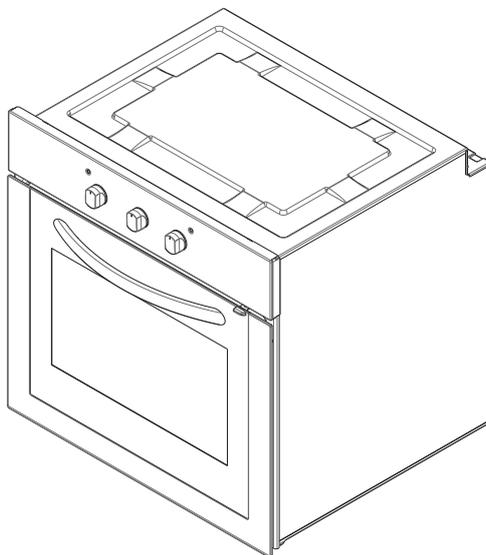

Zigmund & Shtain

EN 105.911 S

**Руководство по установке и
эксплуатации
встраиваемого духового шкафа**



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 дает 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 пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: service@zigmundshtain.ru

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут незначительно отличаться от приобретенной Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TUV, ISO 9001



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



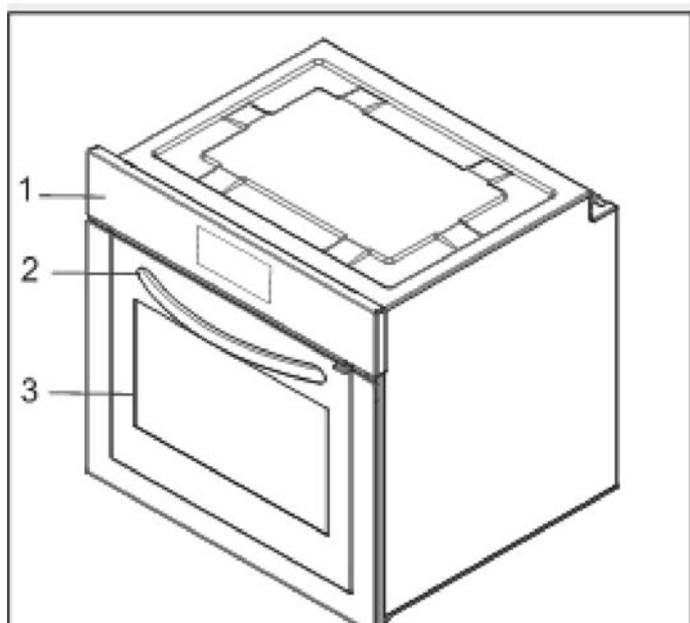
СОДЕРЖАНИЕ

- 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**



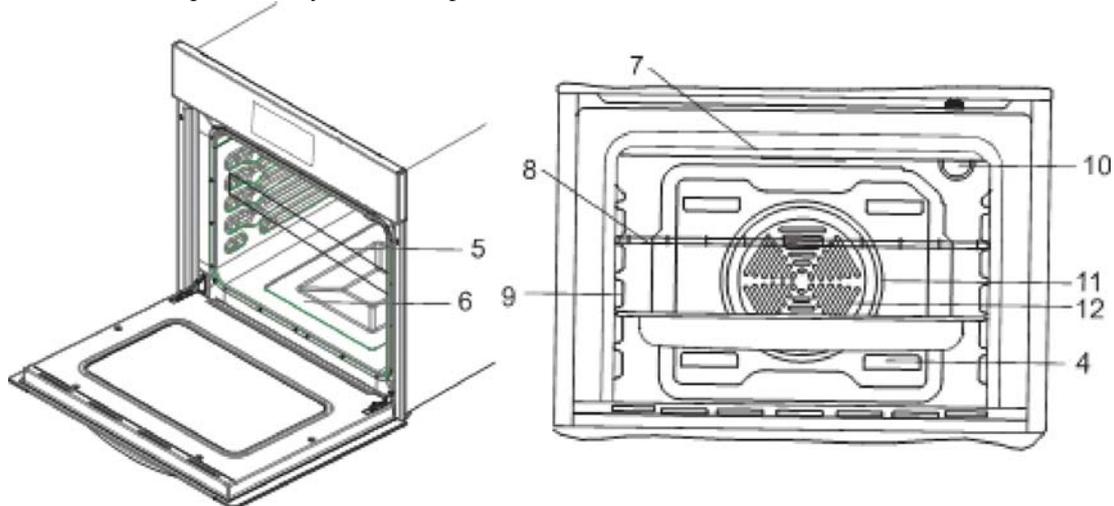
Часть 1: Внешний вид и габаритные размеры

Основные узлы духового шкафа:



1. Панель управления
2. Ручка
3. Дверца

Встроенный духовой шкаф



4. Заслонки воздуховодов
5. Противень
6. Нижний нагревающий элемент
7. Верхний нагревающий элемент
8. Гриль
9. Полка
10. Подсветка
11. Нагревающий элемент с надувом (за кожухом)
12. Вентилятор (за кожухом)

ЧАСТЬ 2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ УСТРОЙСТВА И ХРАНИТЕ ИХ В ЛЕГКОДОСТУПНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ИНФОРМАЦИИ В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО КАК ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ ДУХОВЫХ ШКАФОВ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ПРИ ПРОЧТЕНИИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

