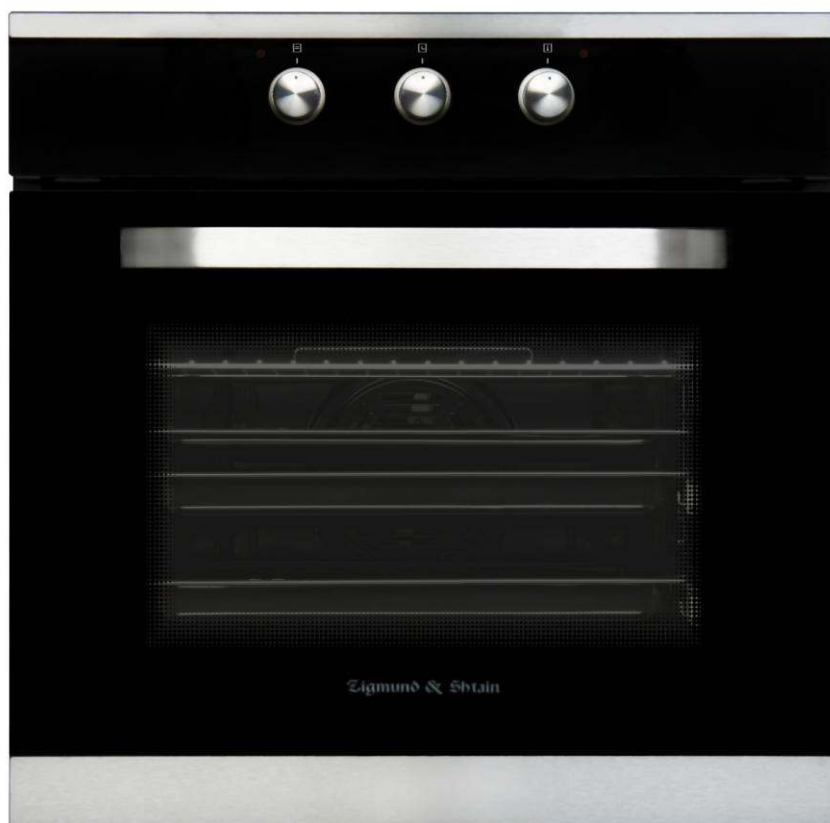


Zigmund & Shtain

Руководство по установке и эксплуатации встраиваемого духового шкафа

EN 152.911



Уважаемый потребитель!

Спасибо, что выбрали духовой шкаф Zigmund & Shtain. Надеемся, он оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы духового шкафа.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора.

Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке.

Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Ваше мнение о нашем продукте очень важно для нас. Мы будем признательны, если Вы пришлёте свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@zigmundshtain.ru.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут незначительно отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и

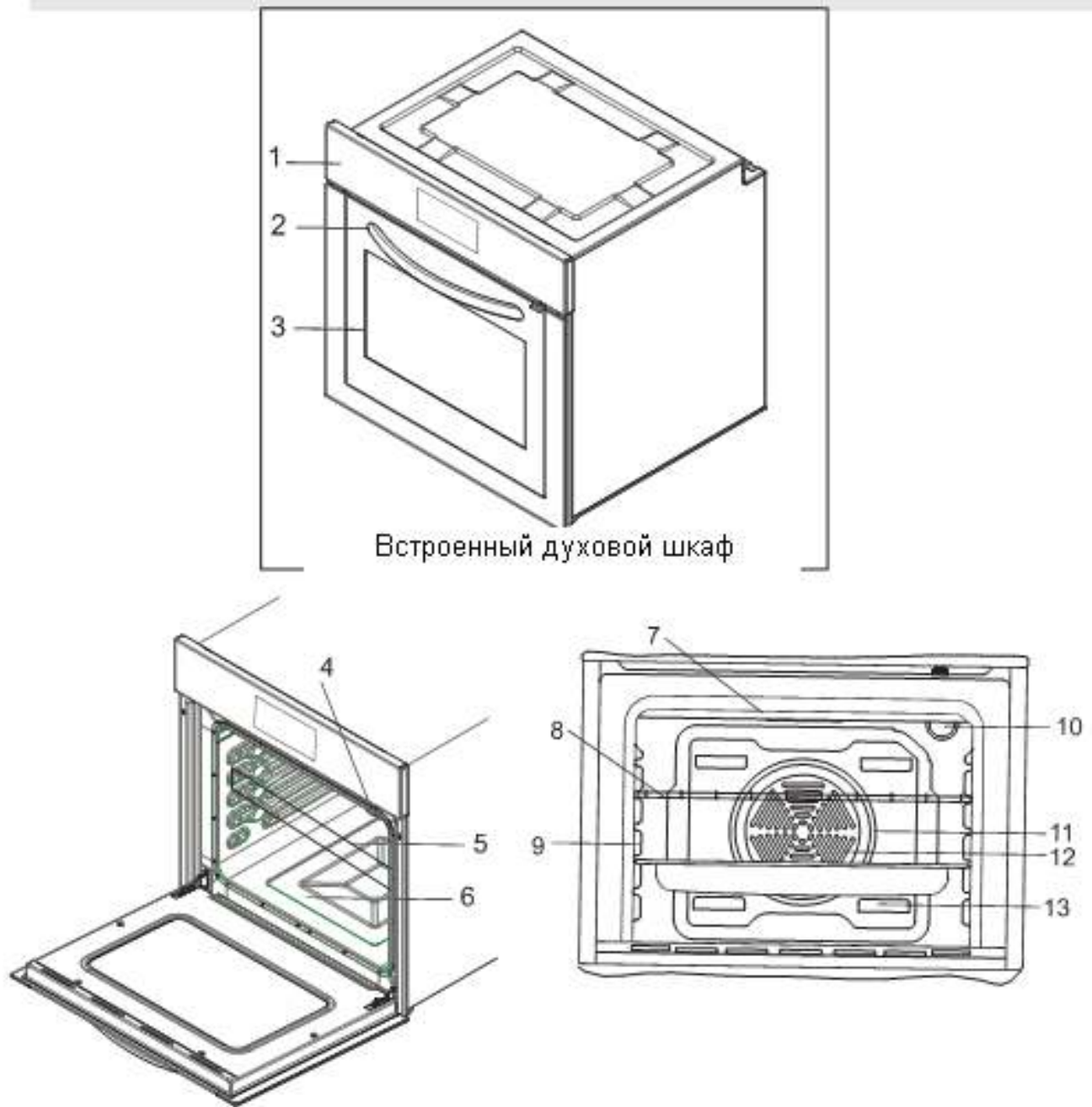
сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001,  АИ 30

