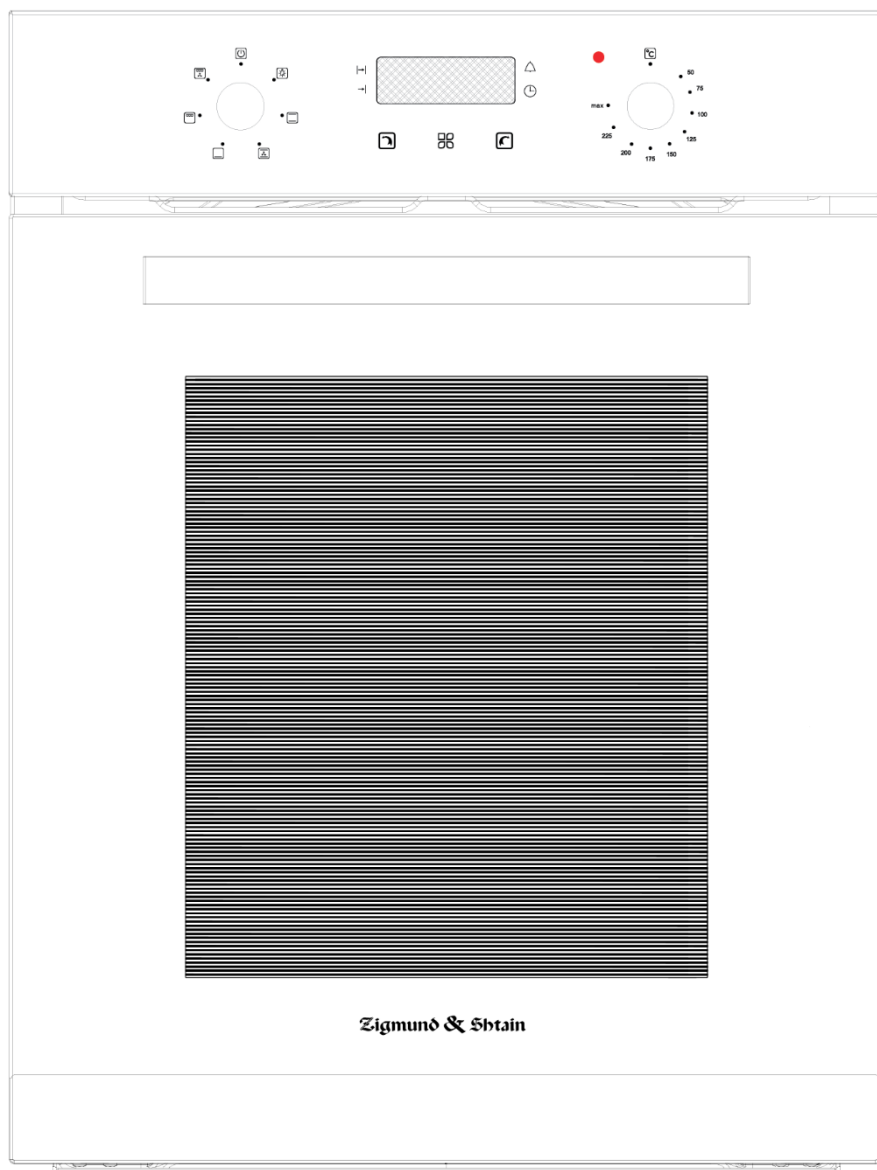


Zigmund & Shtain



Встраиваемый духовой шкаф

E 173 B / W / S

E 174 B / W / S

Руководство пользователя

EAC

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Уважаемый покупатель, благодарим Вас за покупку духового шкафа Zigmund&Shtain!

Внимательно изучите инструкцию. В ней содержится важная информация по безопасной установке, использованию и обслуживанию устройства, а также полезные советы, позволяющие использовать максимум возможностей Вашего духового шкафа. Сохраните эту инструкцию на случай возникновения вопросов.

Если вы передадите прибор другому пользователю, предоставьте руководство по эксплуатации вместе с ним. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве по эксплуатации.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Меры предосторожности	3
2. Установка духового шкафа	6
3. Общий вид устройства	9
4. Панель управления	9
5. Эксплуатация	10
6. Рекомендации по приготовлению	13
7. Правила ухода за духовым шкафом	15
8. Установка и снятие дверцы	17
9. Технические характеристики	18
10. Гарантийные обязательства	19

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

- Прежде чем очищать духовку или производить какие-либо действия, убедитесь, что она отключена от сети электроснабжения
- Во время работы некоторые части духового шкафа нагреваются, особенно стекло дверцы.
- Не позволяйте детям находиться рядом с духовым шкафом, особенно если включен гриль.

После удаления упаковки проверьте, не поврежден ли духовой шкаф. Не оставляйте упаковочные материалы (пластик, полистирол и т.п.) в доступном для детей месте, так как это может быть опасно.

- 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. Никогда не готовьте на дне духового шкафа.

- Не используйте пар 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. Высушите его с помощью мягкой ткани.

