



KANZLER

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ
O 509 S**






EAC

Пожалуйста, перед использованием прибора внимательно прочитайте это руководство.

Уважаемый клиент, мы хотим, чтобы этот прибор, который был произведен на современном предприятии и прошёл строгий контроль качества, служил вам с максимальной эффективностью.

Поэтому мы просим вас внимательно прочитать это руководство и сохранить его, чтобы иметь возможность воспользоваться при необходимости. Если вы передадите прибор другому пользователю, предоставьте руководство по эксплуатации вместе с техникой. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве по эксплуатации.

Символы, содержащиеся в этом руководстве, и их значения:

	Важная информация или полезные советы по использованию
	Предупреждение во избежание опасных ситуаций с точки зрения жизни и имущества
	Предупреждение о риске поражения электрическим током
	Предупреждение об угрозе возгорания
	Предупреждение о горячих поверхностях

Это руководство по эксплуатации поможет вам использовать прибор быстро и безопасно.

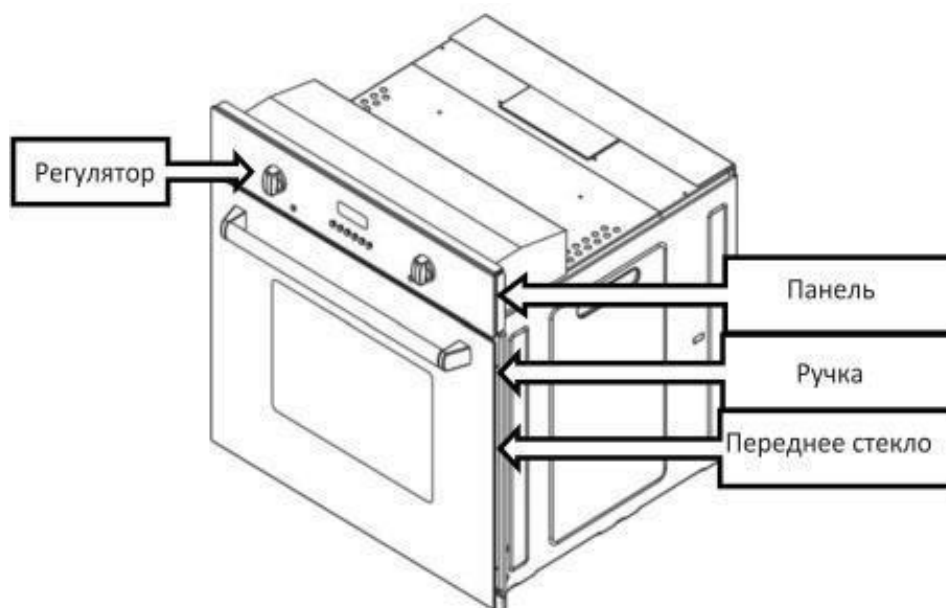
- Перед установкой и эксплуатацией изделия внимательно прочитайте это руководство.
- Обязательно соблюдайте все инструкции по безопасности.
- Храните руководство в легкодоступном месте, поскольку оно может понадобиться вам позже.
- Прочтите все другие документы, предоставленные вместе с прибором.
- Не забывайте, что это руководство может быть применено к нескольким моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

Содержание

1.	Ваш прибор.....	4
•	Общий вид.....	4
•	Технические характеристики.....	4
•	Аксессуары.....	5
2.	Основные требования безопасности.....	5
•	Общая безопасность.....	5
•	Безопасность для детей.....	6
•	Безопасность при электрических работах.....	6
•	Цель использования.....	6
3.	Установка.....	7
•	Перед установкой.....	7
•	Установка и соединения.....	7
•	Электрическое соединение.....	8
4.	Утилизация.....	8
•	Процедуры для перевозки в будущем.....	8
•	Избавление от старого изделия.....	8
5.	Предварительная подготовка к использованию духового шкафа.....	9
•	Экономия энергии.....	9
•	Первое использование - первая чистка - первое нагревание.....	9
6.	Использование духовки.....	9
•	Общие сведения о готовке и жарке в духовом шкафу, а также использовании ее в качестве гриля.....	9
•	Панель управления электрического духового шкафа.....	10
•	Режимы работы и функции духового шкафа.....	11
•	Таблица времени приготовления.....	19
•	Использование гриля - Таблица времени приготовления на гриле.....	20
7.	Чистка и уход.....	20
•	Общие сведения.....	20
•	Очистка панели управления.....	20
•	Очистка духового шкафа.....	20
•	Снятие дверцы духового шкафа и ее очистка.....	21
•	Замена лампочки духового шкафа.....	21
8.	Рекомендации для исправления неполадок.....	21
9.	Гарантия.....	22

