

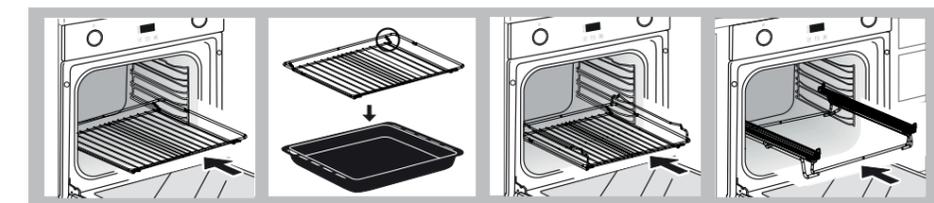
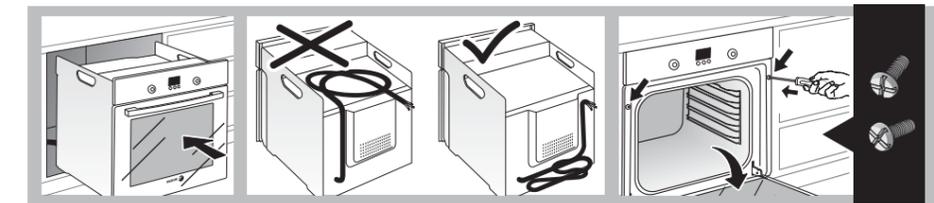
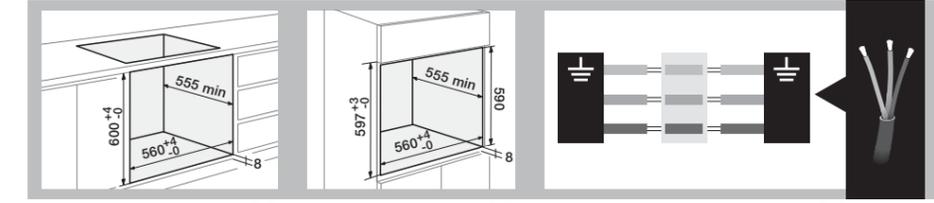
Zigmund & Shtain