Общие предупреждения относительно безопасного пользования

- Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с отсутствием опыта и знаний в том случае, если ими будет руководить человек, ответственный за их безопасность, и до их сведения будет доведено о существующих видах опасностей при эксплуатации устройства. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации устройство и его вспомогательные детали нагреваются и становятся горячими. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не ведется постоянный присмотр.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность: Не храните предметы в духовом шкафу.
- Эксплуатация устройства с использованием внешнего таймера или пульта дистанционного управления не предусмотрена.
- Во время работы духовой шкаф нагревается. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов внутри шкафа.
- Во время эксплуатации ручки могут нагреваться
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверей духового шкафа и других поверхностей, так как они могут привести к появлению царапин на поверхности, в итоге может иметь место раскол стекла или повреждение поверхности.
- Не используйте пароочистители для чистки устройства.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы необходимо убедиться, что устройство отключено от

питания электросети.

- ВНИМАНИЕ: При повреждении шнура питания во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор.

- ВНИМАНИЕ: Открытые части плиты могут быть горячими при приготовлении пищи или жарке на гриле. Не допускайте маленьких детей к плите.

- Ваше устройство изготовлено в соответствии со всеми применимыми местными и международными стандартами и положениями.

- Обслуживание и ремонт должны производиться только техническими специалистами авторизованного сервисного центра. Установка и ремонт, производимые неавторизованными техническими специалистами, могут представлять опасность. Любая замена или изменение спецификацией установки представляет опасность.

- Перед началом установки убедитесь в том, что местные распределительные системы (электрическое напряжение и частота) совместимы с настройками духового шкафа. Информация, необходимая для подключения данного устройства, указана на табличке с информацией.

- ВНИМАНИЕ: Духовой шкаф предназначен только для запекания блюд и эксплуатации в помещении в домашних условиях, и ее использование для любых других целей (не в домашних условиях, в коммерческих целях либо для обогрева помещения) не допускается.

- Не пытайтесь поднимать или перемещать устройство за ручку дверцы. Это может привести к разрушению стекла двери духового шкафа.

- Для обеспечения Вашей безопасности были предприняты все возможные меры безопасности. Так как стекло может треснуть, при чистке следует соблюдать осторожность во избежание появлений царапин. Следует исключать нажатия, удары и других механических повреждений на стекло.

- Убедитесь, что во время установки не зажат шнур питания. В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, авторизованному сервисному центру или иным квалифицированным лицам для его замены.

- " " " " * " " " " " +0 " "

" " 0

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО УСТАНОВКИ

- Не эксплуатируйте духовой шкаф до того момента, пока установка не будет полностью завершена.

- Устройство должно быть установлено и передано в эксплуатацию авторизованным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным размещением и установкой, производимыми людьми без соответствующих полномочий.

- При распаковке устройства следует убедиться, что оно не повреждено во время транспортировки. В случае обнаружения каких-либо дефектов не эксплуатируйте устройство и незамедлительно обратитесь в

авторизованную сервисную службу. Так как упаковочные материалы (нейлон, перфоратор, пенопласт и т.д.) могут представлять опасность для детей, такие материалы должны быть немедленно убраны вне пределов досягаемости детей.

- Обеспечьте защиту Вашего устройства от атмосферных явлений. Не подвергайте его воздействию солнечных лучей, исключите попадание под дождь, снег и т.д.

- Материалы, находящиеся вблизи устройства (кухонные гарнитуры, фасады), должны выдерживать температуру не менее 100 градусов по Цельсию.

ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- При первом включении духового шкафа изоляционные материалы и нагревательные элементы будут выделять специфический запах. Для устранения этого, перед началом эксплуатации духового шкафа включите его на максимальную температуру на 45 минут. В это время необходимо хорошо проветривать помещение, в котором установлен духовой шкаф.

- Во время эксплуатации внешние и внутренние поверхности духового шкафа нагреваются. При открывании дверцы следует находиться на достаточном расстоянии во избежание воздействия горячего пара, выходящего из духовки. Возможен риск получения ожогов.

- Не помещайте легковоспламеняющиеся или огнеопасные материалы внутри или вблизи духового шкафа во время его использования.

- При извлечении и помещении обратно в жаровню блюд всегда используйте специальные перчатки.

- Не оставляйте духовой шкаф без присмотра при приготовлении пищи на твердом жире или на масле. При сильном нагревании они могут воспламениться. Никогда не лейте воду на пламя, возникшее в результате возгорания масла. Накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы закрыть возникший в данном случае огонь, и выключите духовой шкаф.

- Если предполагается, что устройство не будет эксплуатироваться в течение длительного времени, отключите его. Выключите вилку из розетки.

Следует убедиться, что если устройство не используется, ручки управления всегда находятся в положении «0» («стоп»).

- При извлечении подносов они наклоняются. Соблюдайте осторожность, чтобы не пролить горячую жидкость.

- Когда дверца духового шкафа остается открытой, не оставляйте на ней что-либо. Вы можете нарушить равновесие устройства или сломать крышку.

- Не кладите в жаровню духового шкафа каких-либо тяжелых, горючих или легковоспламеняющихся предметов (нейлон, пластиковые пакеты, бумагу, ткань и т.д.). К ним относится кухонная посуда с пластиковыми деталями (например, ручками).

