехи, были подключены к разным ответвлениям электрической цепи.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ УСТРОЙСТВА ИЗБЕГАЙТЕ:

- прикосновения к устройству влажными частями тела;
- работы с устройством будучи босиком;
- вытягивания устройства или электрического кабеля из розетки;
- заграждения отсеков для вентиляции или теплоотвода;
- соприкосновения электрических проводов мелкой кухонной техники и горячих частей духового шкафа;
- нахождения духового шкафа под прямыми солнечными лучами или дождем;
- использования духового шкафа как места для хранения;
- использования горючих жидкостей рядом с устройством;
- использования адаптеров, переходников и/или удлинителя;
- попыток установки или ремонта устройства неквалифицированными специалистами.

Необходимо связаться с квалифицированными специалистами в случаях:

- установки;
- появления вопросов о корректной работе устройства;
- замены электрической розетки в случае ее несовместимости со штепселем устройства.

Необходимо обратиться в авторизированные сервисные центры, если:

- вас настораживает целостность устройства после извлечения его из духового шкафа;
- электрический кабель устройства был поврежден, и необходимо его заменить;
- устройство перестает работать или плохо функционирует. Обратитесь в сервисный центр за оригинальными запасными деталями.

ВАЖНО:

- проверять состояние и целостность устройства сразу после его распаковки;
- использовать устройство только для приготовления пищи;
- в случае поломки или перед чисткой устройства отключить его от электросети;
- если вы не пользуетесь устройством в течение долгого времени, то отключите его от электропитания;

- всегда надевайте кухонные перчатки перед тем, как поставить или вынуть блюдо из духового шкафа;
- всегда держитесь за дверцу духового шкафа в ее центральной части, потому что края дверцы могут нагреваться от горячего воздуха;
- регулятор духового шкафа должен находиться в положении «0», если духовой шкаф не работает;
- если вы принимаете решение больше не пользоваться духовым шкафом, то отключите его от электросети.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной установкой, неверным и неразумным использованием устройства.

ВНИМАНИЕ

- **Максимальное время непрерывной работы духового шкафа – 9 часов.**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении прибора, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.

Пластиковые части промаркированы стандартными международными сокращениями:



- PE – полиэтилен, например, тонкий обёрточный материал
- PS – полистирол, например, материал набивки
- POM – полиоксиметилен, например, пластиковые зажимы
- PP – полипропилен, например, солевой наполнитель
- ABS – акрилонитрил-бутадиен-стирол, например панель управления

Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможностях утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей техники на слом помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

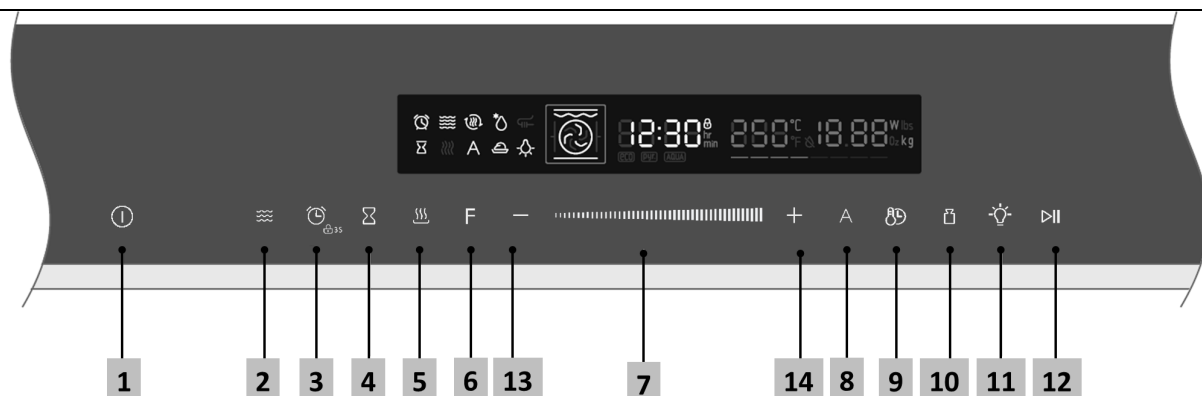
Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Сенсорная панель управления
2. Вентиляционные отверстия
3. Конвектор
4. Дверь духового шкафа
5. Дисплей
6. Керамические держатели (изоляция металлической решетки от соприкосновения со стенками)
7. Хромированные направляющие
8. Система блокировки двери

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ











КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

- | | | | |
|----------|---------------------|--|--|
| 1 | ВКЛ/ВЫКЛ/
ОТМЕНА | | Отмена работы программы и переход в режим энергосбережения |
|----------|---------------------|--|--|

2	СВЧ		Работа микроволновки и выбор настроек
3	ТАЙМЕР/ БЛОКИРОВКА		Настройка таймера или включение блокировки панели управления
4	ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		Установка времени окончания приготовления
5	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ		Быстрый разогрев духового шкафа
6	ФУНКЦИИ	F	Выбор программы приготовления
7	СЛАЙДЕР		Используйте слайдер, чтобы изменить настройки
8	АВТОПРОГРАММЫ	A	Запуск автоматических программ
9	ВРЕМЯ/ЧАСЫ/ ТЕМПЕРАТУРА		Позволяет устанавливать или менять настройки времени и температуры
10	ВЕС		Выбор веса блюда
11	СВЕТ		Включает и выключает лампу в камере
12	СТАРТ / ПАУЗА		Запуск или остановка приготовления
13 14	НАСТРОЙКА	+ -	Выберите значение показаний на дисплее

ФУНКЦИИ

ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ		Включен верхний и нижний нагрев. Для различных видов выпечки и запекания. Диапазон выбора температуры 100-235°C.
3D-КОНВЕКЦИЯ		Включен кольцевой нагрев и конвектор. Подходит для выпечки и запекания. Диапазон выбора температуры 50-250°C.
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ		Работа вентилятора способствует равномерному распределению тепла внутри камеры духового шкафа. Диапазон выбора температуры 50-235°C