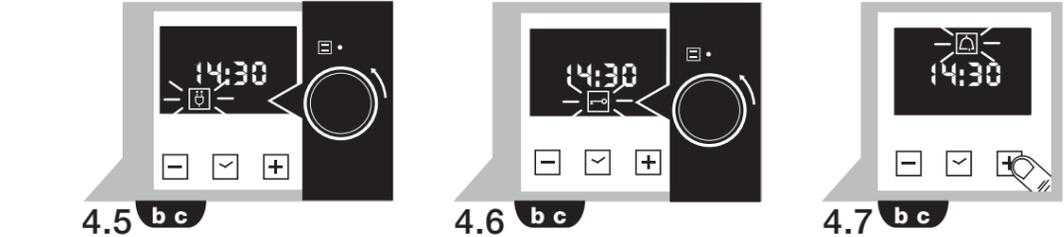
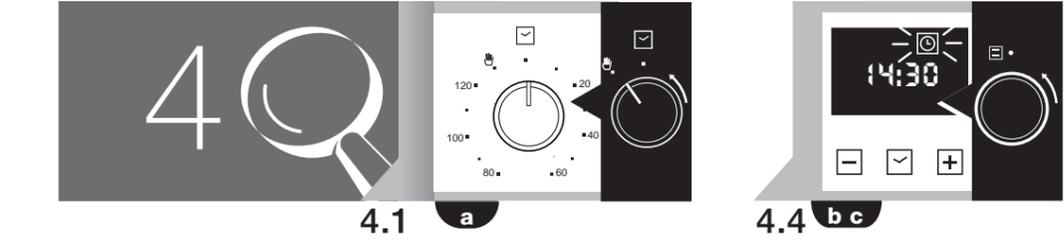
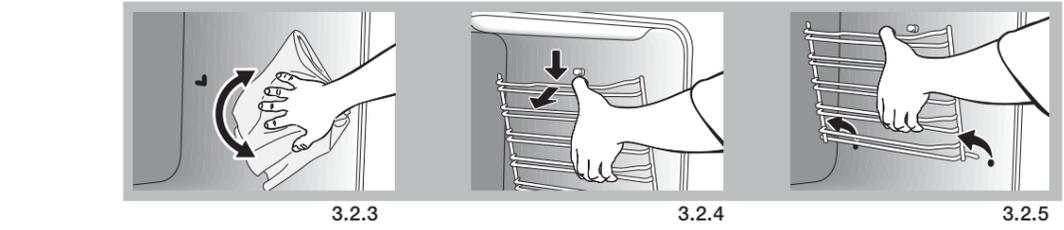
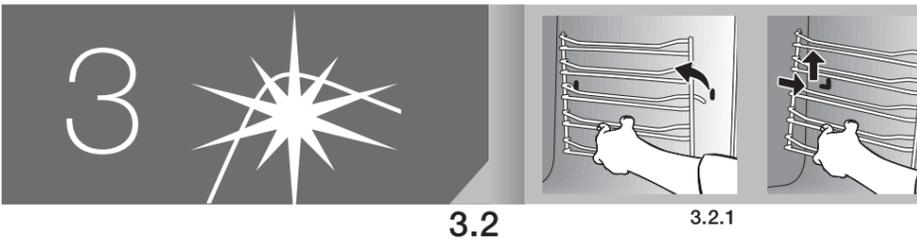
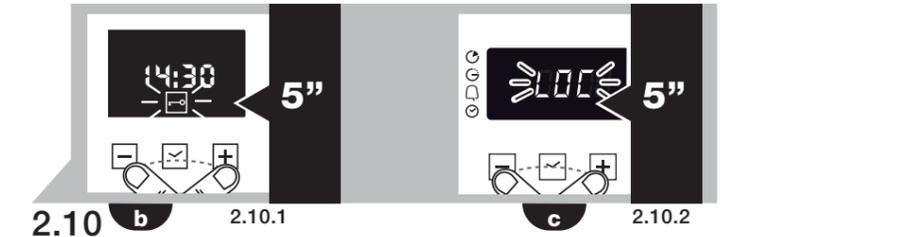
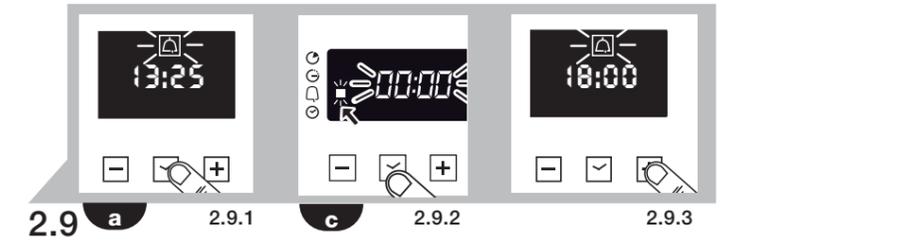
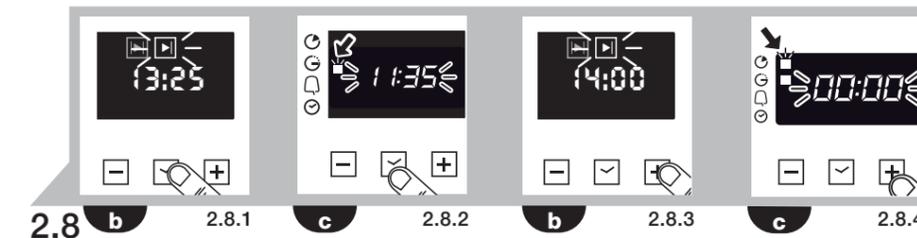
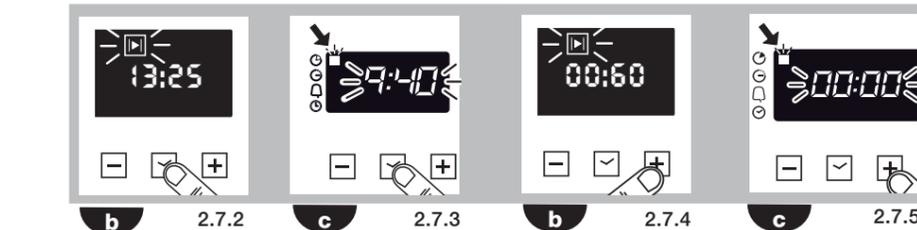
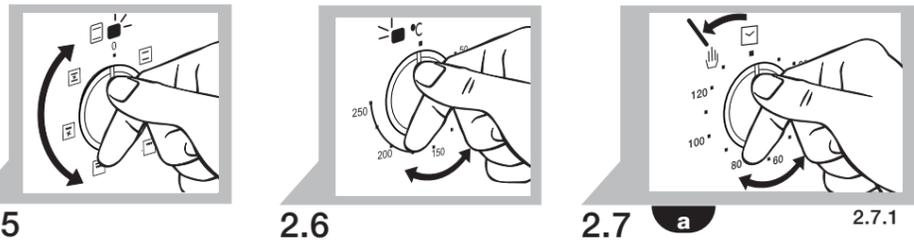
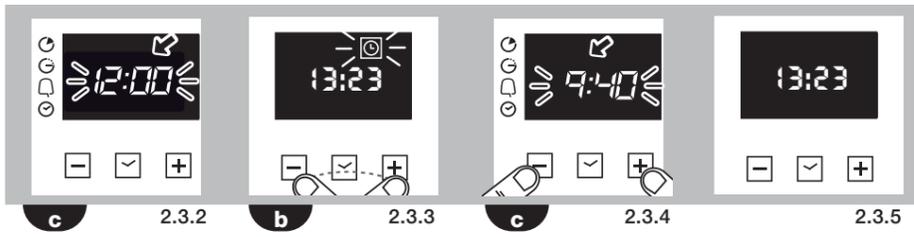
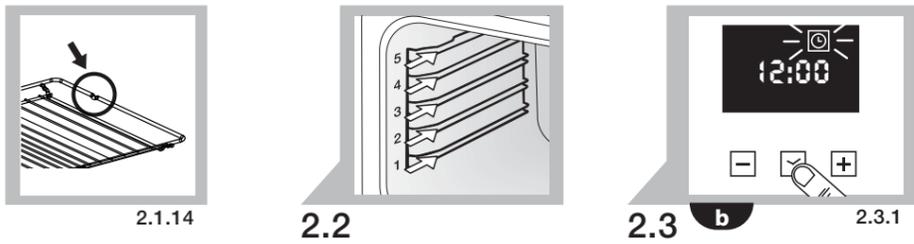
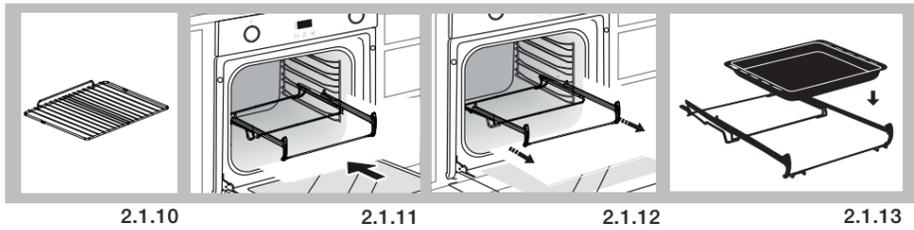
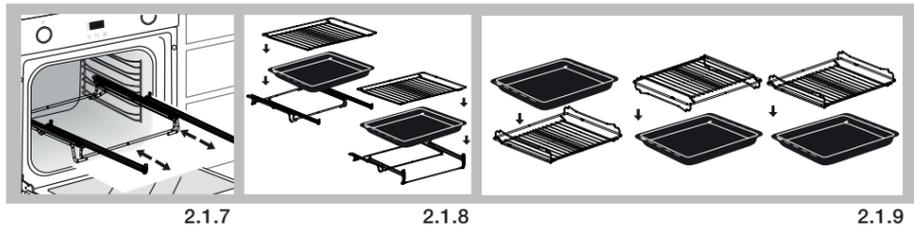
EN INSTRUCTION MANUAL