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Содержание

- 1: Внешний вид и габаритные размеры
- 2: Меры предосторожности
- 3: Подготовка к установке и использованию
- 4: Использование духового шкафа
- 5: Чистка и техническое обслуживание
духового шкафа
- 6: Сервис и транспортировка

ЧАСТЬ 1: Внешний вид и габаритные размеры



Основные узлы духового шкафа:

- 1- Панель управления
- 2- Ручка
- 3- Дверца
- 4- Противень
- 5- Нижний нагревающий элемент (за кожухом)
- 6- Верхний нагревающий элемент (за кожухом)
- 7- Гриль
- 8- Полка

- 9- Подсветка
- 10- Нагревающий элемент с надувом (за кожухом)
- 11- Вентилятор (за кожухом)
- 12- Заслонки воздухопроводов

ЧАСТЬ 2: Меры предосторожности

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ ПРИМИТЕ НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данное изделие предназначено для домашнего использования в качестве встроенного в мебель.

После распаковки изделия осмотрите его на предмет наличия повреждений. В случае их обнаружения не пытайтесь использовать шкаф, немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром. Уберите упаковочные материалы.

Установка и ввод в эксплуатацию изделия проводится квалифицированным техником в соответствии с рекомендациями производителя, указанными в данной инструкции. За повреждения, которые могут произойти в результате неправильной установки, производитель ответственности не несёт.

Перед подключением духового шкафа проверьте соответствие напряжения и давления газа значениям на этикетке (этикетка находится на самом изделии и\или упаковке).

Не используйте шкаф до окончания установки

Если шкаф не используется, убедитесь, что все кнопки находятся в выключенном положении.

Убедитесь, что силовой кабель не пережат во время установки

Если силовой кабель повреждён, его следует немедленно заменить силами производителя, его представителя, либо другого квалифицированного лица (во избежание каких-либо угроз).

Отключите питание шкафа перед заменой освещения.

Отключайте питание перед чисткой, техническим обслуживанием и т.д.

Некоторые части шкафа сохраняют тепло в течение длительного времени.

Прежде чем трогать незащищённые части, убедитесь, что они остыли.

Не размещайте пожароопасные предметы или вещества рядом со шкафом во время работы.

Убедитесь, что силовые кабели приборов, работающих вблизи шкафа, не касаются нагревающих элементов.

Если шкаф не используется, убедитесь, что все кнопки находятся в положении 0 (выключено).

Во время работы шкафу требуется эффективная циркуляция воздуха. Внимательно изучите главу инструкции по установке. Убедитесь, что созданные условия удовлетворяют требованиям.

Инструкция по эксплуатации разработана для целой линейки моделей. Некоторые описания могут не относиться к вашей модели. При изучении инструкции обращайте внимания на пояснения к рисункам.

3

Во время использования изделие нагревается. Не допускайте прикосновений к нагревающим элементам внутри шкафа.

ОСТОРОЖНО: Во время работы нагреваются доступные части шкафа. Оградите детей от них.

Данное изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) со сниженной чувствительностью, физическими и психическими возможностями. Лицами с недостаточным опытом без должного инструктажа или контроля.

Следите, чтобы дети не играли с духовым шкафом.

ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОЙ И БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И ОБРАЩАТЬСЯ ЗА ПОМОЩЬЮ ТОЛЬКО К АВТОРИЗОВАННОМУ СЕРВИСНОМУ ЦЕНТРУ.

При использовании духового шкафа обратите внимание на нижеследующее:

Будьте осторожны при подключении изделия к заземлённой розетке или линии.

Для моделей с таймером настройте время во время первого запуска или в случае отключения электроэнергии. На кухне может повыситься температура и влажность. Тщательно проветривайте кухню.

Во время первого запуска может появиться запах, исходящий от нагревающих элементов и изоляционных материалов. По этой причине перед использованием шкафа, запустите его в холостом режиме на 45 минут при максимальной температуре. Далее тщательно проветрите помещение.