- Не вешайте полотенца, посудные полотенца или тряпки на устройство

или его ручки.

ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Всегда отключайте устройство перед чисткой или обслуживанием. Чистку можно производить после отключения устройства от сети и установки главных переключателей в положение «Выкл».
- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.

В ЦЕЛЯХ ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ. В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ В ОКАЗАНИИ ПОМОЩИ, ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕГО АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

Часть 3: Подготовка к установке и использованию

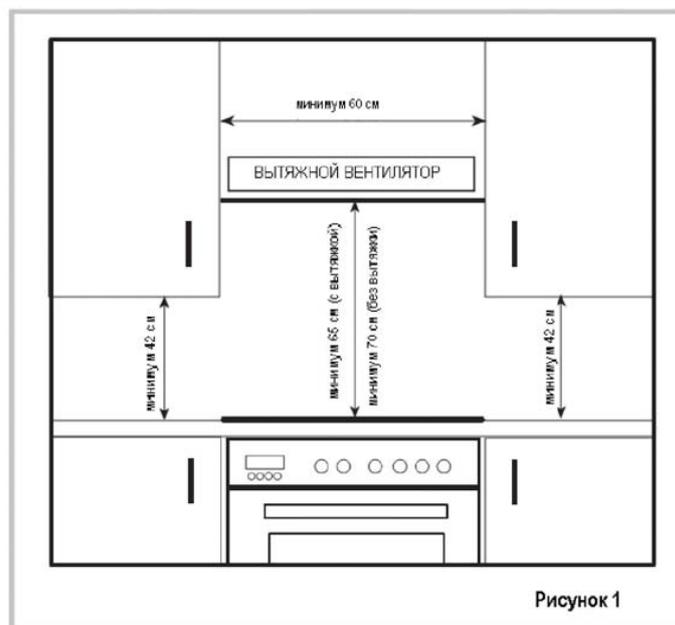
Разработанный с использованием деталей, прошедших строжайший контроль качества, современный, функциональный и практичный духовой шкаф полностью удовлетворит все Ваши требования. Для достижения максимальной эффективности и снижения вероятности столкновения с какими-либо проблемами в будущем, внимательно изучите инструкцию. Приведенная 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.

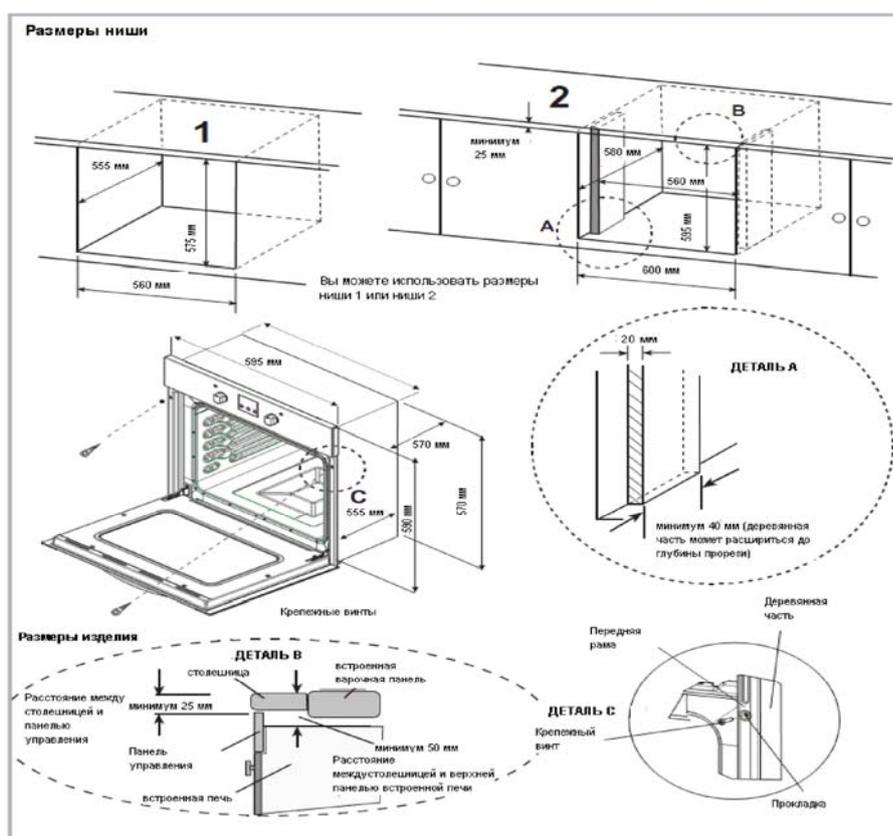
3.1 Выбор места для духового шкафа

При выборе места установки духового шкафа существуют определенные 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 100 градусов по Цельсию.**
- **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 должны быть менее 70 см.**



3.2 Установка встроенного духового шкафа



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 исключен контакт шкафа с электрическим кабелем или изолированными частями. Установка