ГРИЛЬ		Включен внутренний контур гриля. Энергоэффективный режим приготовления для небольших порций еды или разогрева. Диапазон выбора температуры 100°-235°С.
ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ		Включен внутренний контур гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор. Диапазон выбора температуры 100°-250°С.
ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ		Включен гриль и верхний нагрев. Диапазон выбора температуры 100-235°С
ПИЦЦА		Для выпекания пиццы и других блюд, для которых требуется интенсивный нагрев снизу. Работает нижний нагревательный элемент и кольцевой нагрев с конвекцией. Диапазон выбора температуры 50-250°С.
НИЖНИЙ НАГРЕВ		Работает нижний нагревательный элемент. Подходит для получения румяной корочки снизу. Диапазон выбора температуры 50-235°С
РАЗМОРАЖИВАНИЕ		Включен только конвектор. Режим подходит для бережного размораживания продуктов перед приготовлением.

Примечание

- **Охлаждающий вентилятор** включается по необходимости, в том числе спустя некоторое время после завершения работы программы.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

ВНИМАНИЕ: Перед установкой или техническим обслуживанием обязательно отключите духовой шкаф от электричества!

Установка устройства должна проводиться согласно инструкции и только квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, нанесенные людям, животным, предметам вследствие неправильной установки устройства.

ВНИМАНИЕ:
если духовой шкаф должен быть подстроен под варочную поверхность, внимательно следуйте инструкциям к варочной поверхности.

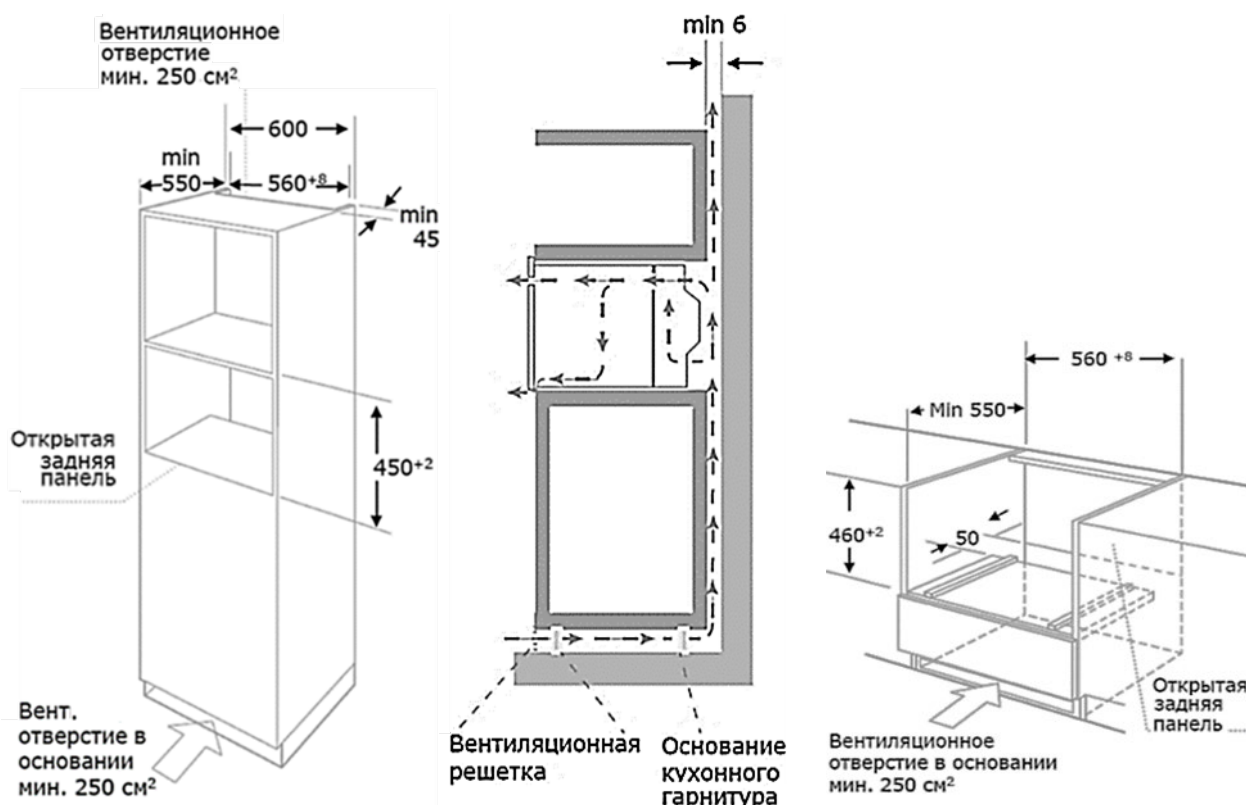
УСТАНОВОЧНЫЕ РАЗМЕРЫ

Для встраиваемых духовых шкафов ниша должна быть правильного типа. Стенки прилегающей кухонной мебели должны быть устойчивы к высоким температурам до 90°C. Если в мебели используются элементы из шпона, убедитесь, что используемый клей выдерживает температуру до 120°C.

Обратите внимание, что после установки устройство не должно соприкасаться с электрическими частями.