Во время работы не дотрагивайтесь до внутренних частей и нагревающих элементов шкафа. После выключения нагревающего элемента не трогайте его руками до полного охлаждения.

Не ставьте горючие и легковоспламеняющиеся материалы в духовой шкаф. Не размещайте ёмкости под давлением, бумагу, пластик и ткань вблизи конфорок.

При использовании духового шкафа будьте осторожны, т.к. его поверхность может нагреваться. Не допускайте детей.

Не разрешайте детям взбираться на дверцу или сидеть на ней, когда та открыта.

4

Технические характеристики, указанные в документации основаны на лабораторных исследованиях в соответствии со стандартами. Реальные характеристики могут варьироваться в зависимости от условий использования.

В случае обнаружения трещин на варочной поверхности немедленно отключите шкаф от сети.

ОСТОРОЖНО: Если поверхность повреждена, отключите шкаф от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

Внимание: Температура поверхности превышает 95°C. Во избежание опасности ограничьте доступ к нижней части кожуха. Смотрите инструкции по установке.

Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы (т.к. возможно появление царапин и разрушение стекла).

Не используйте пароочистители для чистки духового шкафа.

ОСТОРОЖНО: Перед заменой подсветки духового шкафа обязательно убедитесь в отсутствии питания, чтобы исключить риски удара электрическим током.

После приготовления пищи охлаждающий вентилятор продолжит работать до полного охлаждения духового шкафа.

Духовой шкаф изготовлен в соответствии с основными требованиями электробезопасности приборов. Техническое обслуживание и ремонт должны осуществляться только авторизованными сервисными центрами, сотрудники которых прошли соответствующую подготовку у производителя. Установка и ремонт без соблюдения соответствующих правил может быть небезопасной.

Внешние поверхности духового шкафа разогреваются во время работы. Элементы, нагревающие внутреннюю поверхность шкафа и воздуховоды, очень сильно нагреты. Даже после выключения шкафа они какое-то время сохраняют тепло. Никогда не трогайте раскалённые поверхности. Берегите от детей.

Для готовки в духовом шкафу необходимы настройка (кнопками) режима и температуры, а также настройка таймера. При наличии возможности режимы должны программироваться. В противном случае духовой шкаф работать не будет.

Ни в коем случае не помещайте какие-либо предметы на открытую дверцу или выдвинутый противень. Вы можете нарушить балансировку или сломать дверцу.

Вынимайте вилку из розетки, если шкаф не используется.

Защитите изделие от атмосферных явлений. Не подвергайте шкаф воздействию солнца, дождя, снега, пыли и т.д.

Не используйте шкаф совместно с внешним таймером или отдельной системой удалённого управления.

5

ЧАСТЬ 3: Подготовка к установке и использованию

Разработанный с использованием деталей, прошедших строжайший контроль качества, современный, функциональный и практичный духовой шкаф полностью удовлетворит все ваши требования. Для достижения максимальной эффективности и снижения вероятности столкновения с какими-либо проблемами в будущем, внимательно изучите инструкцию. Приведённая ниже информация позволит вам правильно выровнять духовой шкаф. Вы также можете найти описание служебных операций. Данный раздел следует внимательно изучить, особенно лицам, осуществляющим установку.

Для установки свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

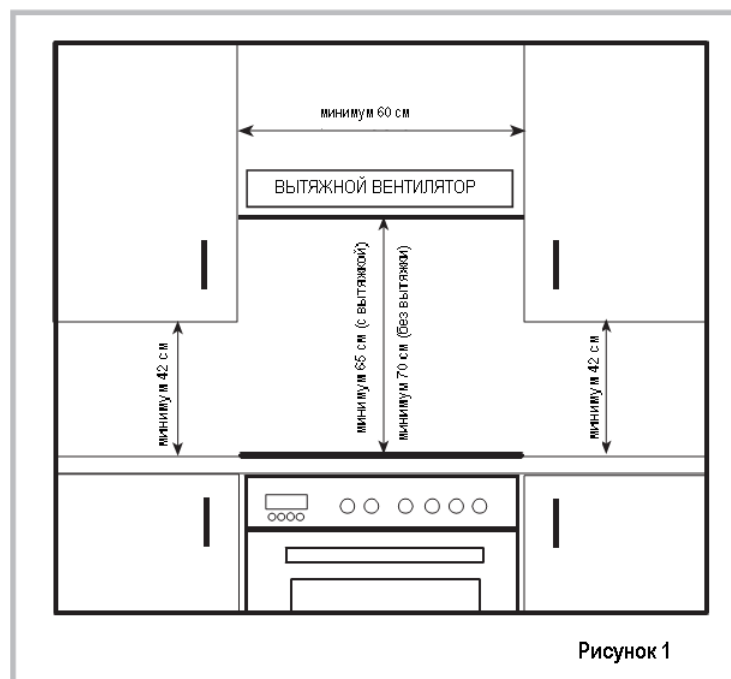
3.1 Выбор места для духового шкафа

При выборе места установки духового шкафа существуют определённые нюансы. Для предотвращения проблем и опасных ситуаций в будущем, примите во внимание следующее:

Вблизи духового шкафа не должно быть огнеопасных и горючих материалов, таких как занавески, масло, тряпки и т.д., которые могут быстро воспламениться.