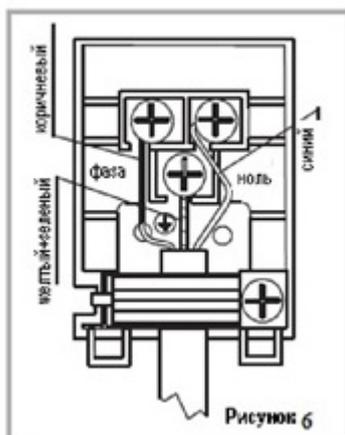
духового шкафа вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется. Работа духового шкафа может негативно сказаться на работе холодильников и морозильных камер. Снимите упаковку и проверьте духовой шкаф на наличие каких-либо повреждений. Если вы их обнаружили, ни в коем случае не используйте изделие, немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

3.3 Электрическая схема и безопасность встроенного духового шкафа

При подключении проводов строго следуйте приведенным ниже инструкциям:

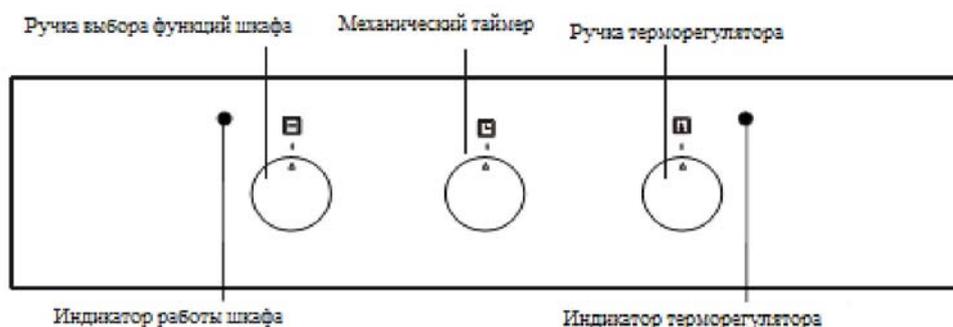
- Заземляющий провод присоединяется при помощи винта с соответствующей маркировкой. Силовой кабель подключается, как показано на рисунке 2. Если у Вас нет заземляющего отвода (заземленной розетки), немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- Заземленная розетка должна располагаться вблизи шкафа. Никогда не используйте удлинитель.
- Силовой кабель не должен дотрагиваться до горячих поверхностей.
- В случае повреждения силового кабеля свяжитесь с авторизованным сервисным центром, который должен произвести замену.
- Подключение проводов должно осуществляться авторизованным сервисным центром.
- 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 несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения норм безопасности.



Часть 4: Использование духового шкафа

4.1. Использование функции шкафа



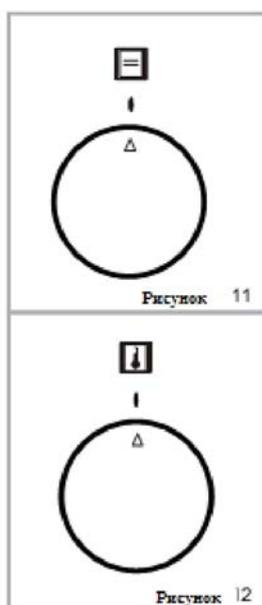
Ручка выбора функций

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

Ручка выбора температуры

После выбора режима приготовления, можно выставить необходимую температуру (ручкой терморегулятора) (рис.12).

Далее шкаф начнет работать (если установлен таймер, то его необходимо настроить).

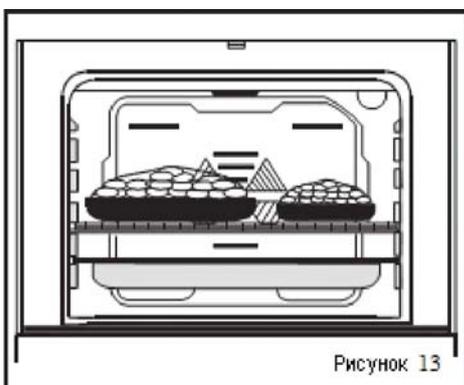


4.2. Использование ручек выбора функции

Наличие функций, описанных ниже, отличается в зависимости от модели духового шкафа.



Функция размораживания



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



Функция нижнего нагрева и вентилятора

При использовании данной функции горячий воздух, нагретый нижним нагревателем, циркулирует при помощи вентилятора. Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.

Функция нижнего нагрева и вентилятора идеально подходит для равномерного нагревания продуктов за короткое время. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.



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 ручке выбора температуры 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 программы приготовления выключите духовой шкаф (переведите все ручки в положение «выкл.»). достаньте приготовленную пищу. Во время остывания духового шкафа, во избежание получения ожогов, обращайтесь с духовым шкафом аккуратно.



Вентилятор и верхний-нижний нагревающие элементы

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

Выставьте температуру на ручке выбора температуры в соответствии с таблицей приготовления. Поверните ручку выбора функции 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.**



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 градусов по Цельсию.

