

Zigmund & Shtain

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

E 180 B



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.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 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.

- 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.

Только корректное подключение духового шкафа 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 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.
- Во время использования открытые части прибора нагреваются, поэтому не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТАХ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ К СЕТИ

- Все виды работ с электрическим оборудованием и системами должны выполняться 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.
- 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.

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.

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. Никогда не готовьте на дне духового шкафа.
- 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 регулятор находится в положении «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 ОБСЛУЖИВАНИЯ

- 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.

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 авторизованные 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 рукавицы перед тем, как поставить или вытащить 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 «о», 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-бутадиент-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. Уплотнительная резинка двери
5. Дисплей
6. Хромированные направляющие
7. Телескопические направляющие



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ИНДИКАТОРЫ ФУНКЦИЙ



	ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ		Включен верхний и нижний нагрев. Для различных видов выпечки и запекания. Диапазон выбора температуры 30-250°C.
1	КОНВЕКЦИЯ		Включен кольцевой нагрев и конвектор. Подходит для выпечки и запекания. Диапазон выбора температуры 50-250°C.
	ECO		Режим пониженного электропотребления. Диапазон выбора температуры 140-240°C.

ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР		Работа вентилятора способствует равномерному распределению тепла внутри камеры духового шкафа. Диапазон выбора температуры 50-250°C
ГРИЛЬ		Включен внутренний контур гриля. Энергоэффективный режим приготовления для небольших порций еды или разогрева. Диапазон выбора температуры 150°-250°C.
ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ		Включен внутренний контур гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор. Диапазон выбора температуры 50°-250°C.
ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ		Включен гриль и верхний нагрев. Диапазон выбора температуры 150-250°C
ПИЦЦА		Для выпекания пиццы и других блюд, для которых требуется интенсивный нагрев снизу. Работает нижний нагревательный элемент и кольцевой нагрев. Диапазон выбора температуры 50-250°C.
НИЖНИЙ НАГРЕВ		Работает нижний нагревательный элемент. Подходит для получения румяной корочки снизу. Диапазон выбора температуры 30-220°C
РАЗМОРАЖИВАНИЕ		Включен только конвектор. Режим подходит для бережного размораживания продуктов перед приготовлением.
РАССТОЙКА ТЕСТА		Используется для теста, в том числе для теста на закваске. Также режим отлично подходит для приготовления йогурта. Диапазон выбора температуры 30-45°C.

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ		
2	ВКЛ/ВЫКЛ/ ОТМЕНА	 Отмена работы программы и переход в режим энергосбережения
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	ВРЕМЯ/ЧАСЫ		Позволяет установить часы или выбрать время работы программы
9	ТЕМПЕРАТУРА		Настройка температуры приготовления
10	СВЕТ		Включает и выключает лампу в камере
11	СТАРТ / ПАУЗА		Запуск или остановка приготовления
12	НАСТРОЙКА		Выберите значение показаний на дисплее

Примечания

- Если Вы откроете дверцу духовки после настройки параметров или в процессе приготовления, приготовление приостановится. Если нажать **Старт/Пауза**  при открытой дверце, загорится индикатор **Дверца**. Чтобы продолжить приготовление, закройте дверцу и нажмите .
- При выборе функций **Размораживание**, **Расстойка теста** или **ЕСО** предварительные нагрев не может быть использован.
- **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.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ