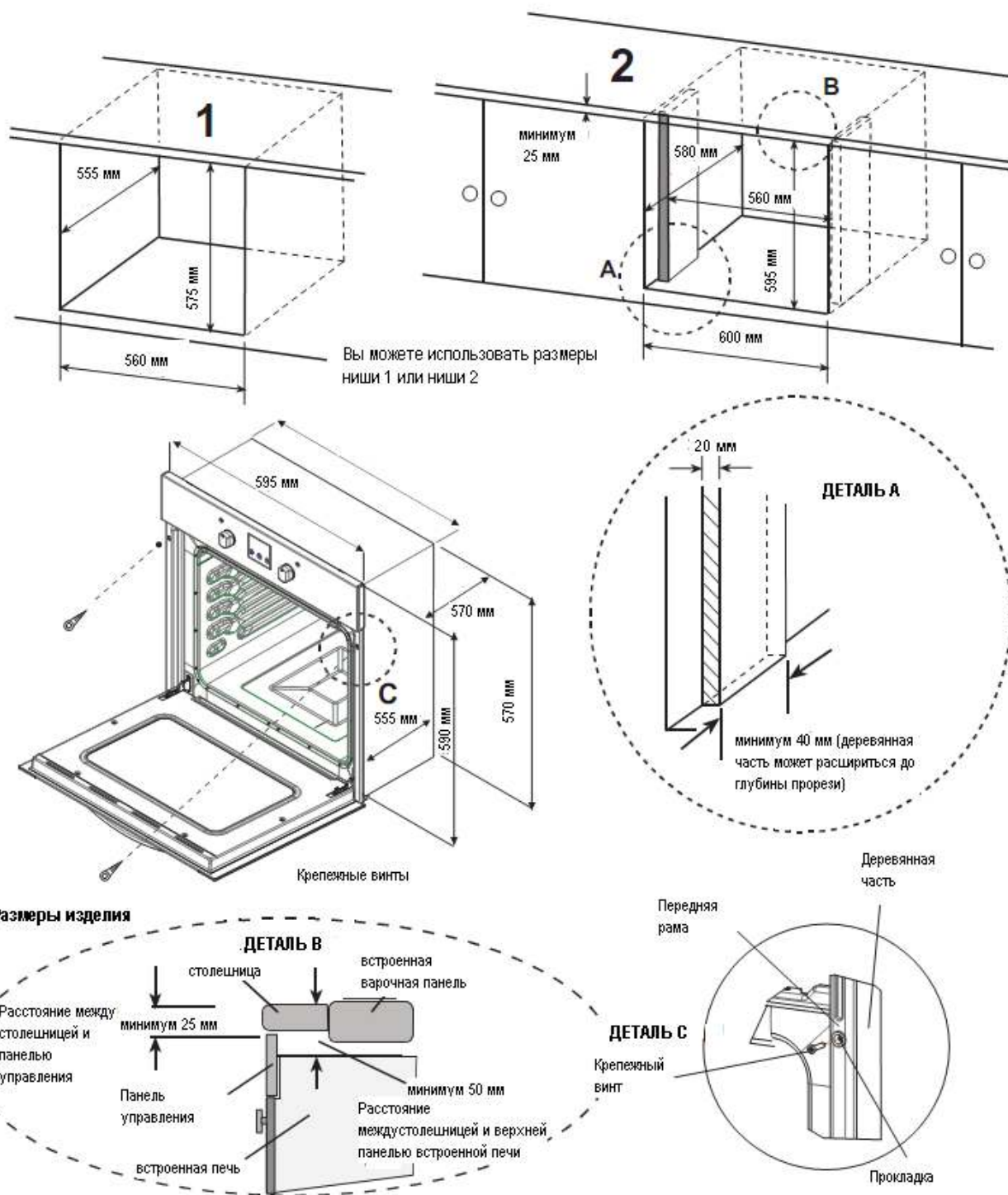
Мебель, окружающая духовой шкаф, должна быть изготовлена из материалов, способных выдерживать температуру на 50°C больше, нежели температура окружающей среды.

Необходимые расстояния до подвесной кухонной мебели и вытяжки, а также минимальные высоты от плиты показаны на рисунке 1. Соответственно, вытяжка располагается на высоте минимум 65 см от плиты (конфорок). Если вытяжки нет, расстояние до подвесной мебели не должна быть менее 70 см.



3.2 Установка встроенного духового шкафа

Размеры ниши



Вставьте духовой шкаф в нишу, нажимая на переднюю часть. Откройте дверцу шкафа и вставьте 2 болта в отверстия на раме. Состыкуйте раму шкафа и деревянную поверхность ниши и затяните болты.

Размер ниши должен соответствовать размерам духового шкафа, материалы должны быть устойчивы к воздействию высоких температур. При правильной

установке исключён контакт шкафа с электрическим кабелем или изолированными частями. Изолированные части монтируются таким образом, чтобы их демонтаж не мог быть осуществлён какими-либо инструментами. Установка духового шкафа вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется. С другой стороны, работа вышеупомянутой бытовой техники негативно сказывается на излучении тепла. Снимите упаковку и проверьте духовой шкаф на наличие каких-либо повреждений. Если вы подозреваете их наличие, ни в коем случае не используйте изделие, немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

3.3 Электрическая схема и безопасность встроенного духового шкафа

При подключении проводов строго следуйте приведённым ниже инструкциям:

Заземляющий провод присоединяется при помощи винта с соответствующей маркировкой. Силовой кабель подключается, как показано на рисунке 2. Если у вас нет заземляющего отвода (заземлённой розетки), немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

Заземлённая розетка должна располагаться вблизи шкафа. Никогда не используйте удлинитель.