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



Верхний нагревающий элемент, гриль

Данная функция используется для уменьшения времени приготовления на гриле, подходит для решетки и больших поверхностей. При приготовлении на гриле поместите пищу на решетке, а решетку 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 градусов по Цельсию.**

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



Гриль и вентилятор

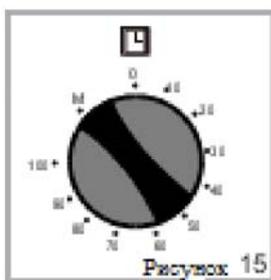
Данная функция применяется для полной обжарки пищи при одновременной работе гриля, вентилятора и верхнего нагревающего элемента. Также используется для уменьшения времени приготовления на гриле, подходит для решетки и больших поверхностей. При приготовлении на гриле поместите пищу на решетку, а решетку разместите на самых верхних салазках. После размещения решетки для гриля 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 градусов по Цельсию.**

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

Энергосбережение

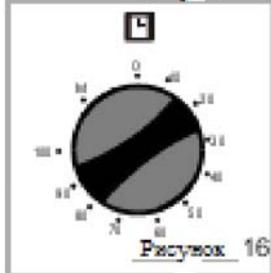
- Сократите количество жирной пищи и пищи с повышенным содержанием жидкостей или время приготовления.
- Во время приготовления пищи как можно реже открывайте дверцу.

4.3. Использование механического таймера.



Ручная настройка.

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



Настройка времени.

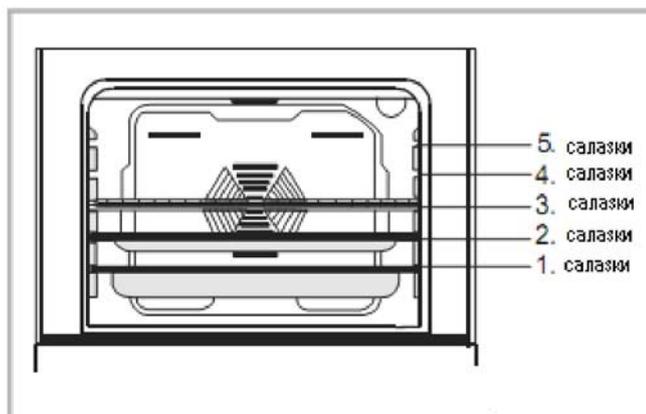
Поворачивайте ручку по часовой стрелке и выставьте значение в диапазоне от 0 до 100 минут (как показано на картинке). По истечении установленного времени духовка прекратит работу, и таймер подаст однократный звуковой сигнал (рисунок 16).

Блюда	ТУРБО			НИЖНИЙ- ВЕРХНИЙ			НИЖНИЙ- ВЕРХНИЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Положение термостата (С)	Положение противня	Время приготовления (мин)	Положение термостата (С)	Положение противня	Время приготовления (мин)	Положение термостата (С)	Положение противня	Время приготовления (мин)	Положение термостата (С)	Положение противня	Время приготовления (мин)
Слоеные пирожны е	170- 190	1-2- 3	35- 45	170- 190	1-2	35- 45	17- 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 фрикаде льки										200	4	10- 15
Водянист ые продукт ы	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
Отбивна я котлета										200	3-4	15- 25
Бифштек с										200	4	15- 25
Двухсло йный пирог	160- 180	1-4	30- 40									
Двухсло йные пирожны е	170- 190	1-4	35- 45									

4.7. Дополнительные принадлежности для духового шкафа.

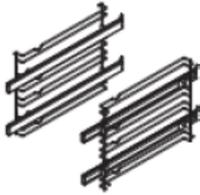
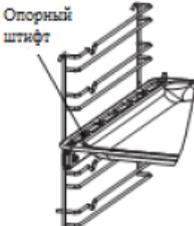
Рекомендуется использовать посуду в зависимости от пищи, которую собираетесь готовить. Вы можете также использовать стеклянную посуду, корзиночки для пирожных, специальные противни. В данном контексте уделите внимание рекомендациям производителя. При использовании малогабаритной посуды поместите ее на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

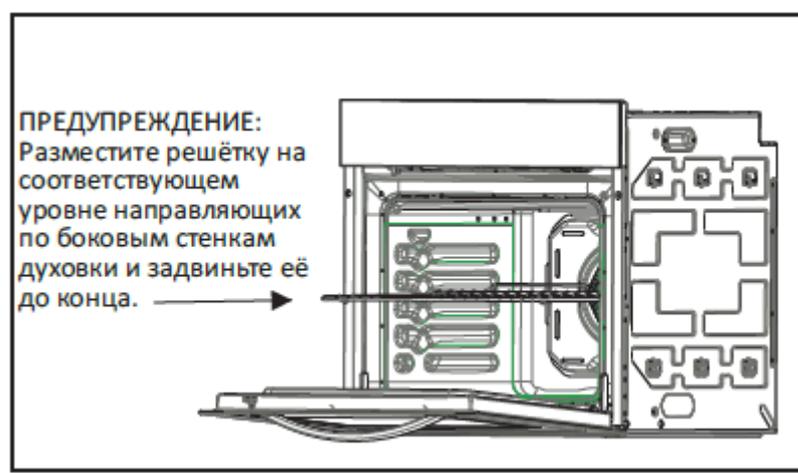
Если приготовляемая пища полностью не распределяется по противню, если пища вынута из морозильной камеры или если противень используется для сбора соков во время приготовления на гриле, то возможно появление деформаций противня по причине воздействия высоких температур. Не помещайте стеклянные подносы 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 Вы собираетесь использовать большой гриль, вставьте противень в салазки ниже, чтобы избежать скопления масла. Для облегчения чистки в процессе добавляйте воду. При приготовлении на гриле используйте 3 или 4 салазки (полки), смазывайте решетку 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	
	 <p>Опорный штифт</p> <p>Для правильного размещения подноса в телескопических направляющих поставьте его на опорные штифты (как показано на рисунке)</p>



Часть 5: Чистка и техническое обслуживание духового шкафа

5.1. Чистка

Перед чисткой обязательно убедитесь, что все управляющие ручки 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 твердые 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 теплый. Для чистки используйте мягкую тряпочку, смоченную в мыльной воде. Протрите сухой тряпочкой. 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. **Замена каталитических пластин не является гарантийным обслуживанием.**

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 300С, мощность 25Вт, 230В).