1. Ваш прибор.

Общий вид



Общие технические характеристики:

Напряжение/частота	220-240 В — 50 Гц
Общее потребление электроэнергии	Мин. 0,006 кВт — макс. 2.4 кВт
Используемый предохранитель	Мин. 1 А — макс. 24 А
Тип кабеля/сечение	3 x 0,75ПВХ — 3 x 1 ПВХ — 3 x 1,5 ПВХ
Длина кабеля	Макс. 1,3 М
Класс	3
Наружные размеры (В*Ш*Г)	600 x 595 x 543 мм
Класс энергоэффективности	A+
Внутреннее освещение	15 Вт
Двигатель охлаждающего вентилятора	15 Вт
Двигатель турбо-конвекции (опция)	22 Вт
Используемый объем духового шкафа	72 л

Технические характеристики:

Духовой шкаф	O 509 S
Класс энергоэффективности	A+
Энергопотребление верхнего нагревательного элемента	2100Вт
Энергопотребление нижнего нагревательного элемента	900Вт
Энергопотребление гриля	1200Вт
Энергопотребление турбо нагревательного элемента	2000Вт
Энергопотребление турбо конвекции	15Вт

Основное: Сведения по потреблению энергии для электрических духовых шкафов домашнего типа предоставлены в соответствии со стандартом EN 50304. Значения установлены для функций стандартной загрузки и нижнего/верхнего нагрева или кольцевого нагрева (при наличии).

i В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения.

i Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе.

i Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

Аксессуары

i Поставляемые аксессуары зависят от модели изделия. Ваше изделие может быть укомплектовано не всеми описываемыми в инструкции аксессуарами.



Противень духового шкафа: 2 шт, глубокий и плоский противень, может использоваться для выпечки, разморозки продуктов и жарки.



Решетка: может использоваться для размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения.



Телескопические направляющие: благодаря телескопическим направляющим, можно извлекать противни и решетки за пределы духового шкафа.

2. Основные требования безопасности.

В данном разделе описываются требования безопасности, помогающие предотвратить причинение травм или материального ущерба. При несоблюдении данных требований все гарантии становятся недействительными.

Общая безопасность

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта, включая детей, если рядом с ними отсутствует лицо, ответственное за безопасность либо дающее распоряжения относительно использования изделия. Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Подсоедините прибор к заземленной розетке/линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице "Технические характеристики". Заземление должен выполнять квалифицированный электрик с использованием трансформатора или без него. Мы не несем ответственности за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.
- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь в сервисный центр.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.
- Не ремонтируйте самостоятельно прибор. Вы можете устранить только некоторые неполадки.
- Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой. При таких действиях существует риск удара электрическим током.
- Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.
- Установка и монтаж всегда должны выполняться квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате действий, выполненных лицами без соответствующих полномочий. Гарантия на изделие в таком случае не распространяется.
- Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.
- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образующее давление может стать причиной взрыва банки.
- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.
- Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духового шкафа.

Накапливаемое тепло может повредить основание духового шкафа.