Силовой кабель не должен дотрагиваться до горячих поверхностей духового шкафа.

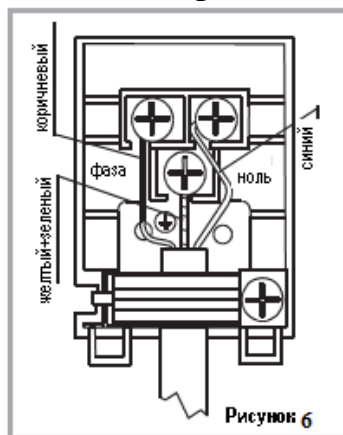
В случае повреждения силового кабеля свяжитесь с авторизованным сервисным центром, который должен произвести замену.

Подключение проводов должно осуществляться авторизованным сервисным центром. Используйте кабель H05VV-F.

Неправильное подключение проводов может повредить изделие. На подобные случаи гарантия не распространяется.

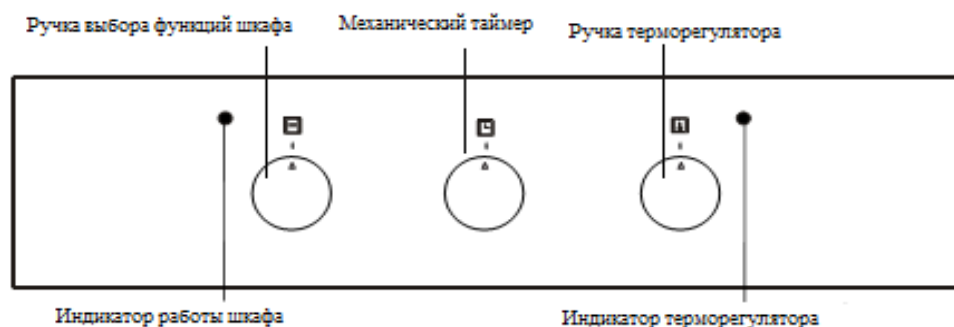
Духовой шкаф подключается к сети 220-240В~. Если значения тока не попадают в данный диапазон, немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

Компания производитель не несёт ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения норм безопасности.



Часть 4: Использование духового шкафа

4.1. Использование функции шкафа



Ручка выбора функций шкафа

Для выбора необходимого режима приготовления поверните ручку к соответствующему символу (рис 11). Режимы приготовления детально описаны в таблице 1 и следующей части.

Ручка терморегулятора

После выбора режима приготовления, можно выставить необходимую температуру (ручкой терморегулятора) (рис 12). Далее шкаф начнёт работу (если установлен таймер, то его необходимо настроить).

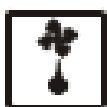


4.2. Использование клавиши выбора функции шкафа

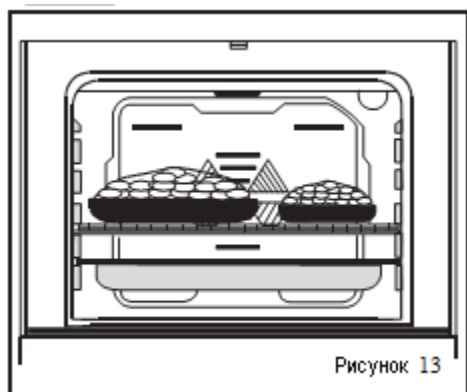
Таблица 1

	Включение подсветки духового шкафа
	Включение подсветки духового шкафа, красного индикатора и вентилятора. Функция размораживания пищи.
	Включение термостата, индикаторов и верхнего с нижним нагревающих элементов.
	Включение термостата и индикаторов, вентилятора и турбонагревателя.
	Включение термостата и индикаторов, вентилятора, верхнего и нижнего нагревательных элементов.
	Включение термостата и индикаторов и гриля
	Включение термостата и индикаторов, гриля, верхнего и нижнего нагревательных элементов.
	Включение термостата и индикаторов, вентилятора, гриля и верхнего нагревающего элемента.
	Включение термостата и индикаторов, вентилятора, нижнего нагревающего элемента и турбонагревателя.

Доступность функций, истолкованных ниже, отличается в зависимости от модели изделия.



Функция размораживания



Вы можете начать процесс размораживания, поместив пищу в шкаф и переключив кнопку в соответствующее положение. Данная функция не приготавливает/выпекает продукты, она просто производит размораживание в течение короткого промежутка времени. Положите продукты на решётку, решётку установите на третьи снизу салазки (рисунок 2). Для сбора воды, образующейся при таянии льда, установите ниже противень.