- Вымойте все аксессуары горячей мыльной водой или в посудомоечной машине, высушите с помощью сухой ткани или бумажного полотенца.

- 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.

- Ни в коем случае не выстилайте дно устройства фольгой, т.к. накопление тепла может негативно повлиять на результат приготовления или даже повредить эмаль.

- 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.

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта, включая детей, если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность лицо, дающее распоряжения относительно использования изделия. Категорически запрещаются игры детей с прибором.

- Подсоедините прибор к заземленной розетке/линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице "Технические характеристики". Заземление должен выполнять квалифицированный электрик с использованием трансформатора или без него. Мы не несем ответственности за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.

- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. 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.

- Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой. При таких действиях существует риск удара электрическим током.

- 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.

- 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. Образующее давление может стать причиной взрыва банки.

- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.

- Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духового шкафа. Накапливаемое тепло может повредить основание духового шкафа.

- Не закрывайте вентиляционные каналы.

- Во время использования прибор нагревается. Не касайтесь горячих частей духового шкафа, нагревательных и прочих элементов. ~ При помещении блюд в горячий духовой шкаф, доставании блюд и пр. всегда используйте специальные рукавицы.

- 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.

- После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.

- Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования. ~ Не касайтесь прибора во время работы.

- Не используйте для чистки прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.

- Раскаленное масло может стать причиной пожара, поэтому не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

- При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.

- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества. ~ Не используйте пароочиститель.

- 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.

- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы освещения духового шкафа следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.

- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.

- Если устройство не используется, убедитесь, что регулятор находится в положении «Выключено».

Безопасность для детей

Во время использования открытые части прибора нагреваются, поэтому не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

- Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены пользоваться техникой и осведомлены об опасностях.
- Не следует позволять детям играть с прибором. 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 выбросите 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.

Безопасность при электрических работах

Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.

Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.

При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите от сети питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/дома.

Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

Цель использования

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не используйте его в коммерческих целях.

ВНИМАНИЕ: данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты или для сушки полотенец или одежды на ручке.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный по причине неправильного использования или во время транспортировки. Духовой шкаф может использоваться для запекания, жарки или приготовления пищи на гриле.

Срок службы приобретенного вами прибора - 10 лет.

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

2. УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

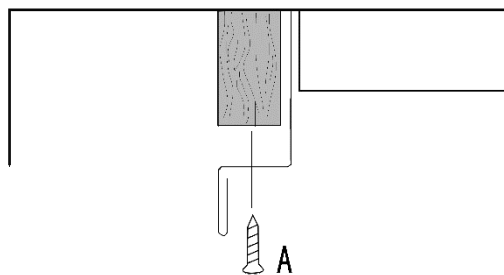
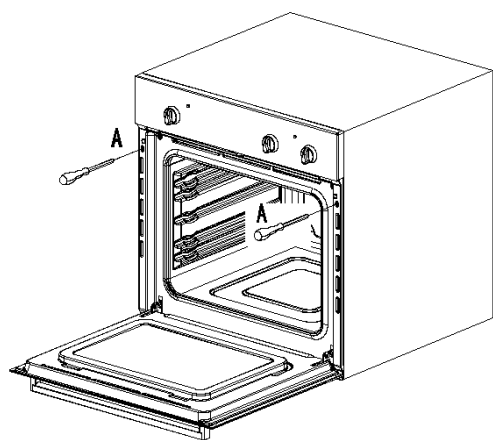
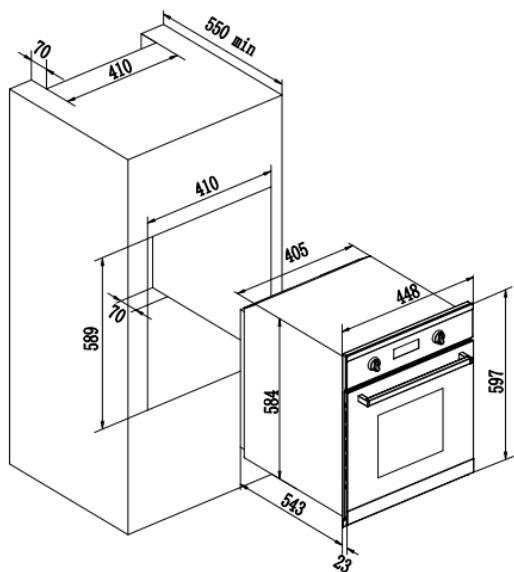
ВНИМАНИЕ! Перед установкой или техническим обслуживанием обязательно отключите духовой шкаф от электричества!

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.

Установка духового шкафа в нишу

- Установите духовой шкаф в нишу (под рабочей поверхностью или над другим устройством) и вставьте винты А и пластиковые крышки в отверстия, которые Вы увидите при открытии двери.
- Для наиболее эффективной циркуляции воздуха духовой шкаф должен быть установлен согласно габаритам, указанным на рисунке ниже.
- Уберите заднюю панель ниши для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Обратите внимание, что между задней стенкой и устройством должно быть расстояние как минимум 70 мм.