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Zigmund & Shtain
www.zigmundshtain.ru

CZ5702727
0100085
1-16





EN ENGLISH
RU РУССКИЙ

Instruction manual

Important! Read the entire manual before using the oven. The documentation and accessories are inside the oven.

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

Safety



⚠ Important

Keep this manual with the appliance. If you sell or give the appliance to another person, make sure you also pass on the user manual. Read these instructions carefully when using and installing the appliance. They are designed to protect your own and others' safety.

- The electrical installation that feeds the oven must have circuit breakers installed in accordance with current local installation regulations.
- The oven must be installed by an authorised installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- Ensure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp, to avoid electric shock.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During operation, some accessible parts may become hot.

Children under the age of 8 must not go near the appliance unless under permanent supervision.

- Do not touch the heating elements inside the oven.
- 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.
- This appliance is designed for normal household use only. Do not use it for commercial or industrial purposes. Use exclusively for cooking food products.
- Do not try to modify the characteristics of the appliance. It could be dangerous.
- During cleaning by pyrolysis, surfaces become hotter than during normal use. Keep out of reach of children.
- Before cleaning with pyrolysis, remove all cooking items and significant overflows.
- Do not put heavy weights on the oven door and make sure that children do not climb or sit on it.
- Always make sure that the oven is switched off before cleaning.
- After using the oven, make sure that all the controls are in the off position.
- Do not use the oven as a larder or to store accessories after use.
- Do not use steam or high pressure devices to clean the device (electrical device safety reasons)
- The oven door should always be kept closed when working, for all programmes, including the grill.

0

Identification



To find out which model your oven is ("a", "b", "c") compare its control panel with the control panels shown in the illustrations.

1

Installation



- 1.1 Unpacking.** Remove all the protective packaging elements.
- 1.2 Mains connection.** Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet the oven will be housed in (1.2.2, 1.2.3).

Independent oven: the appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space, ensuring there is no excess cable in the upper part (1.2.5, 1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7). The fitted furniture or its surface must be heat-resistant. The time must be set in order to finish the installation (a, b, c). After a period of inactivity, the machine will turn to standby and its brightness will diminish or the screen will switch off, depending on the model.

2

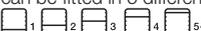
Using the oven



Before using your new oven for the first time, heat it up while empty (with no food in it and with the control turned to , at for 30 minutes at 250°C). It may produce some smoke or a bad smell (this is normal and is caused by the oven heating up grease residue etc.). When it has cooled down, pre-clean it by wiping the inside with a damp cloth.

- 2.1 Accessories.** Depending on the model there is a Deep Tray (2.1.1), Flat Tray (2.1.2) and Multifunctional Grill (2.1.3) that work separately. If it also possible to combine either tray with the Multifunctional Grill (2.1.4) to make a set. All the accessories or sets can be used directly or mounted on the Partial Extraction Grill (2.1.5) or the Total Extraction Grill (2.1.6, 2.1.7), (2.1.8). If you have the partial extraction tray, it can

be used separately or together with trays (3 types) (2.1.9). The Simple Grill is used separately (2.1.10). If you have telescopic rails, remove the tray before installing them in the oven (2.1.11). The telescopic rails extend automatically due to the weight of the tray when the oven is opened (2.1.12). Food must always be placed on a tray on the telescopic rails (2.1.13). Bear in mind the position of the grills when installing them. There are anti-tipping stops at the sides (2.1.14).