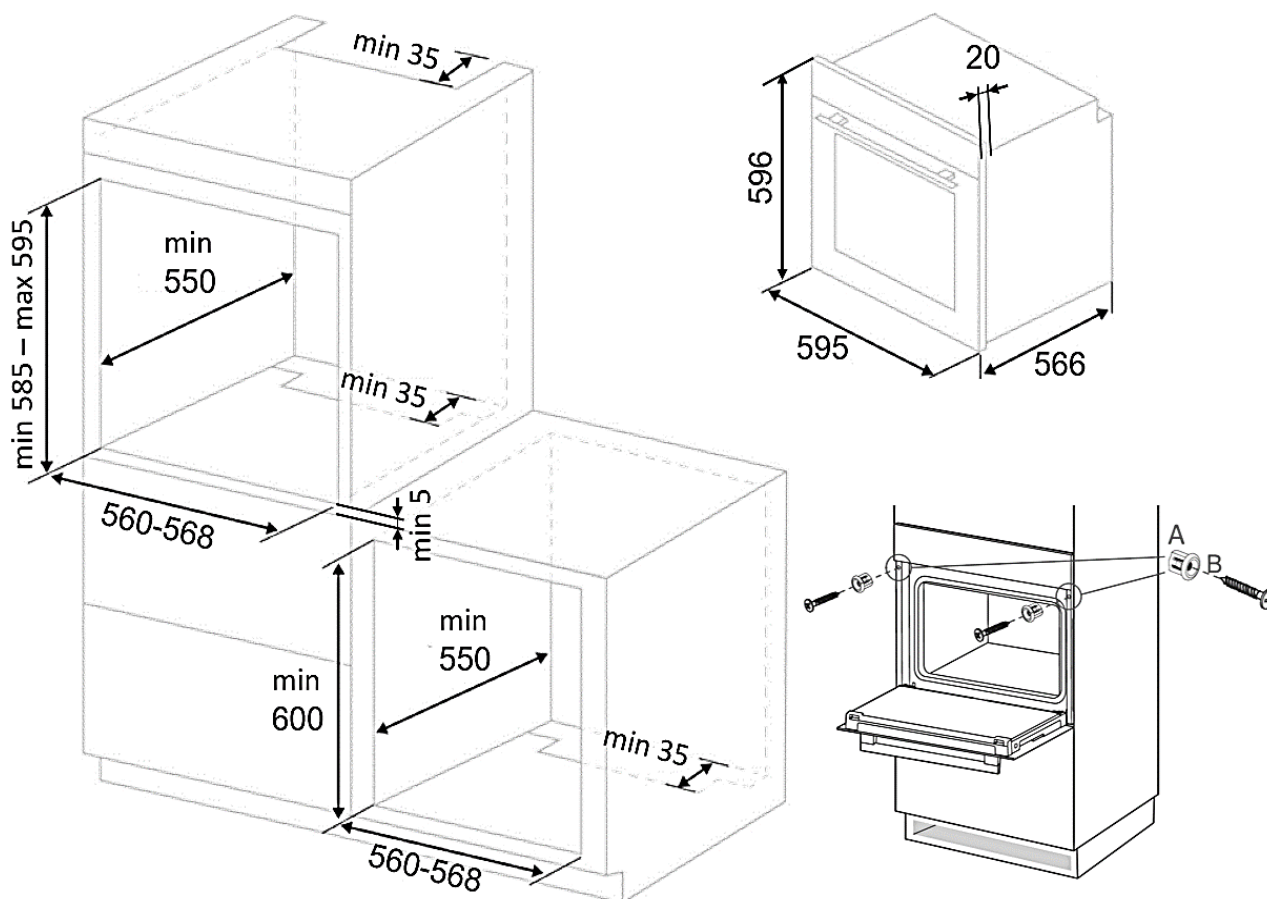
Для встраиваемых духовых шкафов ниша должна быть правильного типа. Стенки прилегающей кухонной мебели должны быть устойчивы к высоким температурам до 90°C. Если в мебели используются элементы из шпона, убедитесь, что используемый клей выдерживает температуру до 120°C.

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.

Уберите заднюю панель ниши для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Обратите внимание, что между задней стенкой и устройством должно быть расстояние как минимум 35 мм.

УСТАНОВОЧНЫЕ РАЗМЕРЫ



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

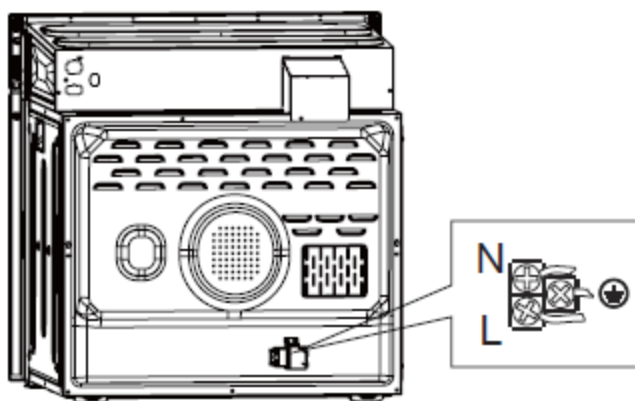
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ ДОЛЖНО ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ И СОГЛАСНО ДЕЙСТВУЮЩИМ ПРАВИЛАМ.

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.