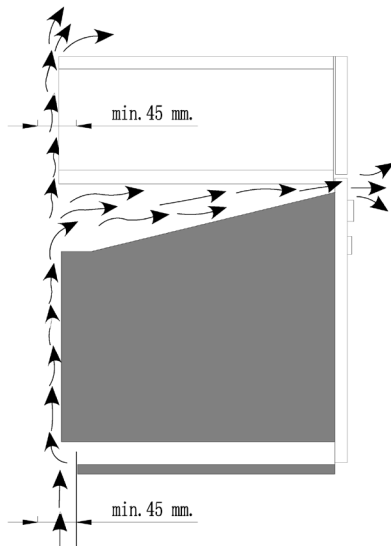


ВНИМАНИЕ! Если духовой шкаф должен быть подстроен под варочную поверхность, внимательно следуйте инструкциям к варочной поверхности.

ВАЖНО

- Во время работы устройство нагревается, поэтому избегайте прикосновений к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Убедитесь, что дети не находятся рядом с духовым шкафом во время и после окончания его работы, т.к. внешние части духового шкафа тоже нагреваются при его работе.
- Не используйте абразивные чистящие средства и металлические скребки для чистки дверцы духового шкафа, т.к. они могут поцарапать ее и привести к разрушению стекла.

Для встраиваемых духовых шкафов ниша должна быть правильного типа. Размеры ниши, подходящей для установки устройства, показаны на рисунке ниже.



Для достаточной вентиляции отверстия в верхней и нижней частях должны составлять около 200 см². Также необходимо обеспечить вытяжное отверстие размером 60 см².

Стенки прилегающей кухонной мебели должны быть устойчивы к высоким температурам. Например, если прилегающая кухонная мебель облицована деревом, то она должна выдерживать температуру 120°C.

В соответствии с нормами безопасности после установки устройства, доступ к электрическим деталям устройства должен быть ограничен. Все части устройства, закрывающие его электрические детали, должны быть надежно закреплены. Убедитесь, что снять их можно только с помощью соответствующих инструментов.

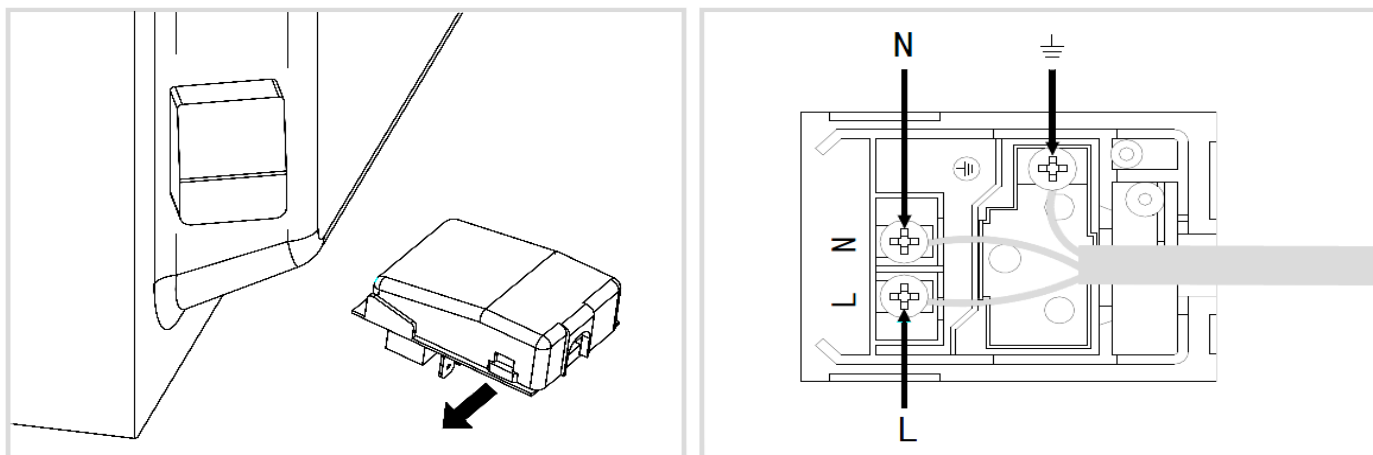
Подключение к электричеству

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.
- Если устройство поставлено с проводом питания, но без электрической вилки, то подключите духовой шкаф к стационарной проводке согласно следующим шагам:

- С помощью отвертки откройте клеммную панель. Для этого используйте отвертку в качестве рычага (см. рисунок ниже).
- Вставьте кабель питания. Для этого ослабьте затяжной винт клеммы кабеля и 3 винта проволочных контактов.
- Подключение выполняется следующим образом: синий провод должен быть подключен к терминалу N, коричневый – к терминалу L, желто-зеленый – провод заземления.
- Закрепите кабель с помощью затяжной клеммы.
- Закройте крышку клеммной панели.



Вы должны расположить духовой шкаф таким образом, чтобы розетка или двухполюсный выключатель были доступны.