- 2.2 Accessory positions.** The accessories can be fitted in 5 different positions, .
- 2.3 Setting the time.** When you switch on the oven, the display will flash (2.3.1, 2.3.2). Adjust the time by pressing the **+** or **-** (2.3.3, 2.3.4). The time will automatically be validated after 5 seconds.
- Note:** the time will need to be set again after an electricity cut or when the hour changes.
- 2.4 Cooking the food.** Place the food in the oven. Consult the cooking table to choose the accessory or accessories to be used and their position. Close the oven door.
- 2.5 Selecting the cooking function** . Select the cooking function according to the model
-  **Traditional fanned heat.** For any kind of dish. Several dishes may be cooked at once without their flavours or smells mixing.
 -  **Turbo plus.** The heat is produced by the central element.
 -  **Fanned high grill.** This browns the food, distributing the heat evenly. Ideal for large-sized roasts.
 -  **High grill.** For browning pasta, soufflés and bechamel sauce.
 -  **Low grill.** For hamburgers, toast and food with a small surface area.
 -  **Fanned base heat.** The fan distributes the base heat evenly. Suitable for paellas.
 -  **Traditional heat.** For bread, cakes, cakes with filling and lean meat.
 -  **Defrost.** Rapidly thaws any kind of food.
 -  **Celeris.** For pre-heating the oven.

- 2.6 Selecting the temperature** . Select the temperature by turning the selector dial. The pilot light will switch off when the selected temperature is reached.

TIME FUNCTIONS

- 2.7 Selecting the cooking time.** **Timer** : select the minutes by turning the selector dial. (2.7.1). If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to hand position .
- Digital clock:** Select the cooking function and the desired temperature. Press  until  or  starts to flash (2.7.2, 2.7.3). Adjust the cooking time by pressing **+** or **-** (2.7.4, 2.7.5). After a few seconds the

time will automatically be validated and the countdown will begin. When cooking is complete, a beep will sound. To stop the beep, press any button and switch off the oven.

- 2.8 Selecting the end time.** Select the cooking function, the temperature and the cooking time. After that, press  until  or  is flashing (2.8.1, 2.8.2). Adjust the cooking end time by pressing **+** or **-** (2.8.3, 2.8.4). The start of cooking will be delayed so that it finishes at the time shown. When the end time is reached, the oven will beep. To stop the beep, press any button and switch off the oven.

2.9 Beeper function.

Digital clock: press the  button several times,  will start to flash (2.9.1, 2.9.2). Adjust the duration using the **+** and **-** buttons (2.9.3).  will stop flashing after a few seconds. This works with the oven switched off and switched on.

- 2.10 Child lock.** To prevent children from playing with the oven.

Digital clock: press the **+** and **-** buttons at the same time and hold them down for 5 seconds.  or "LCK" will appear on the display (2.10.1, 2.10.1). To remove the child lock, repeat the process.

Warnings: when the cooking time has elapsed, turn the function and temperature dials to **0** and the time dial to hand position . Open the oven door, taking care as hot steam may come out.

3

Maintenance and cleaning



- 3.1 Cleaning the accessories.** The accessories are dishwasher-safe. To wash them up by hand, use normal detergent. Leave them to soak for easier cleaning.

Cleaning the inside of the oven.

- 3.2 Smooth-walled models.** Take out the side runners. Depending on the models, the side runners are fixed in two ways, either without a support (3.2.1, 3.2.2) or with a support (3.2.4, 3.2.5). Clean the oven while it is warm, wiping the walls with a cloth soaked in hot soapy water (3.2.3, 3.2.6). When you have cleaned the oven walls, replace the runners.

- 3.3 Self-cleaning rough-walled models.** On these models, the rear plate and side panels are covered with a self-cleaning enamel that removes the grease while the oven is functioning. The side panels are reversible, doubling the lifetime of the coating.

To remove the self-cleaning panels, firstly remove the side rails.

If the panels are not performing the self-cleaning process sufficiently, they will need regenerating. To do this, remove all the accessories and utensils from the inside of the oven. Thoroughly clean the oven surfaces that are not self-cleaning. Select the  function.

Set the temperature to 250°C and set the time between 30 and 60 minutes, depending on how dirty the oven is.

When the cleaning programme ends and the oven has cooled down, wipe the self-cleaning elements with a damp sponge. They will then be totally functional again.

Note: Do not use specific oven cleaning products to clean the catalytic walls. Do not scrape the surface with metal scouring pads or sharp or pointed instruments.

- 3.4 Cleaning the outside of the oven.** Use neutral cleaning products and dry the oven well with a soft cloth.

- 3.5 The AquaSliding Function** system makes it easier to clean the oven with steam. It takes 35 minutes and is done as follows:

- Start with a lukewarm oven.
 - Remove all accessories and side guides from the model.
 - Spray 200 ml of water onto the inside walls of the oven.  Using too much water could cause overflow.
 - Depending on the model,
 - a) **AquaSliding** wait until the oven indicates the end of the cleaning cycle.
 - b)  **traditional** t 150°C for 10 minutes. After this time has elapsed, reduce the temperature to minimum (35°C - 75°C according to the model) and maintain for 25 minutes. Failure to follow these instructions may cause condensation on the front.
 - Switch the oven off.
 - Carefully open the oven door, avoiding contact with the steam.
 - At the end of the cycle, remove the water from inside and wipe away any remaining dirt with a dishcloth. This cycle is used to assist cleaning but loses its effectiveness if the recommended times are not followed.
- * Depending on the model, it can assist the Warning function.