- Не закрывайте вентиляционные каналы.
- На время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духового шкафа, нагревательных и прочих элементов. ~ При помещении блюд в горячий духовой шкаф, доставании блюд и пр. всегда используйте специальные рукавицы.
- Не используйте прибор со снятой или разбитой передней дверцей. При работе прибора задняя поверхность также нагревается.
- Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности духового шкафа.
- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духового шкафа и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духового шкафа от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.
- После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.
- Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования.
- Не касайтесь прибора во время работы.
- Не используйте для чистки внутренности прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.
- Раскаленное масло может стать причиной пожара, поэтому не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Не используйте пароочиститель.
- Для чистки дверцы (стекла) духового шкафа не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампочки духового шкафа следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.
- Первая полка духового шкафа - самая нижняя полка.
- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.

Безопасность для детей



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

ВНИМАНИЕ: При использовании решетки ее доступные части могут нагреваться. Не следует допускать маленьких детей к прибору.

! Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.

! Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены способу использования техники и осведомлены об опасностях.

! Не следует позволять детям играть с прибором. Чистка и уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра.

! Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросите в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.

! Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовой шкаф может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.

Безопасность при электрических работах

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

- Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.
- При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/дома.
- Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

Цель использования

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

! **ВНИМАНИЕ:** данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты. Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решеткой, сушки или подогрева полотенец, одежды на ручке.


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


Срок службы приобретенного вами прибора - 10 лет.


3. Установка


Перед использованием прибора


Убедитесь в пригодности электрического оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления.


 Подготовка места для установки прибора, а также подготовка электрического оборудования является обязанностью покупателя.


 При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества.

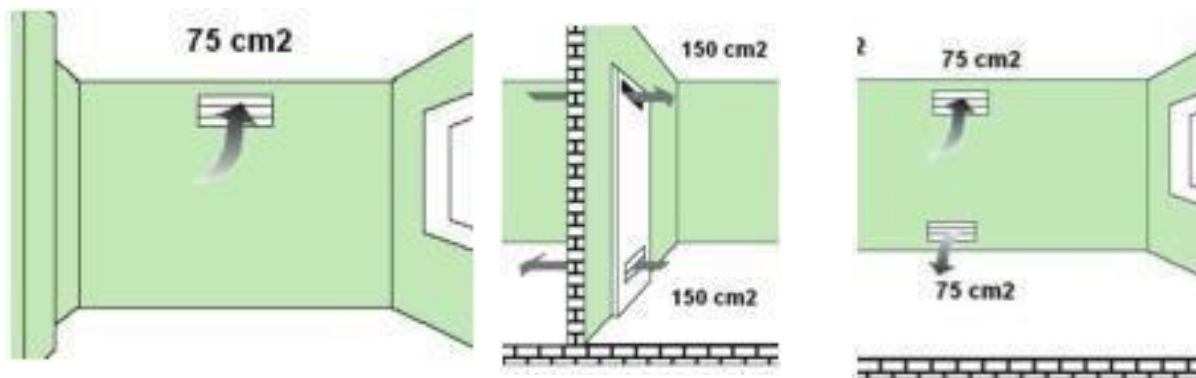
 Перед установкой прибора убедитесь, что он не поврежден. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения. Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.

 Для надежной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.


 Площадь пола кухни должна превышать 8 м². Объем кухни должен превышать 20 м³.

 Выход трубы наружу должен находиться на высоте 1.80 м от пола, шириной 150 мм.

 Вентиляционная решетка должна находиться близко к кухонному полу и выходить наружу, ее минимальная площадь должна равняться 75 см².

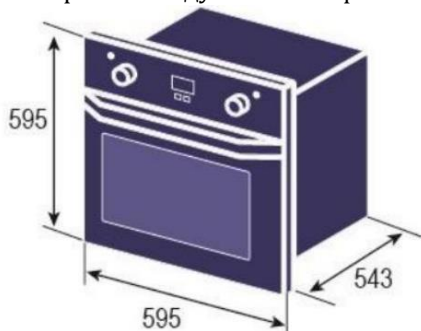


Установка и соединения

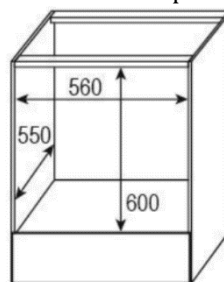
 Материальный ущерб. Не используйте дверцу и/или ручку для транспортировки и передвижения прибора. Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

Установка прибора

Электрический духовой шкаф

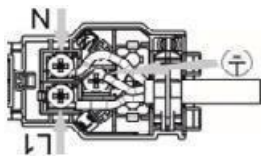


Установочные размеры



Не используйте встроенный духовой шкаф до того, как он будет установлен. Пластиковые детали и шурупы для монтажа находятся внутри прибора.