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 электронным/электромеханическим 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, изображенных на упаковке. Приклейте скотчем верхние части, крышки, противни к панелям.

Проложите бумагу между верхней крышкой и духовым шкафом, 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 дверцу 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.



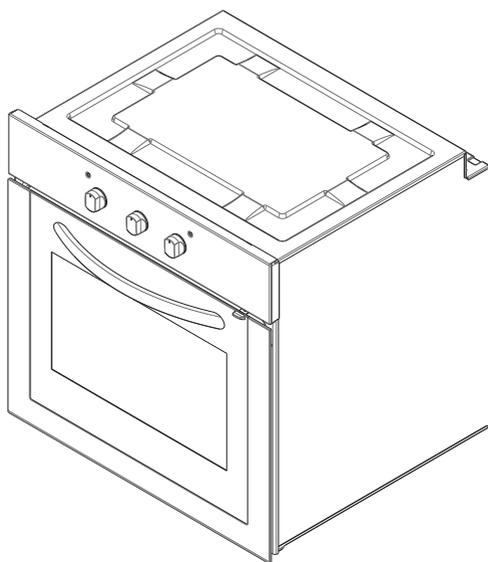
Данный символ на изделии или на его упаковке обозначает, что это изделие не может быть переработано как обычные бытовые отходы. Его следует передать в соответствующий сборочный пункт по переработке электрического и электронного оборудования. Правильная ликвидация данного изделия поможет предотвратить 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 покупали данное оборудование.

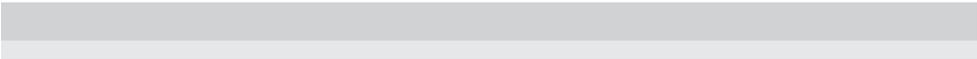
Zigmund & Shtain

EN 105.911 S

EN

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF BUILT-IN OVEN





Dear Customer,

We take offering quality products that more than meet your expectations as our goal, offering you products produced in modern factories that have been carefully and extensively tested for quality.

Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

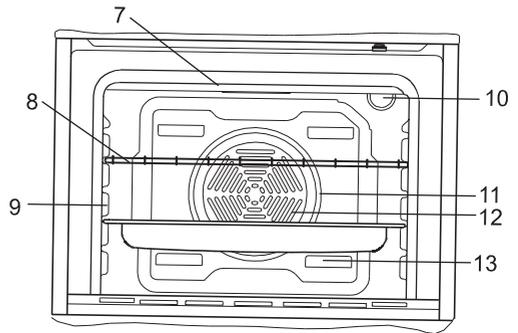
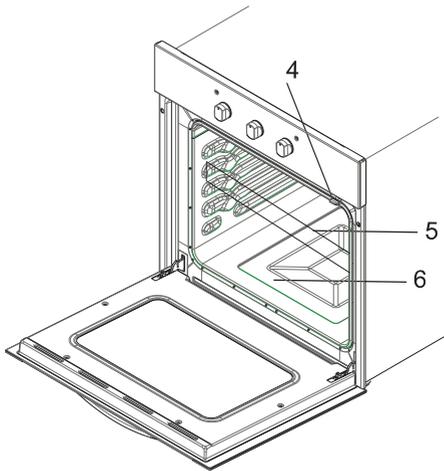
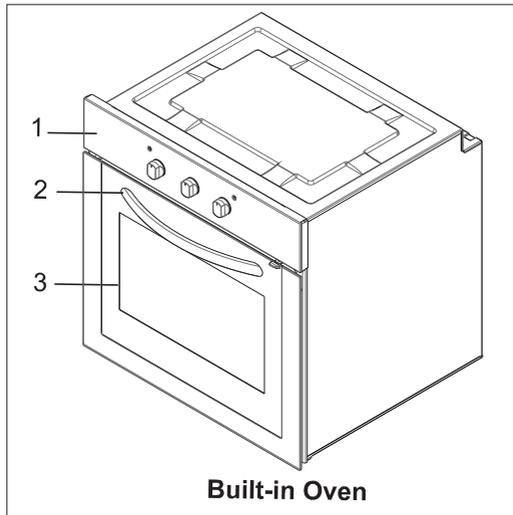
Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.



Contents

- 1-** Presentation and size of product
- 2-** Warnings
- 3-** Preparation for installation and use
- 4-** Using the oven
- 5-** Cleaning and maintenance of your product
- 6-** Service and Transport

PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



LIST OF COMPONENTS :

- 1- Control panel
- 2- Handle
- 3- Oven Door
- 4- Child Lock
- 5- Tray
- 6- Lower Heating Element
- 7- Upper Heating Element

- 8- Wire Grill
- 9- Racks
- 10- Oven Light
- 11- Turbo Heating Element
- 12- Fan
- 13- Air Outlet Shutters

PART 2: WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.

- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.

- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.

- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.

- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.

- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.

- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

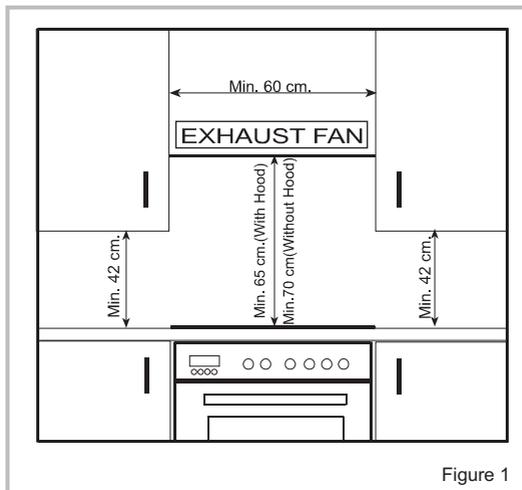
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

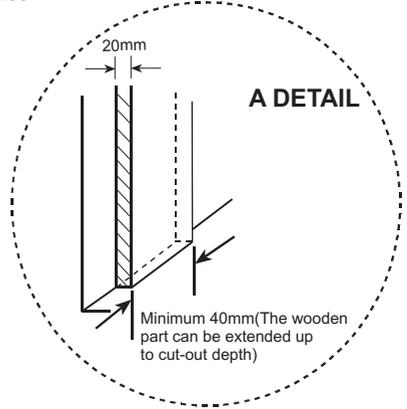
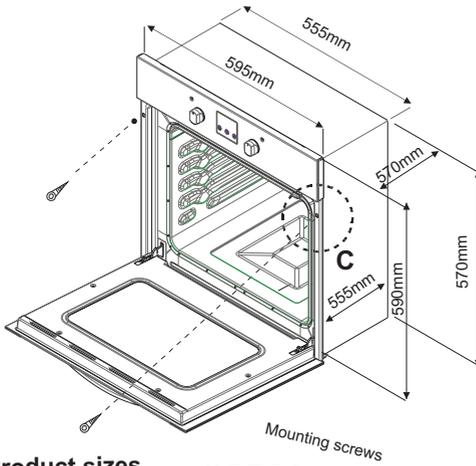
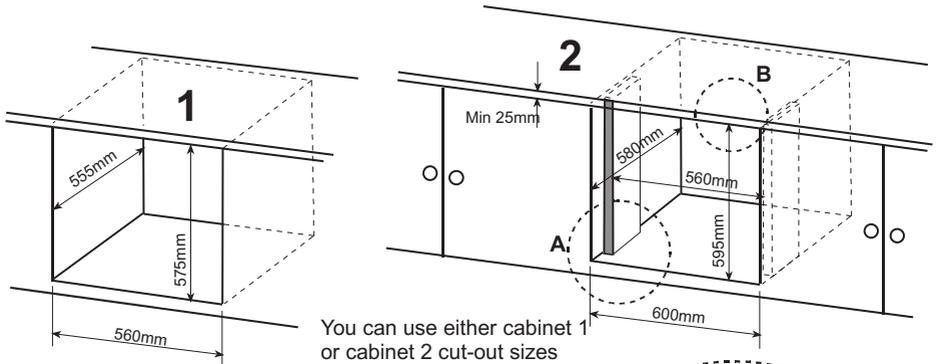
There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.
- Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.

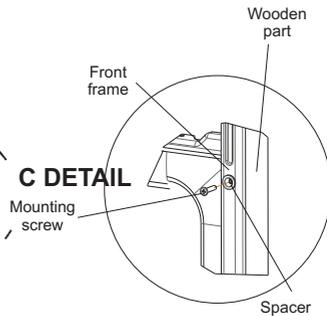
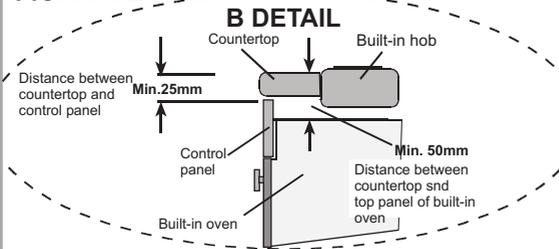


3.2. INSTALLATION OF BUILT_IN OVEN

Cabinet cut-out sizes



Product sizes



Insert the oven into cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immediately contact Authorized Service.

3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT_IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

The Manufacturer Firm declares that its bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!