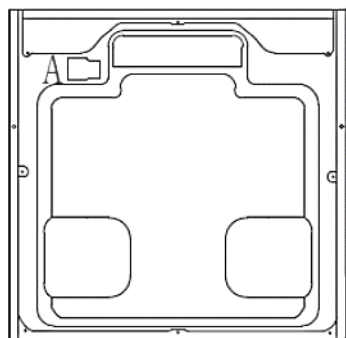
ВАЖНО:

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

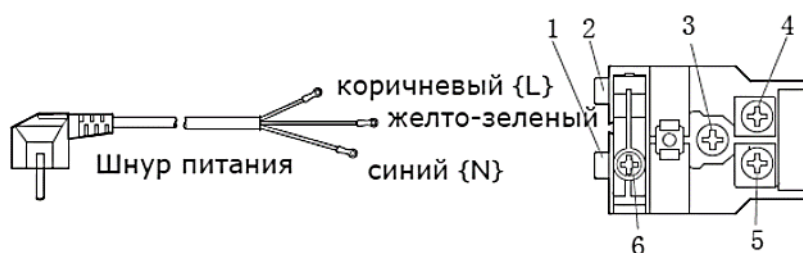
- Электрическая безопасность может быть гарантирована только если устройство верно подключено к электричеству и заземлено.
- Производитель не несет ответственности за любой вред, причиненный людям или предметам из-за отсутствия заземления.

ЗАМЕНА КАБЕЛЯ

1. Отключите устройство от сети питания.
2. С помощью отвертки откройте доступ к контактам. Клеммная коробка обозначена буквой **A** 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.
2. Еще раз нажмите кнопку настройки часов  . Теперь выберите значение минут.
3. Для сохранения настроек нажмите кнопку  .

Примечание:

- Предусмотрен 24-часовой формат часов.

ВЫБОР ФУНКЦИЙ

1. Чтобы выбрать необходимую функцию, нажмите **F** и выберите функцию с помощью слайдера. Загорится соответствующий индикатор.
2. Нажмите кнопку **Старт/Пауза** , чтобы начать приготовление. Если пропустить этот этап, устройство вернется в режим ожидания через 10 минут.
3. Если во время работы устройства возникла необходимость отменить приготовление, нажмите .




БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Чтобы устройство скорее достигло температуры необходимой для приготовления, нажмите кнопку **Быстрый разогрев** .

Примечание:

- Эта функция не может быть использована в режиме **Размораживание**, **Расстойка теста** и **ЕСО**.
- Если быстрый разогрев не может быть активирован, раздастся звуковой сигнал.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Убедитесь, что установлены корректное время.
2. Коснитесь кнопки  и установите значение часов с помощью слайдера.
3. Еще раз нажмите кнопку  и с помощью слайдера выберите значение минут.
4. Еще раз коснитесь кнопки . Выбранные настройки сохранятся.

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
- Режим **Размораживание** и **Расстойка теста** не совместимы с этой функцией.

ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

1. Чтобы в процессе приготовления изменить выбранную ранее функцию и температуру, используйте слайдер.

2. Если не взаимодействовать с устройством около 6 секунд после внесения изменений, устройство продолжит согласно выбранным настройкам.
3. Если во время работы духового шкафа возникла необходимость изменить время приготовления, нажмите  и выберите новые настройки с помощью слайдера.
4. Если не взаимодействовать с устройством 6 секунд, духовой шкаф продолжит работу согласно новым настройкам.
5. Если было установлено время окончания приготовления, его нельзя изменить во время работы.
6. Если необходимо отменить приготовление, нажмите **Отмена** .

ТАЙМЕР



1. Чтобы настроить таймер, коснитесь кнопки . Выберите значение часа с помощью слайдера.
2. Коснитесь кнопки  еще раз. Выберите значение минут.
3. Коснитесь кнопки , чтобы завершить настройки.

Примечание:

- Таймер можно устанавливать до начала приготовления или во время приготовления. Однако функция таймера недоступна в режиме выбора функций и температуры.


БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Блокировка от детей позволяет предотвратить случайное взаимодействие с панелью управления.

1. Чтобы активировать блокировку, нажмите и удерживайте кнопку  3 секунды.
2. Чтобы отключить блокировку панели управления, снова нажмите и удерживайте  3 секунды.


РЕЖИМ ДЕМОНСТРАЦИИ

В этом режиме не работают нагревательные элементы.

1. Чтобы активировать блокировку, нажмите и удерживайте кнопку  3 секунды.