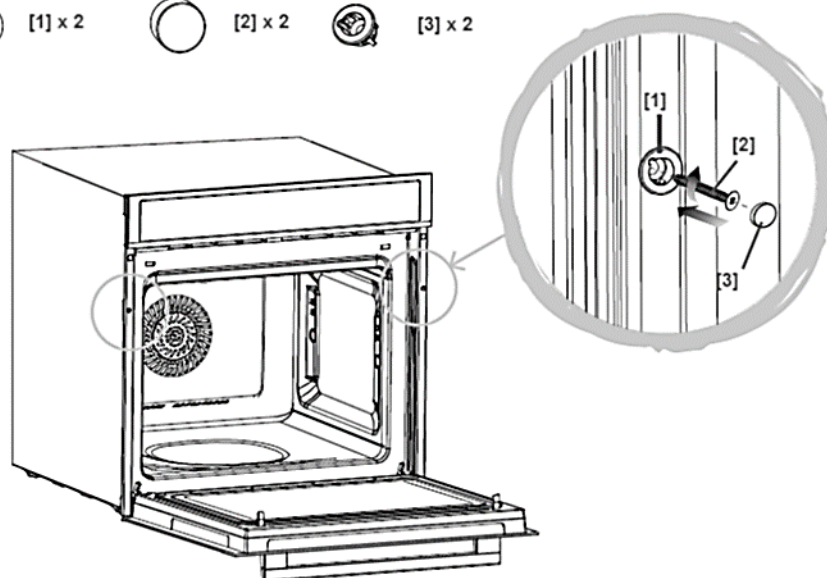
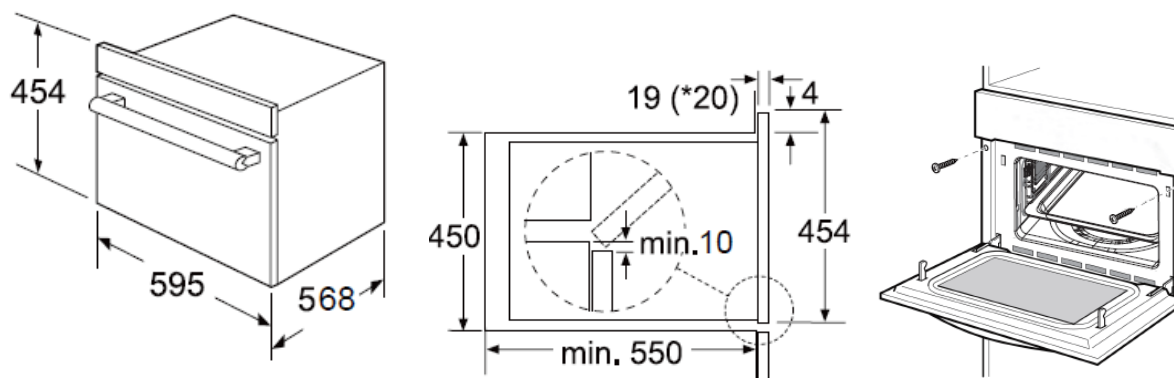
Для наиболее эффективной циркуляции воздуха духовой шкаф должен быть установлен согласно габаритам, показанным на чертеже далее. Не устанавливайте прибор в шкаф с декоративными дверцами, чтобы не препятствовать корректной вентиляции и не создавать рисков перегревания и возгорания.

Уберите заднюю панель ниши для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Обратите внимание, что между задней стенкой и устройством должно быть расстояние как минимум 45 мм. Необходимо, чтобы в нише для встраивания было вентиляционное отверстие 250 см².



УСТАНОВКА

Поместите духовой шкаф в нишу. Найдите отверстия в корпусе устройства и зафиксируйте его с помощью винтов в комплекте.



Поместите духовой шкаф в нишу. Найдите отверстия в корпусе устройства и зафиксируйте его с помощью винтов и втулок, а затем закройте отверстия заглушками (1, 2, 3 на рисунке выше).

Примечание: не затягивайте винты слишком туго. В противном случае это может привести к повреждению стенок ниши или корпуса устройства.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

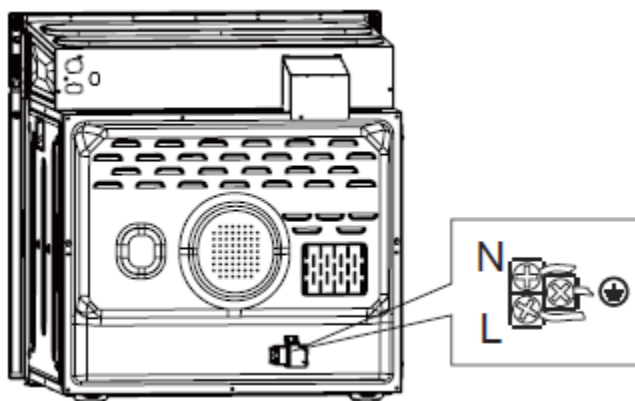
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ ДОЛЖНО ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ И СОГЛАСНО ДЕЙСТВУЮЩИМ ПРАВИЛАМ.

ВНИМАНИЕ: НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ

Перед подключением проверьте, что класс мощности в сети и в устройстве подходят друг другу. Информацию о максимально разрешённой мощности для устройства Вы можете найти в табличке спецификации.

После установки электрическая вилка должна быть доступна. Вставьте вилку в розетку с заземлением.

Подключение к сети может быть также осуществлено размещением двухполюсного переключателя с минимальным расстоянием между контактами в 3 мм.



Располагайте духовой шкаф таким образом, чтобы розетка или двухполюсный выключатель были доступны.

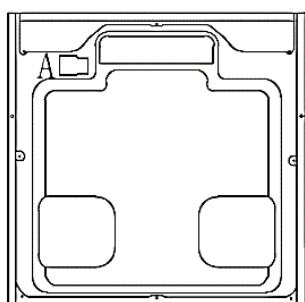
ВАЖНО:

Расположите кабель так, чтобы он никогда не контактировал с температурой выше 50°C.

- Электрическая безопасность может быть гарантирована только если устройство верно подключено к электричеству и заземлено.
- Производитель не несет ответственности за любой вред, причиненный людям или предметам из-за отсутствия заземления.

ЗАМЕНА КАБЕЛЯ

1. Отключите устройство от сети питания.
2. С помощью отвертки откройте доступ к контактам. Клеммная коробка обозначена на рисунке ниже.
3. Замените кабель. Согласно рисунку, зафиксируйте желто-зеленый провод в позиции 3, коричневый – 4, синий – 5.
4. Закрутите винт 6 и закройте доступ контактам.