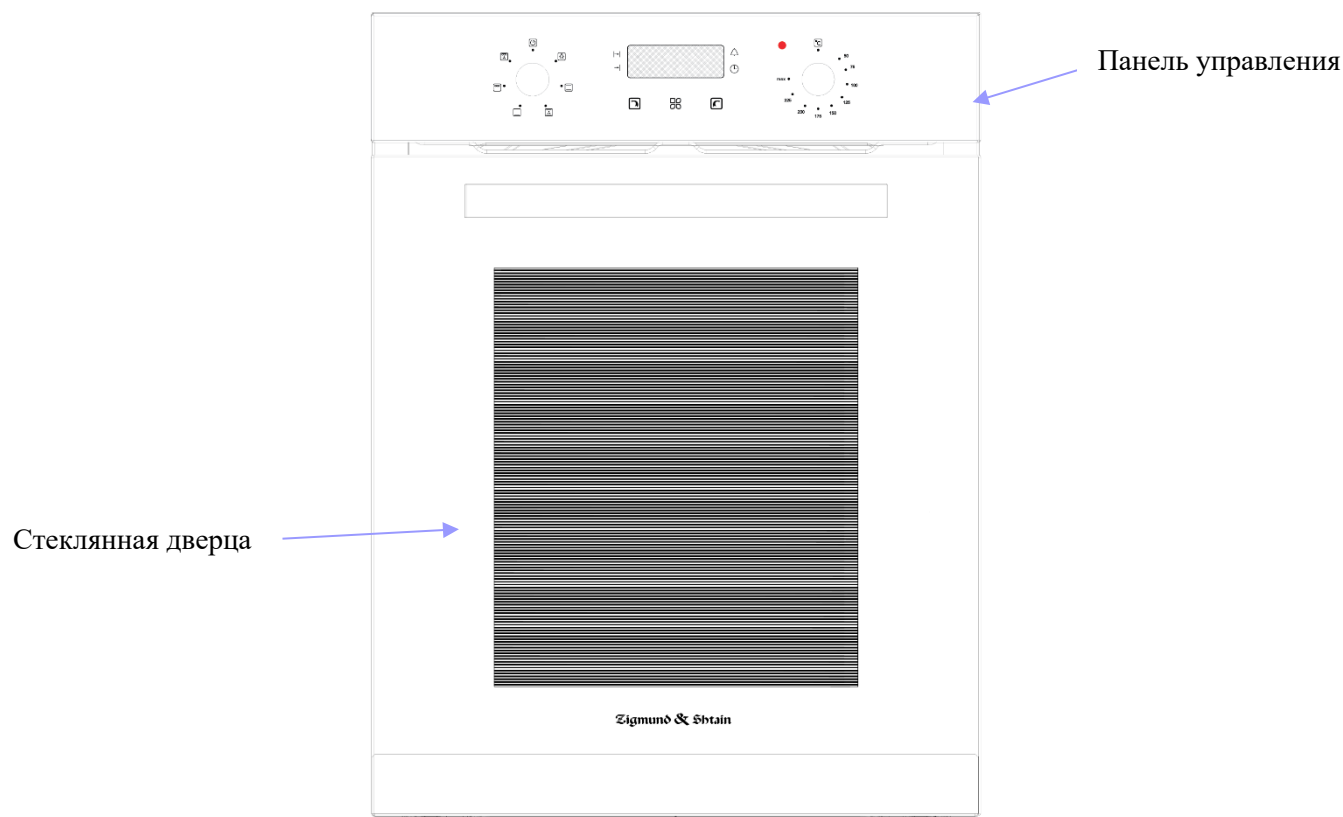
ВАЖНО: Расположите кабель так, чтобы он никогда не контактировал с поверхностями или предметами с температурой выше 50°C.

- 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.
- Прибор должен быть защищен предохранителем с номинальной мощностью 16 А и выше.