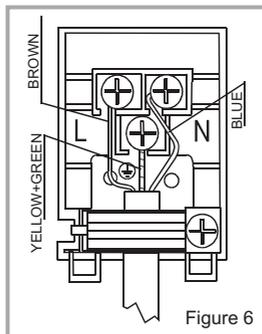
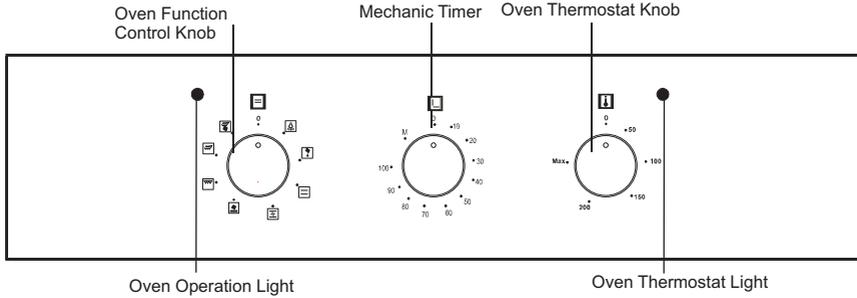


Figure 6

PART 4: USING THE OVEN

4.1 CONTROL PANEL

Built_in Oven



4.2. USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol (Figure 11). The details of the oven functions have been explained in Table 1 and next part.

Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (figure 12) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available).

Thermostat signal light will be on or off according to thermostat operation.

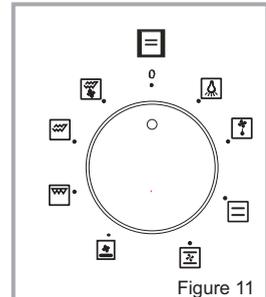


Figure 11

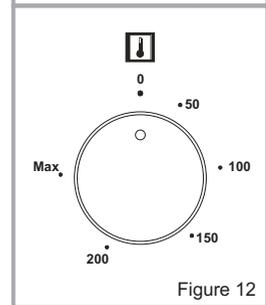


Figure 12

4.3. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp

Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions.



Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Defrost Function

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Lower Heating and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element and fan will start operating.

The lower heating and fan function is ideal for heating foods equally in a short time. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating.

The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



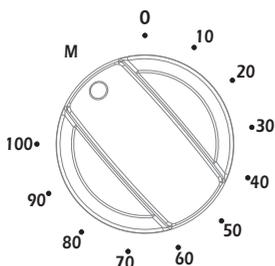
Double Grill and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

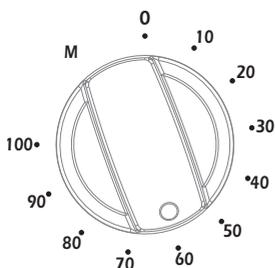
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

Use of mechanical timer



Manual Operation:

When you set the timer button to the position indicating M as shown on the picture, you can continuously run your oven. When the timer button is in 0 position the oven will not operate.



Operating by adjusting the time:

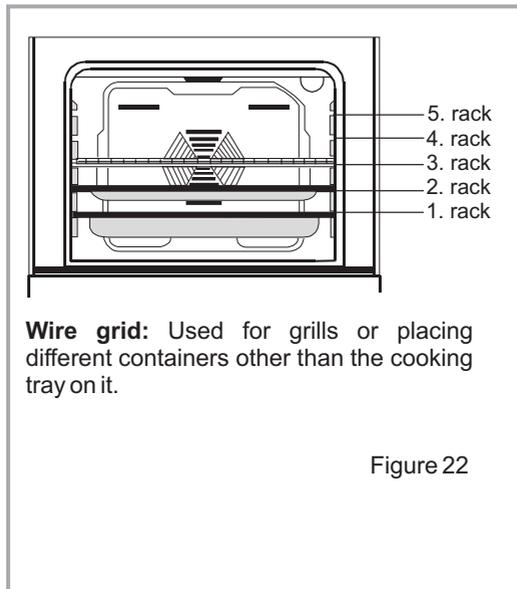
Set the desired cooking time by turning timer button to a certain time range between 0 - 100 minutes. At the end of this time period, the oven will stop working and the timer will give an audible warning once.

DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	4	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefsteak										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									

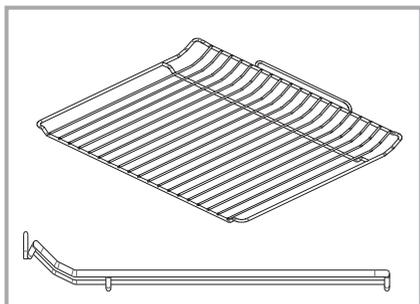
4.5. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. Or the 4. rack and all the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.

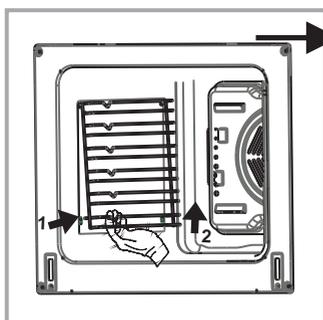


Pan anti-tilting wire



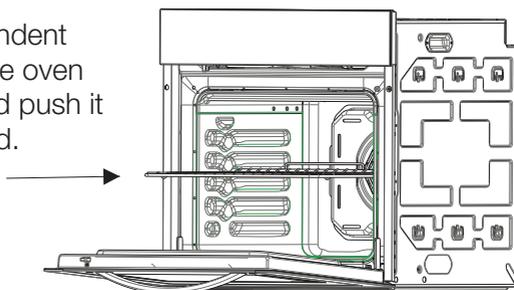
- To locate grid correctly in the cavity, put it to any rack and push the grid up to the end.
- The pan anti-tilting wire must be placed inside of the cavity.

Removal of wire shelf



Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.

WARNING- Fit the grid correctly into any correspondent rack in the oven cavity and push it to the end.



PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp,the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.