Тыльная сторона прибора



Клеммная коробка

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Перед началом использования духового шкафа необходимо установить текущее время.

1. После подключения духового шкафа к сети питания коснитесь . Установите значение часа с помощью слайдера или кнопок **+/-**.
2. Еще раз нажмите кнопку настройки часов . Теперь выберите значение минут.
3. Для сохранения настроек нажмите кнопку .

Примечание:

- Предусмотрен 24-часовой формат часов.

Перед первым приготовлением пищи в новом духовом шкафу, необходимо подготовить его к эксплуатации.




- Удалите все упаковочные материалы и наклейки с поверхности, изнутри и с аксессуаров духового шкафа.
- Очистите все поверхности прибора и аксессуары теплой мыльной водой.
- Прогрейте пустой духовой шкаф без аксессуаров и пищевых продуктов внутри, с плотно закрытой дверью. Во время предварительного прогрева не допускайте присутствия детей и домашних животных на кухне, закройте двери в смежные помещения и обеспечьте должную вентиляцию и приток свежего воздуха на кухне. Рекомендуемые настройки:

режим
температура: 250°C
продолжительность: 60 минут.


- По окончании прогрева выключите прибор, дайте ему полностью остыть и очистите все поверхности духового шкафа теплой мыльной водой, а затем высушите их.

ВНИМАНИЕ: Если во время приготовления открыть дверцу духового шкафа, приготовление автоматически переходит в режим паузы (при этом вентилятор может продолжать работу). Для возобновления приготовления после закрытия дверцы необходимо нажимать кнопку .

ВЫБОР ФУНКЦИЙ









1. Чтобы выбрать необходимую функцию, нажмите **F** и выберите необходимую функцию, а затем выберите температуру с помощью слайдера или кнопок **+/-**.
2. После выбора температуры нажмите  и установите слайдером или кнопками **+/-** необходимую продолжительность нагрева.
3. Нажмите кнопку **Старт/Пауза** , чтобы начать приготовление. Если пропустить этот этап, устройство вернется в режим ожидания через 5 минут.
4. Если во время работы устройства возникла необходимость отменить приготовление, нажмите .


БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Чтобы устройство скорее достигло необходимой для приготовления температуры, нажмите кнопку **Быстрый разогрев** . На дисплее загорится значок предварительного разогрева.


Примечание:


- Эта функция может быть использована в следующих режимах:

	ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ		ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ
	3D-КОНВЕКЦИЯ		ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ
	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ		ПИЦЦА
	ГРИЛЬ		НИЖНИЙ НАГРЕВ

- Когда предварительный разогрев завершен, раздастся звуковой сигнал, и значок предварительного разогрева на дисплее начнет мигать. Теперь можно помещать блюдо в духовой шкаф.
- Для отмены предварительного быстрого разогрева нажмите  в любой момент настройки или разогрева.
- **ВНИМАНИЕ:** открывайте духовой шкаф только в тот момент, когда быстрый разогрев завершен и на дисплее мигает соответствующий значок.
- Если быстрый разогрев не может быть активирован, раздастся звуковой сигнал.

ТАЙМЕР





1. Чтобы настроить таймер напоминания, без использования функций нагрева, коснитесь кнопки . Выберите значение времени с помощью слайдера или кнопок **+/-**.

2. Коснитесь кнопки , чтобы завершить настройки. Когда установленное время таймера пройдет, раздастся звуковой сигнал.

Примечание:

Таймер можно устанавливать до начала приготовления или во время приготовления. Таймер нельзя установить при работающей функции **Отложенного старта**.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ


1. Убедитесь, что установлены корректное текущее время.
2. Коснитесь кнопки  и установите значение часа, когда необходимо закончить приготовление, с помощью слайдера или кнопок **+/-**.
3. Еще раз нажмите кнопку  и с помощью слайдера или кнопок **+/-** выберите необходимое значение минут.
4. Еще раз коснитесь кнопки . Выбранные настройки сохранятся.
5. Установите функцию нагрева и температуру как указано в инструкции выше, а затем нажмите , чтобы активировать отложенный старт.

Примечание:

- Если установленное время окончания работы прибора 10:00, а время приготовления составляет 1 час, устройство начнет разогрев в 9:00 и завершит приготовление в 10:00.


ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Чтобы в процессе приготовления изменить выбранную ранее функцию и температуру, используйте слайдер. Если не взаимодействовать с устройством около 6 секунд после внесения изменений, устройство продолжит согласно выбранным настройкам.

1. Если во время работы духового шкафа возникла необходимость изменить время приготовления, нажмите  несколько раз, пока на дисплее не начнет мигать время приготовления, и выберите новые настройки с помощью слайдера или кнопок **+/-**.
2. Если необходимо изменить температуру приготовления, измените настройки с помощью слайдера или кнопок **+/-**.
3. Если было предустановлено время окончания приготовления или выбран один из авторецептов, настройки менять нельзя.
4. Если необходимо отменить приготовление, нажмите **Отмена** .

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Блокировка от детей позволяет предотвратить случайное взаимодействие с панелью управления. Чтобы активировать блокировку, нажмите и

удерживайте кнопку  3 секунды. Раздастся длинный звуковой сигнал, и на дисплее отобразится значок замка.

Чтобы отключить блокировку панели управления, снова нажмите и удерживайте  3 секунды. Раздастся длинный звуковой сигнал, и значок замка на дисплее исчезнет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМОВ С СВЧ

Ваш духовой шкаф оснащен функцией СВЧ и функциями, комбинирующими функции обычного нагрева и СВЧ. При использовании режимов с СВЧ обязательно следуйте рекомендациям по выбору материалов посуды, представленным в таблицах ниже.