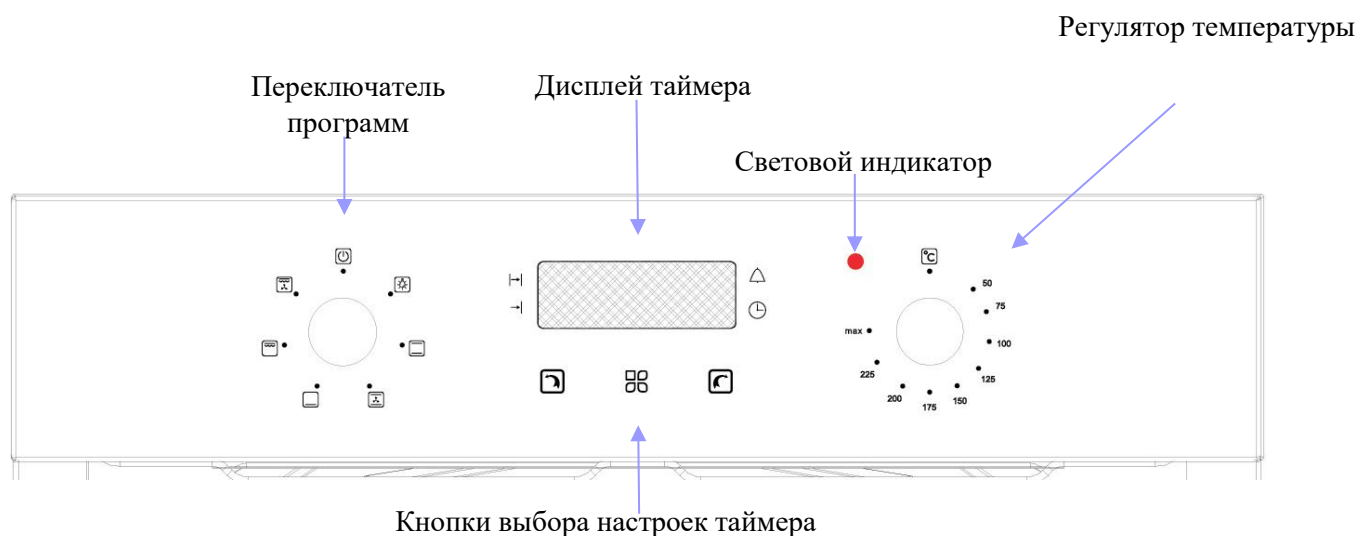
3. ОБЩИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

Объем духового шкафа составляет 50 л. Внутри расположены 5 уровней, что позволяет одновременно готовить большое количество продуктов.

Внимание! При первом использовании устройства разогрейте его до максимальной температуры и дайте работать в течение хотя бы получаса. Убедитесь, что помещение должным образом проветривается прежде чем отключить устройство и открыть дверцу. Может появиться неприятный запах, вызванный горением смазочных и защитных материалов, оставшихся после изготовления прибора.



4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

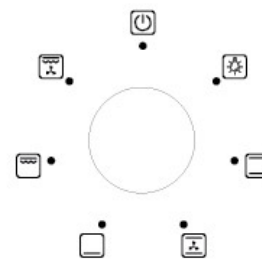


5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Чтобы выбрать желаемый режим, используйте переключатель и регуляторы времени или температуры (ниже Вы найдете более подробную инструкцию).

Освещение

Если регулятор находится в любом положении кроме , загорается лампа освещения.



Верхний и нижний нагрев

С помощью регулятора выберите температуру от 50°C до 250°C. Внешние нагревательные элементы в верхней и нижней части устройства начнут работу. Тепло будет распространяться сверху вниз. Рекомендуем использовать этот режим для приготовления мяса, выпечки и выпечки с фруктами. В данном режиме используйте только один противень или решетку одновременно. В противном случае распределение тепла будет неравномерным. Высоту положения противня или решетки выбирайте исходя из того, насколько интенсивная обработка пищи необходима.

Конвекция

Выберите температуру от 50°C до 250°C.

Нагреваются внешние нагревательные элементы в верхней и нижней части устройства, а также включается вентилятор. Благодаря принудительной циркуляции воздуха, такая комбинация режимов обеспечивает оптимальное распределение тепла внутри духового шкафа. Это помогает предотвратить сгорание пищи, но позволяет теплу проникать внутрь продуктов.

Нижний нагревательный элемент

С помощью регулятора выберите температуру от 50°C до 250°C. Загорится лампа освещения. Этот режим рекомендуется при приготовлении в противне, если блюдо готово снаружи, но не пропеклось внутри.

Гриль

Этот режим подходит для интенсивной термообработки. При выборе данного режима используются два нагревательных элемента.

Внимание! Не рекомендуется использовать данный режим при температуре более 200°C.