- Warnings:** **1.** Make sure the oven is switched off.
2. Never use steam cleaning machines.

4

Troubleshooting



You can solve the following problems yourself:

- 4.1 The oven does not switch on.** Check it is plugged in and that the time selector dial is not turned to 0.
- 4.2 Smoke comes out during cooking.** Turn the temperature down and/or clean the oven (point 3.3).
- 4.3 The oven makes a noise after cooking.**
This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.

Digital display models have a diagnosis system which detects any problems and warns the user. You can see this on the display:

- 4.4 Oven not working.  is flashing.** Turn the function selector dial to 0 and set the time (point 2.3).
- 4.5 Oven not working.  is flashing.** The oven has been working for several hours and for safety reasons it has switched off automatically. Turn the function selector dial to 0 and set the time (point 2.3).
- 4.6 Oven not working.  is flashing.** Turn the function selector dial to 0 and remove the child lock (point 2.11).
- 4.7 Oven not working.  is flashing.** Press any button.

-  • **Do not try to repair the oven yourself.**
Call the technical assistance service.

5

The Environment



This oven has been designed with environmental protection in mind.

Respect the environment. Only preheat the oven when necessary (see table). Use dark coloured cake tins whenever possible. For long cooking times, switch off the oven 5 or 10 minutes before the end of cooking time.

Management of waste electrical and electronic equipment.

The symbol  indicates that the appliance must not be disposed of in traditional bins for domestic waste.

Take your oven to the a special collection centre. Recycling domestic appliances will prevent negative consequences for health and the

environment and will allow savings on energy and resources.

For further information, contact the local authorities or the shop where you bought the oven.

Cooking Table

	Food	Programme and temperature		Time	Position	Preheat	Accessories
meat and poultry	beef 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	pork 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	lamb 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	turkey 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	chicken 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
vegetables	roasted red peppers 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	stuffed tomatoes 4 servings	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
fish and seafood	baked hake/ baked cod 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	yes	
	roasted lobster 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	yes	
sundry	pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	yes	
	defrosting, all types of food	75° C			2	no	
	Fermenting dough for bread/cakes	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	no	
PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC/EN60350	8.4.1 Butter cookies		175° C	22 min	3	yes	Deep Tray
	8.4.2 Fairy cakes		185° C	23 min	2	yes	Deep Tray
			*160° C	45 min	3 1	no	Deep Tray/ standard
	8.5.1 Fat-free sponge cake		180° C	25 min	1	no	Mould on grill
			*180° C	40 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep
	8.5.2 Apple tart		185° C	40-45 min	2	no	Grill
			*180° C	50-55 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep
9.1 Surface browning		*250° C	2-3 min	4	Pre-heat for 5 min	Cook 2-3 min. on grill	

* Depending on the model.

Руководство по эксплуатации

Важная информация! Перед началом эксплуатации прибора прочтите это руководство полностью. Документация и принадлежности находятся внутри духового шкафа. Это руководство составлено таким образом, что текстовая информация связана с соответствующими ей рисунками.

Техника безопасности



Важно

Храните это руководство вместе с прибором. При продаже или передаче прибора другому лицу вместе с прибором необходимо передать это руководство по эксплуатации. Прочтите эти рекомендации перед установкой и началом эксплуатации прибора. Это руководство предназначено для обеспечения вашей безопасности и безопасности других лиц.

- Электрическое оборудование духового шкафа должно быть оснащено размыкающими устройствами в соответствии с требованиями норм и правил страны (региона).
- Установка и подключение духового шкафа должны производиться уполномоченным специалистом в соответствии с инструкциями и схемами изготовителя.
- Характеристики источника питания должны соответствовать максимальной мощности, указанной в паспортной табличке. Сеть должна быть оснащена заземлением в соответствии с нормативными требованиями.
- В случае повреждении кабеля питания его необходимо заменить; во избежание опасности замена должна производиться службой послепродажного технического обслуживания или аналогичным квалифицированным специалистом.
- Перед заменой лампы духового шкафа во избежание поражения электрическим током убедитесь в том, что прибор отключен от сети питания.
- Не используйте для чистки дверцы духового шкафа абразивные чистящие средства и сетки из металлической проволоки, так как это может привести к появлению царапин на поверхности и отламыванию кусков стекла.
- Во время функционирования прибора некоторые его открытые части могут сильно нагреваться. Дети до 8 лет не должны приближаться к прибору, за исключением случая, когда они находятся под постоянным присмотром взрослых.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а так-

же лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями; эксплуатация прибора такими лицами допускается только под наблюдением или при условии надлежащего инструктирования по вопросам эксплуатации прибора и понимания ими возможной опасности. Детям запрещено играть с прибором. Очистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра.