2. Если необходимо, чтобы дисплей работал проведите вправо по слайдеру.
3. Если необходимо отключить дисплей, проведите влево по слайдеру.

Примечание:


- На этапе настроек нажмите кнопку , чтобы отключить эту функцию. Или не взаимодействуйте с панелью управления 3 секунды и устройство автоматически перейдет в режим ожидания.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Режим **Поддержание тепла** позволяет поддерживать постоянную температуру внутри духового шкафа. Вы можете оставить в духовке свежеприготовленные блюда, и духовой шкаф будет поддерживать постоянную температуру внутри, чтобы в течение 24-80 часов Ваше блюдо оставалось свежим и горячим, и при этом Вам не нужно было совершать никаких дополнительных действий. Даже если прибор был отключен от сети, после подключения приготовление продолжится в том же режиме.




1. Чтобы активировать режим **Поддержание тепла**, нажмите и удерживайте кнопку быстрого разогрева  3 секунды. На дисплее появится **5A8**. Диапазон выбора времени составляет 24-80 часов.
2. Установите время с помощью слайдера.
3. Нажмите кнопку **Старт/Отмена**  или через 8 секунд режим **Поддержание тепла** запустится автоматически.

Примечание

- При работе режима **Поддержание тепла** возможно использовать только кнопку . Остальные кнопки не будут реагировать на прикосновения.
- В режиме **Поддержание тепла** не работает **Свет**.





















АЭРОГРИЛЬ







Этот режим идеально подходит для создания хрустящей корочки на ваших блюдах.

1. Нажмите **F** и выберите режим .
2. С помощью слайдера выберите температуру приготовления.
3. Нажмите  и выберите время приготовления с помощью слайдера.
4. Нажмите **Старт/Пауза** , чтобы начать приготовление.








Примечание

- Используйте корзину, предназначенную для приготовления в режиме **Аэрогриль**. Разместите корзину на среднем уровне камеры духовки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ					
Блюдо	Форма	Уровень	Функция	Температура, °C	Время, мин.
Бисквит	Квадратная форма	2		170	50
Бисквит	Квадратная форма	1		140	70
Бисквит с фруктами	Круглая форма	1		150	50
Бисквит с фруктами	Противень	1		140	70
Бриошь с изюмом (тесто на закваске)	Противень	2		220	Разогрев: 19.00 Приготовление 11.00
Кекс	Форма для кекса	1		150	Разогрев: 11.00 Приготовление 60.00
Маффины	Форма для маффинов	1		160	Разогрев: 8.30 Приготовление 30.00
Маффины	Форма для маффинов	1		150	Разогрев: 8.30 Приготовление 30.00
Яблочный дрожжевой пирог	Противень	1		160	Разогрев: 10.00 Приготовление 42.30
Бисквит на воде (из 6 яиц)	Форма со съемным дном	1		160	Разогрев: 9.30 Приготовление 41.00
Бисквит на воде (из 4 яиц)	Форма со съемным дном	1		160	35
Яблочный дрожжевой пирог	Противень	2		150	Разогрев: 8.00 Приготовление 42.00
Плетенка	Противень	2		150	40
Порционная выпечка	Противень	2		150	36
Порционная выпечка	2 противня	2+4		150	Разогрев: 10.00 Приготовление 34.00
Масляный бисквит	Противень	2		150	Разогрев: 8.00 Приготовление 30.00
Песочное печенье	Противень	2		170	Разогрев: 8.00 Приготовление 13.00
Песочное печенье	На 2 противня	2+4		160	Разогрев: 8.00 Приготовление 14.00
Ванильное печенье	Противень	2		160	Разогрев: 8.00 Приготовление 10.00
Ванильное печенье	На 2 противня	2+4		150	Разогрев: 8.00 Приготовление 14.00

ХЛЕБ						
Белый хлеб (1 кг муки)	Форма для выпечки хлеба	1		170	Разогрев: 9.20 Приготовление 50.00	
Белый хлеб (1 кг муки)	Форма для выпечки хлеба	1		170	Разогрев: 12.00 Приготовление 45.00	
Домашняя пицца (тонкое тесто)	Противень	2		170	Разогрев: 9.30 Приготовление 21.00	
Домашняя пицца (толстое тесто)	Противень	2		170	Разогрев: 10.00 Приготовление 45.00	
Домашняя пицца (толстое тесто)	Противень	2		170	Разогрев: 8.00 Приготовление 41.00	
Хлеб	Противень	1		190	Разогрев: 9.00 Приготовление 30.00	