ПОСУДА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СВЧ

ПОСУДА	КОММЕНТАРИИ
Форма для запекания	Следуйте инструкциям производителя. Дно формы должно MIN на 5 мм возвышаться над поворотным столом. Неправильное использование может привести к поломке.
Столовая посуда	Только та, что разрешена для использования в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя. Не используйте треснувшие или сколотые тарелки.
Стеклянные банки	Всегда снимайте крышку. Используйте только для разогрева пищи до тех пор, пока она не станет теплой. Большинство стеклянных банок не являются термостойкими и могут разбиться.
Посуда из стекла	Только термостойкое стекло. Убедитесь, что нет металлической отделки. Не используйте треснувшие или сколотые блюда.
Пакеты для запекания	Следуйте инструкциям производителя. Не закрывайте металлическим зажимом. Сделайте прорези для выхода пара.
Бумажная посуда	Используйте только для кратковременного приготовления / разогрева. Не оставляйте печь без присмотра во время готовки.
Бумажные салфетки	Используйте для покрытия пищи для разогрева и поглощения жира под присмотром только для кратковременного приготовления.
Пищевой пергамент	Используйте в качестве покрытия для предотвращения разбрызгивания или обертывания для приготовления на пару.
Пластиковые изделия	Только те виды, что безопасны для использования в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя, на упаковке должна быть пометка «Безопасно для микроволновки». Некоторые пластиковые контейнеры размягчаются, так как пища внутри нагревается. Пакеты для варки и плотно

	закрытые пластиковые мешки следует разрезать или прокалывать в соответствии с указаниями на упаковке.
Пластиковая упаковка	Только те виды упаковок, что безопасны для использования в микроволновой печи. Используйте для покрытия пищи во время приготовления для сохранения влаги.
Термометры	Только для микроволновых печей (термометры для мяса и сахара).
Вощёная бумага	Используйте в качестве покрытия для предотвращения разбрызгивания и сохранения влаги.
Керамическая посуда	Перед использованием смочите посуду водой, как и при обычном использовании в духовке.

ПОСУДА, НЕ РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СВЧ






ВНИМАНИЕ: металлическую посуду и посуду с металлической росписью в режиме СВЧ использовать нельзя.

ПОСУДА	КОММЕНТАРИИ
Алюминиевый лоток	Может вызвать искрение. Переложить еду в посуду, подходящую для использования в микроволновых печах.
Пищевая коробка с металлической ручкой	Может вызвать искрение. Переложить еду в посуду, подходящую для использования в микроволновых печах.
Металлическая посуда или с металлической отделкой	Металл защищает пищу от микроволновой энергии. Металлическая отделка может вызвать искрение.
Металлические зажимы	Может вызвать искрение и привести к возгоранию в печи.
Бумажные пакеты	Может привести к возгоранию в печи.
Пенопласт	Может расплавиться или загрязнить жидкость внутри при воздействии высокой температуры.
Дерево	Древесина высохнет при использовании в микроволновой печи и может расколоться или треснуть

Некоторые неметаллические контейнеры также могут быть небезопасны для микроволновой печи. Если Вы сомневаетесь, то можете проверить посуду, следуя приведенной ниже процедуре.

1. Заполните подходящий для устройства стакан холодной водой (250 мл) и поставьте его внутрь, рядом с проверяемой посудой.
2. Включите печь на максимальную мощность на 1 минуту.
3. Аккуратно потрогайте посуду. Если пустая посуда нагрелась, не используйте её в печи.
4. Не превышайте время в 1 минуту.

РЕЖИМ СВЧ

1. Чтобы включить режим СВЧ, коснитесь кнопки , когда духовка находится в режиме ожидания. На дисплее появится индикатор . Мощность по умолчанию - 900 Вт, на дисплее будет мигать время, установленное по умолчанию.
2. Повторно коснитесь  и выберите мощность микроволн. Рекомендации по выбору мощности даны в таблице ниже.


РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕГУЛИРОВКЕ МОЩНОСТИ

100 Вт	- размораживание хрупких продуктов - размораживание порций неправильной формы - размораживание мороженого - расстойка теста
300 Вт	- размораживание - плавление шоколада и сливочного масла
500 Вт	- приготовление риса, супа
700 Вт	- разогрев - приготовление грибов, морепродуктов - приготовление блюд, содержащих яйца и сыр
900 Вт	- кипячение воды, разогрев - приготовление курицы, рыбы, овощей




3. Слайдером или кнопками **+/-** установите необходимое время приготовления.

ВНИМАНИЕ! Величины шага для регулировки времени указаны ниже:

ДИАПАЗОН ВРЕМЕНИ	0-1 мин	1-3 мин	3-15 мин	15-60 мин	>60 мин
Величина шага изменения	5 сек	10 сек	30 сек	1 мин	5 мин







4. Нажмите , чтобы запустить приготовление. На дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.





Примечание

- При прикосновении к кнопке загорается выбранная мощность.
- Максимальное время работы при установленной мощности 900 Вт – 30 мин. При меньшей мощности – 1 ч 30 мин.
- Если необходимо поменять настройки мощности СВЧ во время приготовления, нажмите , а затем слайдером или кнопками **+/-** отрегулируйте мощность.
- Для приостановки приготовления нажмите . Если открыть дверцу печи во время работы функции СВЧ, программа перейдет в режим паузы автоматически. Для возобновления приготовления нажмите .

КОМБИНИРОВАННЫЕ ФУНКЦИИ С СВЧ

Ваш духовой шкаф оснащен 3 функциями, комбинируемыми с СВЧ. Использование этих функций позволяет ускорить процесс приготовления, создавая при этом аппетитную корочку.