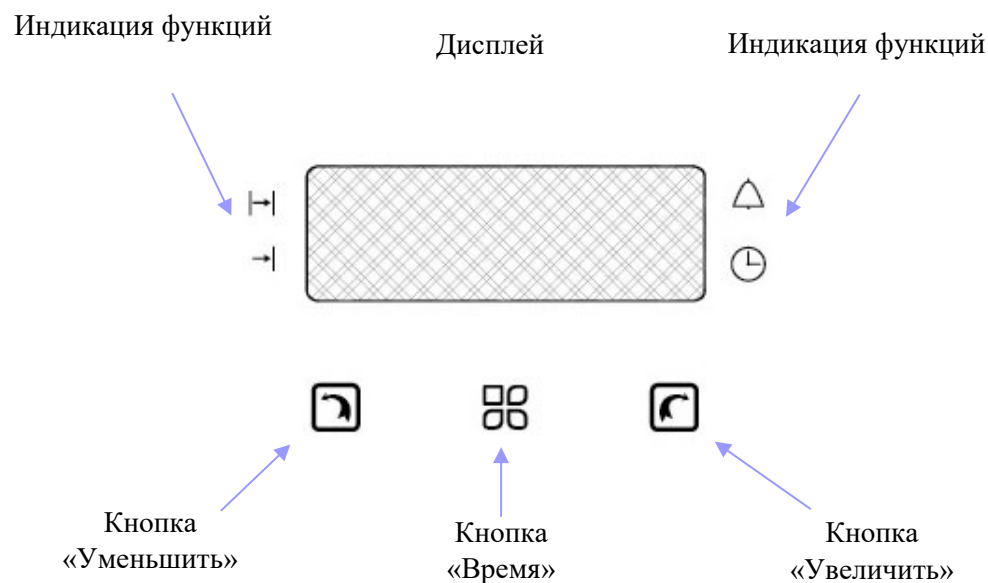
Гриль с конвекцией

При работе в данном режиме не открывайте дверцу устройства. Работают оба нагревательных элемента, вентилятор, а также гриль. В данном режиме благодаря принудительному движению воздуха происходит максимально эффективное распределение тепла. Блюдо прекрасно пропекается внутри, а снаружи в процессе приготовления образуется аппетитная корочка.

Внимание! Не рекомендуется использовать данный режим при температуре более 200°C.

Таймер

Этот таймер управляется с помощью трех кнопок:



Обратный отсчет 

По завершении установленного времени прозвучит сигнал. Данная функция не влияет на работу устройства, т.е. духовой шкаф не прекратит работу.

Время приготовления 

Выбор времени, в течение которого будет работать духовой шкаф.

**Время окончания
приготовления** 

Установка времени прекращения работы устройства.

Время 

Установка, изменение, проверка времени.

Примечание:

- При выборе необходимой функции соответствующий индикатор мигает 5 секунд. В течение этого времени с помощью кнопок   можно менять значения времени.
- После установки необходимого времени соответствующий индикатор мигает в течение еще 5 секунд. Затем индикатор перестает мигать и горит постоянным светом. Начинается отсчет времени.
- Для остановки звукового сигнала нажмите любую кнопку.

- Функция приготовления и настройки температуры могут быть выбраны до того как будет установлено

время приготовления  или время окончания приготовления .

- По завершении приготовления верните переключатель в положение «Выключено».

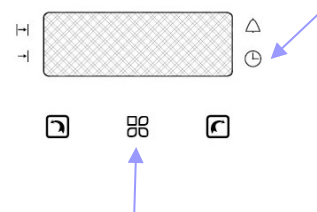
Установка времени

1. Несколько раз нажмите кнопку «Время», пока не начнет мигать соответствующий индикатор.

2. С помощью кнопок  или  установите текущее время. Шаг изменения 1 минута.

3. Выбранное время сохранится автоматически в течение 3 секунд.

4. Если прибор был отключен от сети питания, настройки времени сохраняются.



Отключение отображения времени

- Отключение дисплея, отображающего время, позволяет сэкономить энергию.
- Чтобы отключить дисплей, нажмите и удерживайте любые две кнопки установки времени, пока дисплей не станет темным.
- Нажмите и удерживайте любую кнопку установки времени, пока на дисплее снова не появится время.
- Дисплей можно отключить лишь при условии что не используется ни одна из функций «Время приготовления », «Время окончания приготовления » или «Обратный отсчет ».

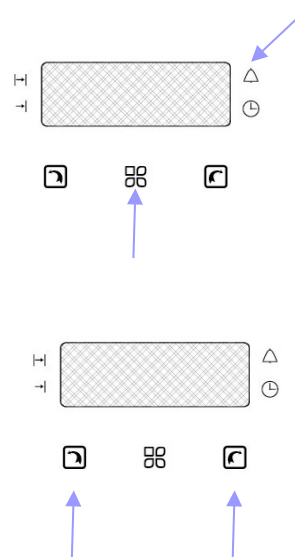
Обратный отсчет

1. Несколько раз нажмите кнопку «Время» , пока не начнет мигать соответствующий индикатор .

2. Используя кнопки  или , установите время (максимально возможное время 2 часа 30 минут).

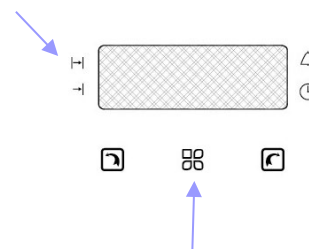
3. Спустя приблизительно 5 секунд на дисплее появится оставшееся время. Загорится соответствующий индикатор .

4. Когда установленное время завершится, индикатор начнет мигать и звуковой сигнал будет раздаваться в течение 2 минут. Чтобы отключить сигнал, нажмите любую кнопку.



Установка времени приготовления

1. Нажмите кнопку «Время» несколько раз, пока не загорится индикатор соответствующей функции 



2. Используя кнопки  или , установите необходимое время приготовления.

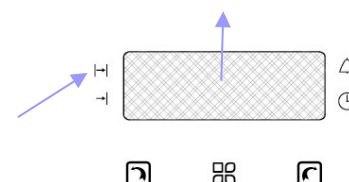
3. Приблизительно через 5 секунд дисплей снова будет отображать текущее время. Загорится индикатор функции «Время приготовления» .