МЯСО И ПТИЦА

Говяжья вырезка (1,6 кг)	Противень	2		180	55	
Мясной рулет (1 кг)	Противень	1		180	75	
Курица (1 кг)	Противень	Решетка – 2 Противень – 1		180	50	
Рыба (2,5 кг)	Противень	2		170	70	
Ребра	Противень	3		120	85	
Жаркое из свинины (1,2 кг)	Противень	1		160	82	
Курица (1,7 кг)	Противень	Решетка – 1 Противень – 2		180	78	

РЕЦЕПТЫ

Блюдо	Аксессуары	Режим	Температура, °С	Уровень	Время, мин	Разогрев
Бисквит	Форма со съемным дном Ø 26 см		170	1	30-35	Нет
Порционная выпечка	Форма со съемным дном Ø 26 см		160	1	30-35	Нет
Порционная выпечка	1 противень		150	2	0-40	Да
Порционная выпечка	1 противень		150	2	40-50	Да
Порционная выпечка	2 противня		150	2+4	30-35	Да

Чизкейк	Форма со съемным дном Ø 26 см		150	1	70-80	Нет
Яблочный пирог	Форма со съемным дном Ø20 см		170	1	80-85	Нет
Яблочный пирог	Форма со съемным дном Ø20 см		160	1	70-80	Нет
Хлеб	1 противень		210	1	30-35	Да
Хлеб	1 противень		190	1	30-35	Да
Тост	Решетка		Макс.	5	6-8	Да, 5 мин.
Курица	Решетка и противень		180	Решетка – 2, Противень – 1	75-80	Да

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ РЕЖИМА «АЭРОГРИЛЬ»

Блюдо	Вес, г	Время, мин	Температура, °С	Разогрев
Картофель фри	350	19	200	Да
	750	23	230	
Овощные наггетсы	180	11,5	250	Да
Сырные палочки	120	10	250	Да
Луковые кольца	160	11,5	220	Да
Грибы в панировке	125	13	230	Да
	250	13	230	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ECO

Блюдо	Аксессуары	Температура, °С	Уровень	Время, мин
Сдобная плетенка	Противень	180	1	45-50
Жаркое из свинины	Противень	200	1	80-85
Клафути с вишней	Круглая форма для выпечки	200	1	55-60
Жаркое из говядины (1,3 кг)	Противень	200	1	80-85
Брауни	Решетка и стеклянная форма	180	1	55-60
Картофельный гратен	Решетка и круглая форма	180	1	65-70

Лазанья	Решетка и стеклянная форма	180	1	75-80
Чизкейк	Форма со съёмным дном Ø20 см	160	1	80-90

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.

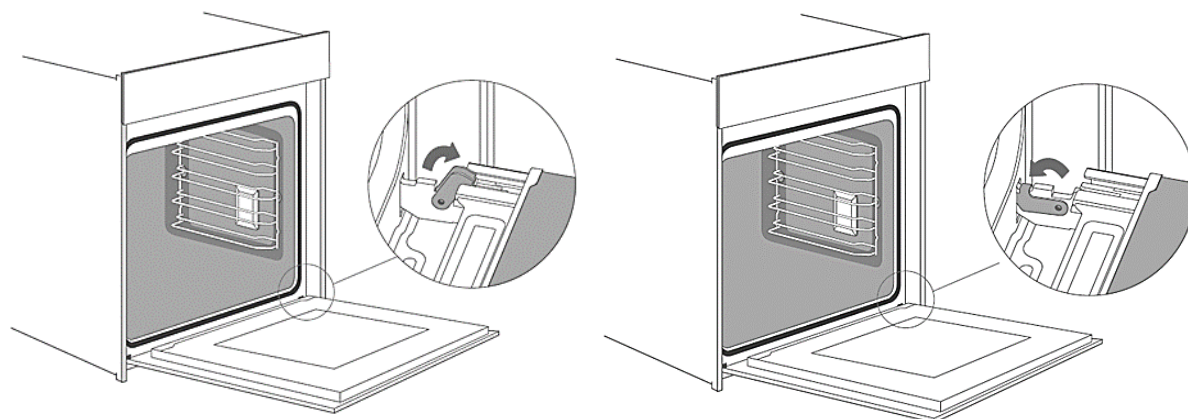
Советы

- 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/СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения процесса очистки внутри духового шкафа Вы можете снять дверцу.