Верхний-нижний нагревающие элементы (статичная выпечка)

Данный тип выпечки носит название традиционного, тепло испускается равномерно от верхнего и нижнего нагревающих элементов, равномерно нагревая верхние и нижние слои пищи. Выставьте температуру на термостате в соответствии с таблицей приготовления. Рекомендуется предварительный разогрев духового шкафа в течение 10 минут. Поместите пищу в подходящее блюдо и оставьте готовиться необходимое время. Данная функция предпочтительна при приготовлении **пирожных, бисквитов, мучных кондитерских изделий, макарон, лазаньи, пиццы.**

После окончания приготовления/ выпечки выключите духовой шкаф (ручкой управления), термостат и таймер программы (если такая функция доступна). Достаньте приготовленную пищу из шкафа, поместите в безопасное место, убедитесь, что шкаф полностью остыл (дверцу держите открытой). **Во время остывания шкафа не подпускайте к нему детей и сами держитесь от него подальше.**



Турбовентилятор

Турбовентилятор рассеивает тепло по духовому шкафу. Поэтому еда, расположенная на разных противнях, готовится равномерно.

Установите на термостате необходимую температуру. Поверните ручку кнопку в положение турбовентилятора, помеченное соответствующим значком. После десятиминутного предварительного нагрева поместите пищу в подходящую посуду и далее в духовой шкаф. Данная функция удобна при приготовлении пищи в нескольких блюдах.

Если вы собираетесь готовить на двух противнях одновременно, выставьте наиболее низкую и подходящую температуру для приготовления обоих блюд, пользуйтесь таблицей. Обычно время окончания приготовления пищи на обоих противнях отличается. Поэтому достаньте из шкафа противень с, как вам кажется, приготовленным блюдом и продолжите приготовление оставшейся пищи (на другом противне).

После окончания приготовления/ выпечки выключите духовой шкаф (кнопкой управления), термостат и таймер программы (если такая функция доступна). Достаньте приготовленную пищу из шкафа, поместите в безопасное место, убедитесь, что шкаф полностью остыл (дверцу держите открытой). **Во время остывания шкафа не подпускайте к нему детей и сами держитесь от него подальше.**



Вентилятор и верхний-нижний нагревающие элементы

При использовании данной функции горячий воздух, нагретый верхним и нижним элементами, циркулирует при помощи вентилятора (привода и крыльчатки).

Выставьте температуру на термостате в соответствии с таблицей приготовления. Поверните ручку в положение, помеченное соответствующим значком, выставьте на таймере время приготовления и проведите предварительный разогрев духового шкафа в течение 10 минут.

Поместите пищу в подходящее блюдо и далее в шкаф, начните приготовление. Данная функция очень подходит для выпечки. Пища готовится равномерно. **Режим удобен при приготовлении на одном противне.**

После окончания приготовления/ выпечки выключите духовой шкаф (ручкой управления), термостат и таймер программы (если такая функция доступна). Достаньте приготовленную пищу из шкафа, поместите в безопасное место, убедитесь, что шкаф полностью остыл (дверцу держите открытой). Во время остывания шкафа не подпускайте к нему детей и сами держитесь от него подальше.



Гриль

Для приготовления на гриле используется самый высокий противень. После размещения противня на 2. салазках, вы можете начать приготовление на гриле. После размещения убедитесь, что стекающий с пищи жир будет собираться в другой противень. **При приготовлении на гриле дверца должна быть закрыта, а температура шкафа выставлена 190° С.**

Поверните ручку термостата, чтобы та показывала температуру приготовления. После предварительного нагрева в течение 5 минут, поместите пищу в духовой шкаф.

После окончания приготовления/ выпечки выключите духовой шкаф (кнопкой управления), термостат и таймер программы (если такая функция доступна). Достаньте приготовленную пищу из шкафа, поместите в безопасное место, убедитесь, что шкаф полностью остыл (дверцу держите открытой). **Во время остывания шкафа не подпускайте к нему детей и сами держитесь от него подальше.**



Верхний нагревающий элемент, гриль

Данная функция используется для уменьшения времени приготовления на гриле, подходит для решётки и больших поверхностей. При приготовлении на гриле поместите пищу на решётку, а решётку разместите на самых верхних салазках. После размещения противня на 2-ой полке вы можете начинать приготовление. Противень на 2-ой полке предназначен для сбора капель масла. **При приготовлении на гриле дверца шкафа должна быть закрыта, выставленная температура 190 С.**

Поверните ручку термостата, чтобы та показывала температуру приготовления. После предварительного нагрева в течение 5 минут, поместите пищу в духовой шкаф.

После окончания приготовления/ выпечки выключите духовой шкаф (кнопкой управления), термостат и таймер программы (если такая функция доступна). Достаньте приготовленную пищу из шкафа, поместите в безопасное место, убедитесь, что шкаф полностью остыл (дверцу держите открытой). **Во время остывания шкафа не подпускайте к нему детей и сами держитесь от него подальше.**



Гриль и вентилятор

Данная функция применяется для полной обжарки пищи при одновременной работе гриля, вентилятора и верхнего нагревающего элемента. Также используется для уменьшения времени приготовления на гриле, подходит для решётки и больших поверхностей. При приготовлении на гриле поместите пищу на решётку, а решётку разместите на самых верхних салазках. После размещения противня на 3-й полке вы можете начинать приготовление. Противень на 2-ой полке предназначен для сбора капель масла. **При приготовлении на гриле дверца шкафа должна быть закрыта, выставленная температура 190 С.**