- Этот прибор предназначен для использования в обычных домашних условиях. Прибор запрещается использовать для коммерческих или производственных целей. Прибор должен использоваться исключительно для приготовления пищевых продуктов.
- Не пытайтесь вносить изменения в характеристики прибора. Это может быть опасно.
- Во время пиролитической очистки поверхности нагреваются сильнее, чем при обычном использовании. Поэтому во время этой процедуры прибор должен находиться вне досягаемости детей.
- Перед началом пиролитической чистки необходимо извлечь из прибора все компоненты, предназначенные для приготовления, и удалить значительные загрязнения пролившимися при приготовлении продуктами.
- Не кладите на дверцу духового шкафа тяжелые предметы и следите за тем, чтобы дети не взбирались и не садились на нее.
- При каждом вмешательстве во внутреннюю часть шкафа с целью чистки прибор должен быть выключен.
- После окончания работы с прибором необходимо удостовериться в том, что все элементы управления находятся в выключенном положении.
- Духовой шкаф нельзя использовать в качестве шкафа для хранения продуктов, а также для хранения принадлежностей после их использования.
- Для чистки прибора нельзя пользоваться приборами паровой чистки и чистки под давлением (эти требования относятся к электробезопасности).
- Во время приготовления в духовом шкафу его дверца должна быть постоянно закрыта при всех режимах приготовления, в том числе в режиме гриля.

0

Идентификация



Идентифицируйте модель вашей духовки ("a", "b", "c", "d", "e", "f") сравнивая панель управления вашего аппарата с рисунками.

1

Установка



1.1 Распаковка. Удалите все защитные элементы.

1.2 Подключение к электрической сети. Всегда руководствуйтесь данными, указанными на идентификационной табличке (1.2.1), а также размерами мебели, в которую будет встраиваться духовка (1.2.2, 1.2.3)

Отдельный духовой шкаф: Аппарат должен подключаться к сети посредством постоянного монофазного соединения, при котором должно быть гарантировано соединение нулевого провода (синего цвета) с нулевым (1.2.4). Поместите духовку в нишу для встраивания, следя за тем, чтобы оставшийся кабель не находился сверху (1.2.5, 1.2.4). Закрепите аппарат в мебельном проёме при помощи двух винтов, входящих в комплект (1.2.7). Мебель или поверхность, на которую монтируется духовой шкаф, должен быть жаропрочным. Для завершения установки в приборе необходимо установить время (a, b, c). По истечении определенного периода бездействия прибор переходит в режим ожидания, в котором в зависимости от модели уменьшается интенсивность освещения или гаснет дисплей.

2

Эксплуатация



Прежде чем в первый раз пользоваться новой духовкой произведите нагревание вхолостую (без продуктов в позиции , 250 °C в течение 30 минут). При этом может появиться дым или неприятный запах (это нормальное явление, поскольку происходит нагревание остатков смазки, и т.п.). Как только духовка охладится, произведите предварительную чистку внутренней камеры влажной тканью.

2.1 Принадлежности. В зависимости от модели прибор может быть дополнительно оснащен глубоким противнем (2.1.1), неглубоким противнем (2.1.2) и универсальной решеткой (2.1.3), которые используются независимо друг от друга. Кроме этого, любой из противней можно использовать в комбинации с универсальной

решеткой (2.1.4) как комплекс принадлежностей для приготовления. Все принадлежности или комплексы принадлежностей могут использоваться непосредственно или смонтированными на частичной вытяжной решетке (2.1.5) или полной вытяжной решетке (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Если имеется частичная вытяжная решетка, она используется отдельно или вместе с противнями (3 варианта) (2.1.9). Простая решетка используется отдельно (2.1.10). Если в духовом шкафу имеются автоматические извлекающиеся направляющие типа «impulse», сначала необходимо вставить в шкаф эти направляющие без противня (2.1.11). Направляющие типа «impulse» при открытии дверцы шкафа выдвигаются автоматически под весом противня (2.1.12). При использовании направляющих типа «impulse» обязательно нужно использовать один противень как опору для готовящегося блюда (2.1.13). Вставляя решетки в духовку, следите за правильностью их положения. Они оснащены боковыми упорами, предотвращающими опрокидывание (2.1.14).

2.2 Установка дополнительных приспособлений. Оснащение может устанавливаться в 5 положениях     .

2.3 Установка текущего времени. Когда вы включите духовой шкаф, дисплей начнет мигать (2.3.1, 2.3.2). Установите время, нажав на  или  (2.3.3, 2.3.4). Время автоматически будет подтверждено после 5 секунд.

Примечание: После временного отключения напряжения в сети питания часы нужно будет настроить снова.

2.4 Пищевые продукты Поместите продукты в духовку. Выберите приспособление(я) и его положение, проконсультируйтесь предварительно с таблицей приготовления. Закройте дверцу.

2.5 Выбор функции приготовления . Выберите функцию приготовления в зависимости от модели

 **Традиционный тип подачи тепла с принудительной циркуляцией воздуха в камере шкафа.** Этот режим подходит для приготовления блюд любого типа. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, и их запахи и вкусы не будут смешиваться.

 **Режим «Турбо плюс».** Тепло вырабатывается центральным нагревательным элементом.

 **Режим интенсивного приготовления на гриле с принудительной циркуляцией воздуха в камере шкафа** В этом режиме вы можете готовить на гриле, равномерно распределяя тепло. Режим очень хорош для приготовления жареного мяса крупными кусками.