1. Полностью откройте дверцу устройства. На петлях дверцы вы увидите фиксаторы. Откройте фиксаторы и слева, и справа, как показано на картинке.
2. Прикройте дверцу насколько это возможно.
3. Возьмите дверцу двумя руками слева и справа и потяните вверх.



Предупреждение

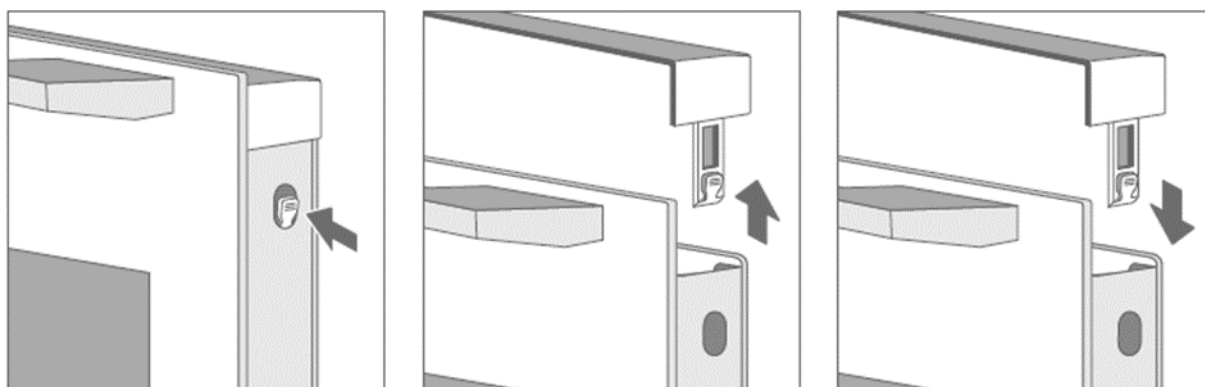
- Если фиксаторы не закрыты, они могут неожиданно защелкнуться. Во избежание травмоопасных ситуаций будьте предельно осторожны и следите за тем, чтобы фиксаторы были всегда полностью закрыты. Или, если возникла необходимость снять дверцу, убедитесь, что фиксаторы полностью открыты.

4. Чтобы установить дверцу устройства обратно, вставьте петли в крепежные отверстия камеры.
5. Полностью откройте дверцу устройства. Убедитесь, что петли установлены правильно. При неправильной установке Вам не удастся полностью открыть дверцу.
6. Закройте фиксаторы.
7. Закройте дверцу. Убедитесь, что дверца установлена корректно и отверстия для вентиляции полностью открыты.

ПЛАСТИКОВАЯ ЗАГЛУШКА ДЛЯ СТЕКОЛ

Чтобы выполнить полную очистку двери изнутри, нужно снять пластиковую заглушку стекол двери.

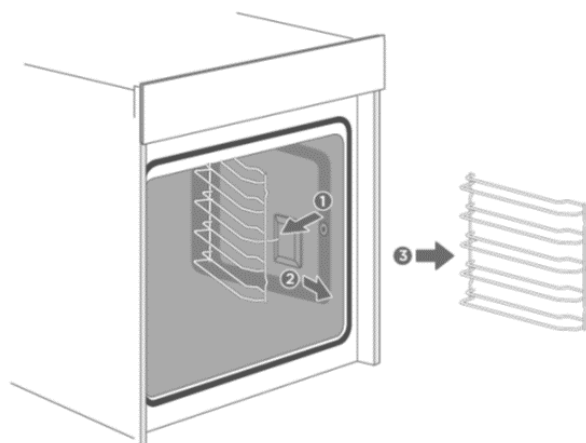
1. Снимите дверцу согласно рекомендациям на изображении.
2. Снимите пластиковую крышку и выполните очистку.
3. Установите крышку на место и нажмите, пока не услышите щелчок.



БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Для тщательной очистки камеры рекомендуем регулярно снимать и очищать направляющие.