4. Когда время приготовления завершится, индикатор начнет мигать, звуковой сигнал будет раздаваться каждые 2 минуты. Устройство автоматически отключится.

5. Чтобы отключить звуковой сигнал и программу, нажмите любую кнопку.

Установка времени окончания приготовления

1. Нажмите  несколько раз, пока не начнет мигать соответствующий индикатор .



2. Используя кнопки  или , установите время окончания приготовления.

3. Приблизительно через 5 секунд на дисплее отобразится текущее время и загорится индикатор.

4. По истечении времени начнет мигать соответствующий индикатор, звуковой сигнал будет раздаваться 2 минуты, устройство автоматически отключится.

5. Чтобы отключить сигнал и программу, нажмите любую кнопку.

Отложенный старт

Чтобы включить отложенный старт, необходимо выбрать время приготовления и время окончания приготовления.

1. Выберите время приготовления , например, 1 час.

2. Выберите время окончания приготовления , например, 14.05.

3. Загорятся соответствующие индикаторы  и . На дисплее отобразится текущее время, например, 12.05. Устройство включится автоматически в нужное время, чтобы завершить

приготовление в установленное время. В этом примере – в 13.05. Спустя 1 час устройство автоматически отключится. В этом примере - в 14.05.

6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Разогрев

Если устройство необходимо разогреть (часто при приготовлении теста на закваске), для экономии энергии рекомендуем использовать режим конвекции. Это позволит сократить расход энергии.

Гриль

- Не открывайте дверцу устройства во время приготовления в режиме «Гриль». Это, с одной стороны, улучшит качество приготовленной еды, с другой – поможет сократить потребление энергии.
- При использовании гриля расположите решетку на одном из нижних уровней (смотрите рекомендации ниже). Под решеткой разместите противень, чтобы жир и другие жидкости капали на него, а не на дно устройства.

Выпечка

Выпечку помещайте только в хорошо разогретую духовку. Чтобы тесто не опустилось, не открывайте дверцу устройства во время приготовления. Следите, чтобы тесто не было слишком жидким, так как это существенно увеличивает время приготовления.

В таблице ниже приведены возможные проблемы в процессе приготовления и советы по их решению.

Приготовление пиццы

Для оптимального результата используйте режим с конвекцией.

- Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение хотя бы 10 минут.
- Рекомендуем использовать предназначенную для пиццы форму. Использование обычного противня может увеличить время приготовления. Также в противне скорее всего не удастся получить хрустящую корочку.
- Не открывайте дверцу устройства без необходимости во время приготовления.
- Если слоев начинки много (три или четыре), рекомендуем добавлять моцареллу не сразу, а в середине процесса приготовления.

Запекание мяса и рыбы

Чтобы мясо не высохло, рекомендуем запекать куски весом не менее 1 кг. При запекании белого мяса, птицы или рыбы выбирайте более низкие температуры (150°-220°C). При приготовлении красного мяса, если Вы хотите, чтобы оно хорошо прожарилось снаружи, но оставалось мягким и сочным внутри, на первом этапе следует устанавливать 200°-220°C, а затем понизить температуру. Как правило, чем больше блюдо, тем ниже следует устанавливать температуру. Разместите мясо по центру решетки, а снизу установите противень, чтобы сок попадал на него.

Убедитесь, что решетка установлена в центре духового шкафа. Если необходимо увеличить нагрев снизу, опустите решетку вниз. В некоторых случаях (например, при приготовлении утки или дикой птицы), используйте жир или бекон, чтобы предотвратить пересыхание.

Время приготовления может меняться в зависимости от типа продуктов, их однородности и объема. При первом приготовлении рекомендуем выбирать наименьшие значения, а затем увеличивать при необходимости.

Примечание: 1-я направляющая – та, что находится ближе ко дну.

Общие рекомендации

Выпечка слишком сухая	Увеличьте температуру в духовом шкафу на 10°C и сократите время приготовления.
Выпечка опускается	Используйте меньше жидкости или снизьте температуру на 10°C.
Блюдо подгорает сверху, при этом нижняя часть не пропекается	Поместите продукты на уровень ниже, понизьте температуру, увеличьте время приготовления.
Нижняя часть блюда приготовилась, а верхушка остается слишком бледной	- Снизьте температуру; - используйте форму с более глубокими бортиками; - переместите форму для выпекания 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.
Блюдо получилось слишком сухим	Увеличьте температуру и сократите 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.

7. ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Данное устройство предназначено только для использования внутри помещения.

Важно: Отключите Ваш духовой шкаф от электросети перед его чисткой или техническим обслуживанием!

Для поддержания хорошего рабочего состояния вашего духового шкафа в течение долгого времени, необходимо регулярно его чистить.

Не используйте пароочистители для чистки духового шкафа.

В целях защиты от удара током не помещайте провод, штепсель в воду или другую жидкость!

Не приступайте к чистке устройства, пока оно полностью не остыло. Внутреннюю и внешнюю части духового шкафа лучше мыть мягкой тканью, когда духовой шкаф полностью остынет.