 **Режим интенсивного приготовления на гриле.** Запекаемые блюда: мучные изделия, суфле и соус бешамель.

 **Режим мягкого приготовления на гриле.** Гамбургеры, гренки и продукты с небольшой поверхностью.

-  **Традиционный тип подачи тепла с принудительной циркуляцией воздуха в камере шкафа.** Вентилятор равномерно распространяет тепло в камере шкафа. Подходит для пазлы.
-  **Традиционный тип подачи тепла.** Хлебобулочные изделия, пироги, пирожки с начинкой и постное мясо.
-  **Размораживание.** Используя этот режим, вы сможете в кратчайшие сроки разморозить любые продукты.
-  **Celeris.** Этот режим предназначен для предварительного разогрева духовки.

- 2.6 Выбор температуры** . Установите температуру, поворачивая переключатель. Контрольная лампочка погаснет, когда будет установлена нужная температура.

ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ

- 2.7 Установка времени приготовления. Таймер**
: Установите минуты, поворачивая переключатель (2.7.1). 2.7.1 Если вы хотите, чтобы духовка работала без временного ограничения, установите её в позицию ручного управления . **Цифровые часы:** Выбор функции приготовления и желаемой температуры. Нажмите  до тех пор, пока  или  начнет мигать (2.7.2, 2.7.3). Установите время, нажав на  или  (2.7.4, 2.7.5). Время автоматически будет подтверждено после нескольких секунд и начнется обратный отсчет. Когда пища готова, раздастся сигнал. Для прекращения сигнала нажмите на любую кнопку и выключите духовой шкаф.
- 2.8 Установка времени завершения.** Выбор функции приготовления, желаемой температуры и времени приготовления. После этого нажмите на  до тех пор, пока  или  не начнет мигать (2.8.1, 2.8.2). Установите время, нажав на  или  (2.8.3, 2.8.4). Начало приготовления пищи будет отложено, так чтобы оно закончилось в указанное время. Когда наступит время завершения, духовой шкаф подаст звуковой сигнал. Для прекращения сигнала нажмите на любую кнопку и выключите духовой шкаф.
- 2.9 Функция сигнализации.**
Цифровые часы: Нажмите несколько раз на клавишу  и  начнёт мигать значок (2.9.1, 2.9.2). Установите время приготовления при помощи клавиш  и  (2.9.3).  перестанет мигать через несколько секунд. Духовка может находиться как в работающем, так и в неработающем состоянии.
- 2.10 Функция блокировки.** Чтобы дети не могли манипулировать с духовкой.
Цифровые часы нажмите на кнопки  и  одновременно и удерживайте в течение 5 секунд.  и  появятся на дисплее (2.10.1, 2.10.1). Для разблокировки повторите операцию.
- Внимание:** По окончании времени приготовления установите переключатели функций и температуры в положение 0, а переключатель времени в позицию

ручного управления . Осторожно откройте дверь шкафа, т.к. может выйти горячий пар.

3

Уход и чистка



3.1 Чистка дополнительных приспособлений.

Все приспособления пригодны для мытья в посудомоечной машине. При чистке вручную используйте обычные моющие средства. Чтобы облегчить чистку приспособлений, их можно предварительно замочить.

Чистка внутренней поверхности камеры духовки.

3.2 Модели с гладкими стенками. Необходимо снять боковые направляющие. В зависимости от модели духового шкафа боковые направляющие могут крепиться одним из двух способов: без опоры (3.2.1, 3.2.2) или с опорой (3.2.4, 3.2.5). Духовку следует мыть слегка нагретой, промывая талку горячей водой и моющим средством или мылом (3.2.3, 3.2.6). После завершения процедуры очистки стенок направляющие следует установить на место.

3.3 Модели с рельефными стенками (самоочищающиеся). В духовках таких моделей задняя и боковые панели покрыты самоочищающейся эмалью, благодаря чему жир удаляется со стенок во время работы прибора. Боковые панели можно переворачивать на другую сторону, что продлевает срок службы облицовочного флюя в два раза.

Для удаления самоочищающихся панелей сначала передвиньте боковые направляющие. Когда панели перестанут обесцвечивать достаточную очистку за счет своих свойств, необходимо произвести их регенерацию. Для этого из шкафа нужно извлечь все принадлежности и емкости. После этого тщательно очистить поверхности духовки, не являющиеся самоочищающимися. Затем задайте режим . Установите температуру на уровне 250 °C и время в диапазоне 30–60 минут в зависимости от степени загрязненности прибора. После того как программа очистки завершит работу и духовка остынет, самоочищающиеся элементы необходимо протереть влажной губкой. По завершении этой процедуры они полностью восстанавливают свою пригодность к эксплуатации.

Примечание: Не используйте особые средства для чистки духовки для чистки каталитических стенок.

Не царапайте поверхность металлической губкой или остроконечными инструментами.

3.4 Чистка наружных поверхностей духовки.
Используйте нейтральные моющие средства, хорошо вытрите духовку куском мягкой ткани.