Поверните ручку термостата, чтобы та показывала температуру приготовления. После предварительного нагрева в течение 5 минут, поместите пищу в духовой шкаф. После окончания приготовления/ выпечки выключите духовой шкаф (кнопкой управления), термостат и таймер программы (если такая функция доступна). Достаньте приготовленную пищу из шкафа, поместите в безопасное место, убедитесь, что шкаф полностью остыл (дверцу держите открытой). **Во время остывания шкафа не подпускайте к нему детей и сами держитесь от него подальше.**



Турбовентилятор и нижний нагревающий элемент

Функция турбовентилятора и нижнего нагревающего элемента идеально подходит для приготовления пищи. Пока турбовентилятор рассеивает по духовому шкафу тепло, нижний нагревающий элемент готовит тесто для пиццы. Поверните ручку в положение, помеченное соответствующим значком. После предварительного нагрева в течение 10 минут поместите пищу в духовой шкаф. После окончания приготовления/ выпечки выключите духовой шкаф (кнопкой управления), термостат и таймер программы. Достаньте приготовленную пищу из шкафа, поместите в безопасное место, убедитесь, что шкаф полностью остыл (дверцу держите открытой). **Во время остывания шкафа не подпускайте к нему детей и сами держитесь от него подальше.**

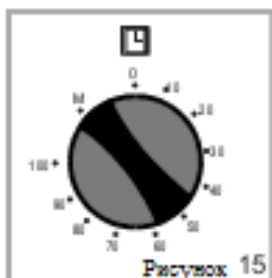
Функция турбовентилятора и нижнего нагревающего элемента идеально подходит для приготовления пищи. Пока турбовентилятор рассеивает по духовому шкафу тепло, нижний нагревающий элемент готовит тесто для пиццы.

Энергосбережение

Сократите количество жирной пищи и пищи с повышенным содержанием жидкостей или время приготовления

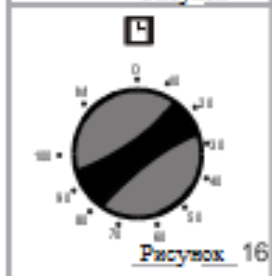
Во время приготовления пищи как можно реже открывайте дверцу

4.3. Использование механического таймера



Ручная настройка.

Если ручка таймера переведена в положение М, как показано на рисунке, то вы можете неограниченно долго использовать шкаф. Если таймер в положении 0, то шкаф не включится (Рис 15).



Настройка времени

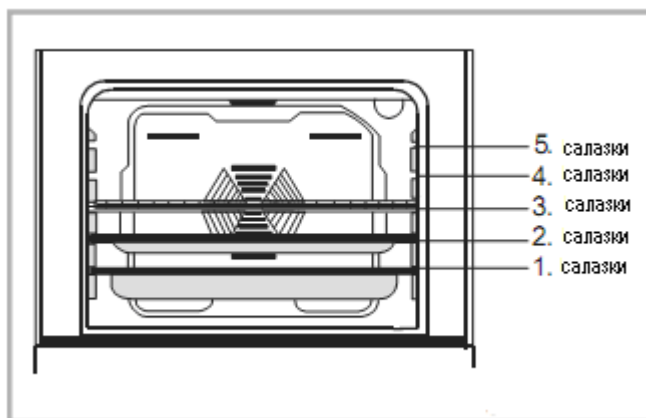
Поворачивайте ручку по часовой стрелке и выставьте значение в диапазоне от 0 до 100 минут (как показано на картинке). По истечении установленного времени шкаф прекратит работу, и таймер подаст однократный звуковой сигнал (Рис 16).

Блюда	ТУРБО			НИЖНИЙ-ВЕРХНИЙ			НИЖНИЙ-ВЕРХНИЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Положение термостата (°C)	Положение противня	Время приготовле ния (мин.)	Положение термостата (°C)	Положение противня	Время приготовле ния (мин.)	Положение термостата (°C)	Положение противня	Время приготовле ния (мин.)	Положение термостата (°C)	Положение противня	Время приготовле ния (мин.)
Слоенные пирожные	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Торт	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Печенье	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Жареные Фрикадель -ки										200	4	10-15
Водянис- тые продукты	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Курица				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	4	50-60
Отбивная котлета										200	3-4	15-25
Бифштекс										200	4	15-25
Двухслой- ный пирог	160-180	1-4	30-40									
Двухслой- ные пирожные	170-190	1-4	35-45									

4.7 Дополнительные принадлежности для духового шкафа

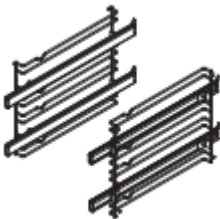
Рекомендуется использовать посуду, указанную в таблице, в зависимости от пищи, которую собираетесь готовить. Вы можете также использовать стеклянную посуду, корзиночки для пирожных, специальные противни. В данном контексте уделите внимание рекомендациям производителя. При использовании малогабаритной посуды поместите её на середину решётки гриля. Рекомендации касаются эмалированной посуды приведены ниже.