ФУНКЦИИ	МОЩНОСТЬ ПО УМОЛЧАНИЮ, Вт	ТЕМПЕРАТУРА ПО УМОЛЧАНИЮ, °С	ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР, °С	ВРЕМЯ
  СВЧ +3D-КОНВЕКЦИЯ	320	160	50-250	1 мин – 1 ч 30 мин
  СВЧ + x2 ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ	320	180	50-250	1 мин – 1 ч 30 мин
  СВЧ+ПИЦЦА	320	180	50-250	1 мин – 1 ч 30 мин

1. В режиме ожидания коснитесь кнопки , а затем нажимайте кнопку **F**, пока на дисплее не появится нужное сочетание режимов СВЧ и нагрева. На дисплее будет мигать уровень мощности СВЧ и время по умолчанию.
2. Используйте слайдер или **+/-** для установки необходимой температуры. Нажмите , чтобы подтвердить выбор температуры.
3. Используйте слайдер или **+/-** для установки необходимого времени приготовления.
4. Снова коснитесь , на дисплее начнет мигать уровень мощности микроволн. С помощью слайдера или кнопок **+/-** установите желаемый уровень мощности.
5. Нажмите , чтобы запустить приготовление, после запуска на экране будет отображаться обратный отсчет времени приготовления. По истечении времени раздастся звуковой сигнал.



Примечание

- В комбинированных режимах можно выбирать любой уровень мощности СВЧ, кроме 700 и 900 Вт.

АВТОПРОГРАММЫ

Автоматические программы помогут Вам не тратить дополнительное время для выбора времени и температур в приготовлении. Просто выберите нужную программу и следуйте инструкциям на дисплее.


1. Для выбора автопрограммы нажмите дважды **A**, чтобы войти в меню автопрограмм. На дисплее будет мигать обозначение первой автопрограммы в списке.

2. Слайдером или кнопками **+/-** выберите номер необходимой автопрограммы.
3. Нажмите кнопку , а затем с помощью слайдера или **+/-** установите вес продукта. На дисплее появится время приготовления.
4. Нажмите , чтобы запустить программу. На дисплее появится обратный отсчет времени приготовления. По завершении работы программы раздастся звуковой сигнал.

№	ПРОГРАММА	ВЕС	УРОВЕНЬ
P 01**	Свежие овощи	200	1 уровень, стеклянный противень
		400	
		600	
P 02**	Картофель очищенный/приготовленный	240	1 уровень, стеклянный противень
		480	
		720	
P 03	Запеченный картофель	450 1000	3 уровень, решетка
P 04	Курица (замороженная)	450	3 уровень, решетка
P 05*	Пирог	400	2 уровень, решетка
		500	
		600	
P 06*	Яблочный пирог	2400	2 уровень, решетка
P 07*	Киш	1000	3 уровень, решетка
P 08**	Разогрев супа	200	1 уровень, стеклянный противень
		400	
		600	
P 09*	Разогрев блюда	250	1 уровень, стеклянный противень
		350	
P 10**	Разогрев соуса, жаркого	100	1 уровень, стеклянный противень
		200	
		300	
P 11	Замороженная пицца	200	3 уровень, решетка
		400	
		600	
P 12*	Замороженная картошка фри	300	3 уровень, эмалевый противень
		400	
		500	
P 13	Лазанья	1600	3 уровень, решетка



Примечание

- 1 уровень находится ближе ко дну устройства.
- В программах, отмеченных * работает предварительный разогрев. По завершении разогрева раздастся сигнал и будет мигать индикатор.
- В программах, отмеченных **, используется только функция СВЧ.

- После начала работы программы невозможно изменить выбранную функцию, время приготовления или вес блюда.
- Чтобы отменить программу, нажмите Отмена .

ПРОГРАММА РАЗМОРАЖИВАНИЯ


Устройство оснащено тремя автоматическими программами для размораживания мяса, птицы и хлеба.

1. В режиме ожидания коснитесь **A** один раз.
2. С помощью слайдера или **+/-** выберите номер программы.
3. Используйте кнопку , чтобы выбрать вес продукта.
4. С помощью слайдера или **+/-** установите вес.
5. Нажмите **Старт/Пауза**  и начнется работа программы. На дисплее появится время приготовления.

Подготовка продуктов

- Используйте продукты, замороженные при температуре -18°C . Желательно, чтобы они были заморожены небольшими порциями.
- Извлеките продукты из упаковки и взвесьте. Это необходимо для корректной настройки автоматической программы.
- Поместите продукты в неглубокую посуду, пригодную для использования в СВЧ.
- При размораживании желательно переворачивать продукты и убирать лишнюю жидкость. При выборе программы для размораживания птицы в середине работы программы прозвучит сигнал, напоминающий об этом.
- Размороженные продукты следует оставить на 10-30 минут при комнатной температуре. Чем больше порция, тем больше понадобится времени. Перед тем как продолжить приготовление, убедитесь, что продукты равномерно нагреты. Если порция очень большая, внутри она может оставаться замороженной.

№	Продукт	Вес
d 01*	мясо	0,1-1,5 кг
d 02*	птица	0,1-1,5 кг
d 03*	рыба	0,1-0,8 кг

- Во время размораживания размещайте продукты на стеклянный поднос.
- Если Вы услышали 3 сигнала, переверните продукты. Коснитесь , чтобы продолжить работу.

ЧАСТЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ В ДУХОВКЕ

СИТУАЦИЯ	КАК ИСПРАВИТЬ
Блюдо получалось слишком сухим	Увеличьте температуру в духовом шкафу на 10°C и сократите время приготовления.
Выпечка опускается	Используйте меньше жидкости или снизьте температуру на 10°C.
Верхняя часть блюда покрылась корочкой, а нижняя часть не пропеклась	<ul style="list-style-type: none">- Используйте конвекцию- Используйте более глубокий противень- Уменьшите температуру, увеличьте время приготовления- Поместите противень или решетку с блюдом на уровень ниже
Нижняя часть блюда приготовилась, а верхушка остается слишком бледной	<ul style="list-style-type: none">- Используйте конвекцию- Используйте менее глубокий противень- Уменьшите температуру- Поместите противень или решетку с блюдом на уровень выше
Блюдо пропеклось внутри, но прилипает снаружи	Сократите объем жидкости, понизьте температуру, увеличьте время приготовления.
Блюдо выглядит готовым снаружи, но остается сырым внутри	Снизьте температуру и увеличьте время приготовления.
Выпечка прилипает к форме или противню	Смажьте форму или противень сливочным маслом и присыпьте мукой.
Блюдо приготовилось неравномерно	Готовьте при более низкой температуре. Оставьте неприготовленные блюда внутри духового шкафа на более продолжительное время.