3.5 Функция AquaSliding облегчает чистку духовки паром. Длительность работы прибора в этом режиме составляет 35 минут, и он используется следующим образом:

- Чистку духового шкафа необходимо начинать, когда он теплый.
- Извлек все принадлежности и боковые направляющие (в зависимости от модели).
- Разбрызгать пульверизатором 200 мл воды на внутренние стенки шкафа.  При избыточном количестве воды она может выливаться.
- В зависимости от модели,
 - a) **AquaSliding**. Подождите, пока духовой шкаф не сообщит о завершении цикла очистки.
 - b)  **обычный** при температуре 150°C на 10 минут. По истечении указанного времени установить температуру на минимальном значении (от 35 до 75 °C в зависимости от модели) и дать прибору поработать 25 минут. При несоблюдении этих указаний на передней стенке может образовываться конденсат.
- Выключить духовой шкаф.
- Осторожно открыть дверцу шкафа, следя за тем, чтобы не обжечься паром.
- По завершении цикла чистки убрать из шкафа воду и вытереть остатки загрязнений тряпкой. Этот вспомогательный цикл для очистки утрачивает эффективность, если чистка выполняется без соблюдения указанных значений времени.

* В зависимости от модели в качестве вспомогательной может использоваться функция предупреждения.

Предупреждения: 1. Удостоверьтесь в том, что духовка находится в неработающем состоянии. 2. Никогда не используйте паровые очистители.

4

Проблемы



Некоторые проблемы вы можете решить сами.

- 4.1 Духовка не работает.** Удостоверьтесь в том, что духовка подключена к сети и/или что переключатель времени не находится в положении 0.
- 4.2 Во время приготовления появляется дым.** Уменьшите температуру и/или почистите духовку (пункт 3.3).
- 4.3 Духовка производит шум, когда приготовление уже завершено.** Это нормальное явление,

вентилятор продолжает работать, чтобы понизить температуру внутри и снаружи духовки.

Модели с цифровым дисплеем снабжены системой диагностики, позволяющей обнаруживать любые неполадки и сигнализировать о них. Это отображается на дисплее.

4.4 Духовка не работает. Мигает значок

. Установите переключатель функций в положение 0 и установите текущее время (пункт 2.3).

4.5 Духовка не работает. Мигает значок

. Духовка работала в течение нескольких часов и автоматически отключилась для обеспечения безопасности. Установите переключатель функций в положение 0 и установите текущее время (пункт 2.3).

4.6 Духовка не работает. Мигает значок .

Установите переключатель функций в положение 0 и снимите блокировку (пункт 2.11).

4.7 Духовка не работает. Мигает значок

. Нажмите любую клавишу.

 • **Не производите с духовкой никаких манипуляций, свяжитесь с отделом техобслуживания.** Свяжитесь с отделом техобслуживания.

5

Окружающая среда



Конструкция духовки основана на принципах защиты окружающей среды.

Соблюдайте принципы защиты окружающей среды. Производите предварительное нагревание духовки, только если это необходимо (см. таблицу). При возможности используйте формы для выпечки темного цвета. При длительной работе духовки выключайте её за 5-10 минут до установленного времени.

Проблема отработанных электрических и электронных аппаратов.

Обозначение  указывает на то, что данный прибор нельзя выбрасывать в обычные контейнеры для бытовых отходов.

Передайте вашу духовку в специальный центр приёмки.

Утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать негативных последствий для здоровья, окружающей среды и помогает экономить электроэнергию и ресурсы.

Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в организацию, где вы приобрели вашу духовку.

Таблица приготовления

	Пищевой продукт	Программа и температура		Время	Положение	Предварительное нагревание	Дополнительные приспособления
мясо и птица	телятина 1.5 кг	190° C	210° C	50 - 60 мин	1	нет	
	свинина 1.5 кг	150° C	180° C	85 - 95 мин	2	нет	
	баранина 1.2 кг	200° C	220° C	40 - 50 мин	2	нет	
	индейка 4 кг	170° C	190° C	115 - 125 мин	1	нет	
	цыплёнок 1.25 кг	210° C	230° C	50 - 60 мин	1	нет	
овощи	тушёный красный перец 1.25 кг	190° C	210° C	30 - 40 мин	2	нет	
	фаршированные томаты 4 порции.	200° C	220° C	15 - 19 мин	2	нет	
рыба и морепродукты	жареный мерлан / запечённая треска 1,5 кг	210° C	230° C	7 - 9 мин	2	да	
	запечённые креветки 1 кг	220° C	240° C	4 - 5 мин	4	да	
различные	пицца	200° C	220° C	18 - 22 мин	1	да	
	размораживание любых продуктов	75° C			2	нет	
	Брожение теста для хлеба/тортов	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 мин	0	нет	
ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ IEC/EN60350	8.4.1 Сдобное		175° C	22 мин	3	да	Глубокий противень
	8.4.2 Кексы		185° C	23 мин	2	да	Глубокий противень
			*160° C	45 мин	3 1	нет	Глубокий противень / Стандартный
	8.5.1 Обезжиренный бисквит		180° C	25 мин	1	нет	Пан на гриле
			*180° C	40 мин	3 1	нет	2 кастрюли на стойке и лоток
	8.5.2 Яблочный пирог		185° C	40-45 мин	2	нет	Гриль
			*180° C	50-55 мин	3 1	нет	2 кастрюли на стойке и лоток
9.1 Гриль поверхности		*250° C	2-3 мин	4	Предварительно нагревание за 5 мин	Варить 2-3 минут на гриле	

* В зависимости от модели.