Все аксессуары необходимо вымыть в горячей воде или в посудомоечной машине, затем вытереть бумажным полотенцем.

Если Вы используете духовой шкаф в течение долгого периода времени, может образовываться конденсат. Вытрите его с помощью мягкой ткани.

По периметру передней стенки духового шкафа располагается резиновый уплотнитель, который обеспечивает правильную работу устройства. Регулярно проверяйте состояние данного уплотнителя. Если потребуются, почистите его с помощью неабразивных средств. Если резиновый уплотнитель будет поврежден, обратитесь в сервисный центр.

Никогда не кладите на нижний уровень духового шкафа фольгу, т.к. она может помешать правильной работе духового шкафа и даже повредить эмаль.

Для очистки стеклянной дверцы используйте мягкую ткань, а затем высушите ее, протерев сухой тканью.

Не используйте абразивные средства и металлические скребки для чистки стекла духового шкафа, т.к. это может спровоцировать появление царапин и, соответственно, повреждения стекла.

Замена лампы освещения в духовом шкафу

- Отключите духовой шкаф от электросети.
- Снимите защитное стекло;
- Отвинтите старую лампу освещения и замените ее новой, устойчивой к высоким температурам (300°C).
- Поставьте стекло на место, подключите устройство к электросети.

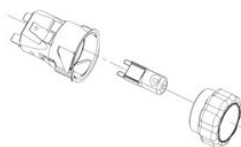
Характеристики лампы освещения должны быть следующими:

Температура нагрева: 300°C

Напряжение: 230 В

Мощность: 25 Вт

Цоколь: G9



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

Предупреждение: Не используйте устройство, если у него поврежден провод или разъем. Также не используйте духовой шкаф после того, как он начал плохо работать или после различных повреждений. Во всех перечисленных случаях обратитесь за помощью в авторизированный сервисный центр.

8. УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения процесса очистки внутри духового шкафа Вы можете снять дверцу (рис. 1).

Чтобы **снять** дверцу, выполните следующие действия:

1. Откройте дверцу полностью и поднимите два рычага «В» (рис. 1);
2. Теперь, аккуратно приподнимая дверь, Вы можете снять ее, вытягивая скобки «А», как показано на рисунке 2.

Чтобы **установить** дверцу, выполните следующие действия:

1. Держите дверцу в вертикальном положении, вставьте две скобки «А» в отделения для них. Убедитесь, что гнездо «D» надежно закрепилось в специальном разъеме (медленно подвигайте дверцу вперед и назад);
2. Оставьте дверцу открытой, отсоедините 2 рычага «В» и закройте дверь.

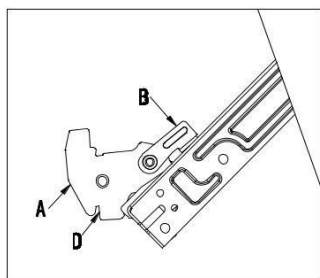


Рис.1

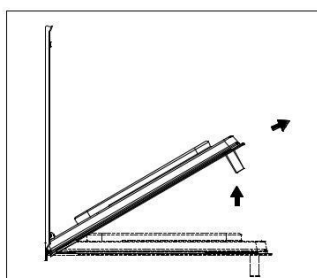


Рис. 2

Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

Транспортировка

- Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.
- Для того чтобы обезопасить от повреждения дверцы духового шкафа решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы прибора на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам скотчем.
- Закрепите любые подвижные части духового шкафа, такие как телескопические направляющие и т.п. (при их наличии) с целью предотвращения различных царапин.
- Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.

- Не помещайте на поверхность прибора другие предметы.
- Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
- Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.



Утилизация старого продукта

Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды. На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС АВ данный предмет подлежит повторной переработке или разбору на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции.

Электрические приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания в них вредных веществ.

Информацию о способах утилизации продукта вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора вашей городской администрации.

Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте замок на крышке (если есть), для обеспечения безопасности детей.

Важно: если Вы решили больше не пользоваться духовым шкафом, необходимо после отсоединения устройства от электропитания отрезать кабель. Внимательно следите за духовым шкафом в присутствии детей.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем устройства	50 л
Размеры (мм):	
Ширина	340
Глубина	415
Высота	360
Напряжение сети	220-240 В, 50/60 Гц
Мощность нижнего нагревательного элемента	1050 Вт
Мощность нижнего нагревательного элемента	950+1200 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	1600 Вт

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Срок гарантии на данное изделие составляет 3 года с момента продажи. Срок службы прибора 10 лет с даты приобретения, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также окружающей среды.

Если произошла поломка, обратитесь в один из сервисных центров, указанных на официальном сайте <http://www.zigmundshtain.ru/>

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку.

Внимательно соблюдайте указания по использованию прибора. Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта.

Изготовитель: «ZIGMUND & SHTAIN GMBH»:

Германия, Zobeltitzstr.94, 13403 Berlin

Импортер — ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН" 119530, Россия, 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