УХОД И ОЧИСТКА

СРЕДСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ

При тщательном уходе и своевременной очистке Ваш духовой шкаф будет долгое время исправно работать и сохранит свой внешний вид.

Внимание!

Не используйте

- абразивные моющие средства
- моющие средства с высоким содержанием спирта
- жесткие губки
- очистители с функцией высокого давления и паровые очистители
- очистители для горячей поверхности.

Чтобы выбрать правильные чистящие средства и не повредить поверхности духового шкафа, руководствуйтесь таблицей ниже.

ПОВЕРХНОСТЬ	СПОСОБ ОЧИСТКИ
Корпус из нержавеющей стали	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой. Удаляйте известковый налет, жировые загрязнения, остатки пищи немедленно после их появления. Иначе, такие загрязнения могут привести к коррозии.
Пластик	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой. Не используйте очиститель стекла или скребок.
Крашенные поверхности	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой
Панель управления	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой. Не используйте очиститель стекла или скребок.
Дверная панель	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой. Не используйте скребок или металлическую губку для очистки.
Ручка дверцы	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой. Если на дверцу ручки попало средство для удаления накипи, немедленно протрите поверхность. В противном случае на ручке могут появиться пятна, которые будет невозможно удалить.
Эмаливые поверхности	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой.

Защитное стекло лампы духовки	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой. Если загрязнение слишком сложное, используйте очиститель для духовок.
Уплотнитель дверцы	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой. Не пытайтесь отскоблить загрязнения. Это может привести к повреждению уплотнителя. Уплотнитель нельзя снимать.
Аксессуары	Оставьте аксессуары в теплой мыльной воде, чтобы загрязнения отмокли. Очистите с помощью мягкой ткани или щетки. В случае значительного загрязнения используйте металлическую губку.
Направляющие	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой.
Телескопические направляющие	Очистите поверхность влажной мягкой тканью и высушите сухой. Будьте аккуратны при очистке, чтобы не смыть смазочный материал. Рекомендуется, очищать, когда направляющие задвинуты внутрь.

Примечание

- Цвет корпуса может отличаться в разных местах из-за материалов.
- Эмаль обжигается при очень высоких температурах. Из-за этого ее цвет может немного отличаться. При этом углы противня не могут быть полностью покрыты эмалью. Это нормально и никак не влияет на его функциональность и антикоррозийные свойства.
- Следите за чистотой прибора и удаляйте загрязнения немедленно по мере их появления.

Советы

- Очищайте камеру духового шкафа после каждого приготовления. Так загрязнения и остатки пищи не будут засыхать на поверхности.
- Немедленно очищайте устройство от следов известкового налета, жира, крахмала или белка.
- Пятна от сахаросодержащих сиропов лучше удалять пока они теплые.
- Используйте подходящую для запекания посуду.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ПРОТИВНЯ

Внутри камеры духового шкафа 5 уровней. 1 уровень находится ближе всего ко дну.

Примечание

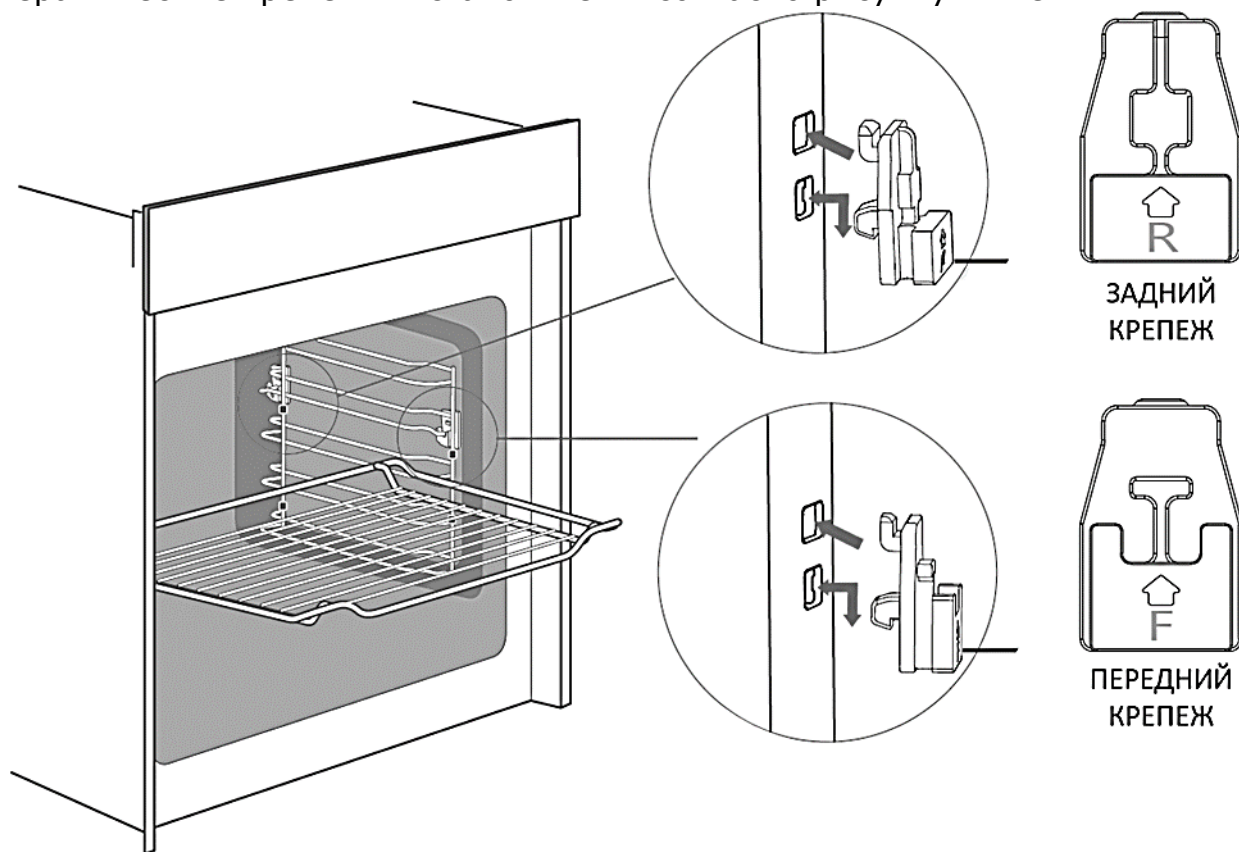
- Убедитесь, что вставляете решетку и противень верной стороной.
- Всегда устанавливайте решетку или противень до конца так, чтобы они не касались дверцы.