Если приготовляемая пища полностью не распределяется по противню, если пища вынута из морозильной камеры или если противень используется для сбора соков во время приготовления на гриле, то возможно появление деформаций противня по причине воздействия высоких температур. Это нормальное физическое состояние, вызванное переносом тепла. Не помещайте стеклянные подносы или блюда в холод сразу после приготовления в них пищи, не ставьте их на холодные и влажные поверхности. Оставьте утварь медленно остывать, поставив на кусок ткани. В противном случае стеклянный поднос или блюдо могут дать трещину. Если для приготовления пищи вы собираетесь использовать гриль, то мы рекомендуем использовать поддон, поставляемый вместе с пищей (если он входит в набор). При приготовлении таким образом масло не разбрызгивается и не загрязняет духовой шкаф. Если вы собираетесь использовать большой гриль, вставьте противень в салазки ниже, чтобы избежать скопления масла. Для облегчения чистки в процессе добавляйте воду. При использовании гриля используйте 3 или 4 салазки (полки), смазывайте решётку маслом, чтобы пища не пригорала.



Принадлежности духового шкафа

Принадлежности к вашему духовому шкафу могут варьироваться в зависимости от модели духового шкафа.

Решётка	
	Предназначена для приготовления на гриле или размещения на ней кухонной утвари. Для правильной установки в пазах поместите решётку на любую полку и нажмите до конца.
Плоский поднос	
	Предназначен для выпечки кондитерских изделий, например фруктового пирога и т.д. Для правильной установки в пазах поместите решётку на любую полку и нажмите до конца
Глубокий поднос	
	Предназначен для тушения мяса. Для правильной установки в пазах поместите решётку на любую полку и нажмите до конца.
Телескопические направляющие	
	 Для правильного размещения подноса в телескопических направляющих поставьте его на опорные штифты (как показано на рисунке)

ЧАСТЬ 5: Чистка и техническое обслуживание духового шкафа

5.1 Чистка

Перед чисткой обязательно убедитесь, что все управляющие клавиши находятся в выключенном положении, а сам духовой шкаф остыл. Отсоедините вилку от розетки.

Не используйте абразивные чистящие материалы, т.к. можете поцарапать окрашенные и эмалированные части шкафа. Используйте жидкие чистящие средства или средства в виде крема. Могут повредить поверхности духового шкафа едкие вещества, абразивные чистящие порошки, тряпки из грубой шерсти и твёрдые инструменты. Излишки используемой жидкости сгорают, повреждая эмаль. Немедленно удалите пролитые жидкости. Для чистки шкафа не используйте пароочистители.

Чистка внутри духового шкафа

Перед чисткой обязательно убедитесь, что вилка отключена от розетки. Лучше всего проводить очистку шкафа, когда он слегка тёплый. Для чистки используйте мягкую тряпочку, смоченную в мыльной воде. Протрите сухой тряпочкой. Закончите чистку, используя сухие и порошкообразные чистящие средства. Если в духовом шкафу рама покрыта каталитической эмалью, то задняя и боковые стенки не нуждаются в чистке. Однако, в зависимости от условий использования, рекомендуется их периодическая замена.

5.2 Техническое обслуживание

Замена подсветки

Мы рекомендуем производить замену подсветки авторизованному сервисному центру. Отсоедините вилку от розетки и убедитесь, что духовой шкаф остыл. Установите новую лампочку (тип E14, температура 300 С, мощность 25 Вт, 230 В).

Лампочка предназначена для использования в бытовой технике и не подходит для комнатного освещения.

ЧАСТЬ 6: Сервис и транспортировка

6.1 Перед отправкой в сервисный центр

Если духовой шкаф не работает:

Шкаф может быть не подключен к розетке, а вы этого не заметили. На моделях с таймером не произведена настройка времени.

Если шкаф не нагревается:

Не установлена температура нагревающего элемента

Если не горит внутренняя подсветка:

Проверьте подачу электричества, т.к. лампочки могут быть неисправны. Замените неисправную лампочку согласно инструкции.

Приготовление (нижний и верхний нагревающие элементы не «готовят» одинаково):

Проверьте расположение на противне, время приготовления и температуру в соответствии с инструкцией.

Если все вышеперечисленное не помогло вам решить проблему, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

6.2 Информация по транспортировке

Если необходимо произвести транспортировку:

Проводите транспортировку в оригинальной упаковке (сохраняйте упаковку). При транспортировке соблюдайте указания значков, изображённых на упаковке. Приклейте скотчем верхние части, крышки, противни к панелям.

Проложите бумагу между верхней крышкой и плитой, накройте сверху и зафиксируйте скотчем (сверху и сбоку).

Приклейте скотчем бумагу или картон к передней части шкафа и задней части стекла дверцы, зафиксируйте скотч на внутренней стороне стекла (чтобы гриль и противни не повредили шкаф во время транспортировки). Также проклейте боковые стенки.

Если у вас не сохранилась оригинальная упаковка:

Защитите внешние поверхности (стекло и окрашенные части) духового шкафа от ударов.



Данный символ на изделии или на его упаковке обозначает, что это изделие не может быть переработано как обычные бытовые отходы. Его следует передать в соответствующий сборочный пункт по переработке электрического и электронного оборудования. Правильная ликвидация данного изделия поможет предотвратить потенциально негативные воздействия на окружающую среду и здоровье людей, которые иначе могут возникнуть при несоответствующем обращении с отходами данного изделия. Для получения более детальной информации об утилизации данного изделия свяжитесь с офисом компании в вашем городе, службой вывоза бытовых отходов или с магазином, в котором вы купили данное изделие.