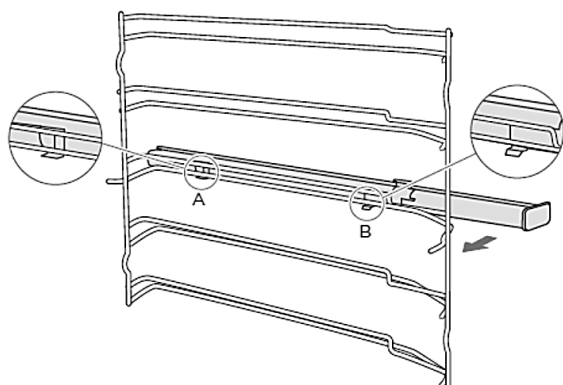
Потяните переднюю часть направляющих к центру камеры духового шкафа, как показано на рисунке. Фиксаторы отсоединятся (1 на рисунке). Снимите направляющие, как показано на рисунке.



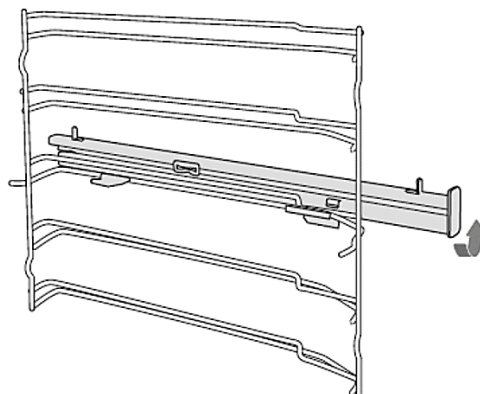
Чтобы вернуть направляющие на место, установите сначала заднюю часть направляющих в место крепления, а затем - переднюю часть.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

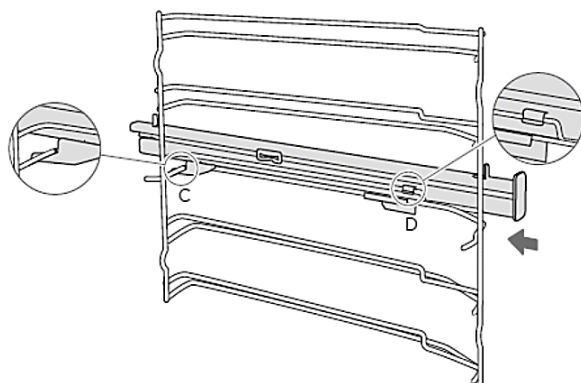
Установка



1 Поместите крепления А и В телескопической направляющей в боковые направляющие

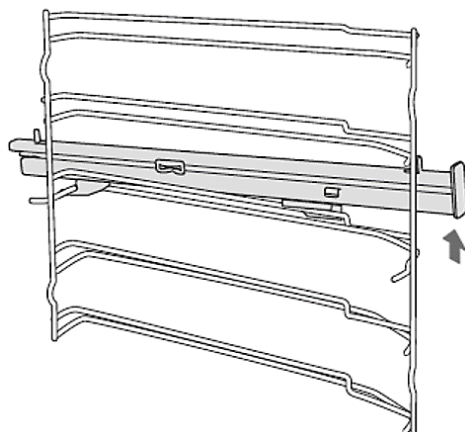


2 Поверните правую телескопическую направляющую против часовой стрелки (левую – по часовой стрелке) на 90°

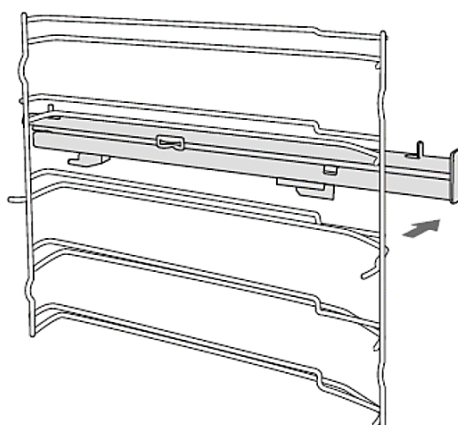


3 Толкните телескопические направляющие вперед так, чтобы крепления С и D зафиксировались на боковых направляющих

Снятие



1 Потяните вверх переднюю часть направляющей.



2 Снимите направляющую полностью и извлеките из камеры.

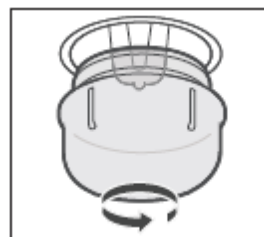
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

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 не работает	Проверьте, работает ли предохранитель Убедитесь, что нет сбоев в работе электричество 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 не 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	72 л
ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	220/240 В, ~50/60 Гц
КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	A++
МОЩНОСТЬ, Вт	2900

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

e.2