ФИКСАЦИЯ РЕШЕТКИ И ПРОТИВНЯ

Аксессуары не наклоняются и не опрокидываются при извлечении. Если извлечь противень или решетку на половину, он не опрокинется под тяжестью продуктов. Чтобы фиксация сработала, необходимо правильно установить аксессуары. Для этого сверьтесь с изображениями 1 и 3 выше для решетки, 1 и 4 – для противня.

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Для установки боковых направляющих используются специальные керамические крепежи. Установите их согласно рисунку ниже.



Для лучшей очистки боковые направляющие можно снимать. Для этого:

1. Снимите защитные тефлоновые элементы с решетки.
2. Приподнимите боковую решетку.
3. Потяните ее на себя и выньте из духового шкафа для очистки.
4. После очистки повторите все шаги в обратном порядке.

ЭКОЛОГИЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

В целях экономии расхода электроэнергии придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Извлеките из камеры все аксессуары, которые не понадобятся во время приготовления.
- Не открывайте дверцу в процессе приготовления.
- Если возникла необходимость открыть дверцу, выберите режим **Свет**.
- Снижайте температуру в режимах без вентилятора до 50°C за 5-10 минут окончания приготовления. В режимах с вентилятором – до 20° С.
- Готовьте на нескольких уровнях.
- Не разогревайте пустую духовку без необходимости.
- Не используйте светоотражающую фольгу.

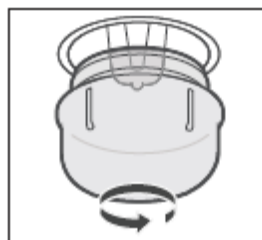
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что устройство отключено от электричества перед заменой лампочки для того, чтобы избежать удара током.

Снимите защитное стекло с лампочки.

Отвинтите старую лампочку и замените ее новой, устойчивой к высоким температурам (300°C). Характеристики лампочки должны быть следующими:

Температура нагрева 300°C
Напряжение 230 В
Мощность 25 Вт



Поставьте стекло на место, подключите устройство к электросети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте устройство, если у него поврежден провод или разъем. Также не стоит пользоваться духовым шкафом после того, как он начал плохо работать или после различных повреждений. Во всех перечисленных случаях обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИС

ПРОБЛЕМА	СОВЕТ
Устройство работает	Проверьте, работает ли предохранитель
Устройство не работает	Убедитесь, что нет сбоев в работе электричества, и остальная бытовая техника функционирует нормально
В соответствующих режимах не работает вентилятор	Это необходимо для оптимального распределения тепла в камере духового шкафа.
По завершении приготовления слышен шум	Работает система охлаждения. Это уменьшает влажность внутри устройства и охлаждает его. Система охлаждения отключится автоматически.
Блюдо приготовилось за время, указанное в рецепте	Проверьте настройки температуры. Возможно, вы использовали большее, чем в рецепте, количество продуктов. Убедитесь, что был выбран рецепт из надежного источника.
Блюдо подрумянилось неравномерно	Была установлена слишком высокая температура или неправильно выбран уровень приготовления. В следующий раз попробуйте использовать другую форму для запекания. Например, для приготовления в режиме Нижний и верхний нагрев лучше всего подходит легкая посуда для запекания, окрашенная в темные матовые цвета.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОБЪЕМ УСТРОЙСТВА	50 л
ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	220/240 В, ~50/60 Гц
МАХ МОЩНОСТЬ, Вт	3000
НОМИНАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (СВЧ):	1650
НОМИНАЛЬНАЯ ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (СВЧ):	900
ЧАСТОТА МИКРОВОЛН, МГц	2450
НОМИНАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (ГРИЛЬ):	2200
НОМИНАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (КОНВЕКЦИЯ):	1700

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИИ

Мы предоставляем гарантию в течение 3 лет с момента покупки.

Если произошла поломка, обратитесь в один из сервисных центров, указанных на официальном сайте zigmundshtain.ru. Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку. Внимательно соблюдайте описанные в инструкции рекомендации по использованию варочной панели.

При поломках, возникающих вследствие неправильной эксплуатации, гарантийные обязательства не действительны.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта. Нижеследующие ситуации также не покрываются гарантией:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве;
2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с продукцией после ее доставки;
3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке продукции;
4. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии;
5. Неисправность, возникающая в результате использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации;
6. Разбитый корпус;
7. Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме лиц из официальных сервисных центров, указанных на сайте zigmundshtain.ru;
8. Проблемы, возникающие при монтаже любой детали, кроме деталей, поставляемых производителем.

Гарантия недействительна при удалении и уничтожении оригинального серийного номера на продукции.

Изготовитель - "ZIGMUND & SHTAIN GMBH"
Германия, Zobeltitzstr.94. 13403 Berlin

Импортер - ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ
Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14

Сервисное обслуживание:
тел. 8 (800) 555-66-93, service@zigmundshtain.ru