Электрическое соединение



Прибор необходимо использовать с заземлённой линией! Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования без заземленной линии.

Установка прибора, выполненная не профессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара. Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом, гарантийный срок начинается только после правильной установки.

Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или пожар. Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабеля он должен быть заменен квалифицированным электриком.

- Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.
- Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии.



Опасность удара электрическим током! Перед выполнением любых работ с электрооборудованием, отключите прибор от питания.

4. Утилизация

Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

Процедура будущей перевозки

- Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.
- Для того чтобы обезопасить от повреждения дверцы духового шкафа решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы прибора на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам скотчем.
- Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.
 1. Не помещайте на поверхность прибора другие предметы.
 2. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
 3. Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

Утилизация старого продукта



Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды. На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС AB данный предмет подлежит повторной переработке или разбору на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции. Электрические приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания ими вредных веществ.

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

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

5. Предварительная подготовка к использованию духового шкафа

Экономия энергии

Сведения ниже помогут вам использовать прибор, проявляя заботу об экологии, и экономить энергию.

~ При приготовлении пищи в духовом шкафу используйте емкости с хорошими свойствами теплопроводности, темного цвета или с эмалированным покрытием.

~ Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовой шкаф.

~ Старайтесь избегать частого открывания дверцы духового шкафа во время приготовления блюд.

~ Старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две емкости для запекания.

~ Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом, тепло духового шкафа не будет потеряно.

~ Отключайте духовой шкаф за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу духового шкафа.

~ Размораживайте продукты перед приготовлением блюд.

Первая чистка духового шкафа

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем высушите при помощи сухого тканевого полотенца.

Первый нагрев

Нагревайте прибор в течение примерно 30 минут, затем отключите. Таким образом, возможные производственные загрязнения и слои прогорят, обеспечивая чистоту прибора. Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духового шкафа. Не допускайте приближение детей к прибору и используйте варежки/прихватки для духового шкафа.

1. Вытащите все фиксаторы и решетку из духового шкафа.
2. Закройте крышку духового шкафа.
3. Выберите функцию верхний и нижний нагрев (или с конвекцией).
4. Выберите максимальную температуру, см. Использование электрического духового шкафа
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовой шкаф.

При первом нагревании появится запах и дым. Обеспечьте хорошее проветривание.

6. Использование электрического духового шкафа



Опасность ожога горячим паром. Аккуратно открывайте дверцу духового шкафа, так как существует риск ожога паром.

Советы по приготовлению блюд в духовом шкафу

~ Используйте емкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые емкости, а также силиконовые термостойкие емкости.

~ Оптимально используйте поверхность решетки.

~ Помещайте емкости для запекания на середину решетки духового шкафа.

~ Перед включением духового шкафа или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячем духовом шкафу.

~ Держите дверцу духового шкафа закрытой.

Советы по жарке

~ При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.

~ Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление такого же мяса без косточек.

~ Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.

~ После окончания времени приготовления оставьте мясо в приборе еще примерно на 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.

~ Рыба помещается в духовой шкаф в жаропрочной посуде на среднюю или нижнюю полку.

Советы по использованию гриля

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски, а также овощи с большим

содержанием воды (например, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

~ Разместите предназначенные для приготовления на гриле куски на решетку или на противень с решеткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателей.

~ Установите решетку или противень на желаемый уровень в духовом шкафу.

~ Налейте немного воды на противень, это облегчит последующую чистку.



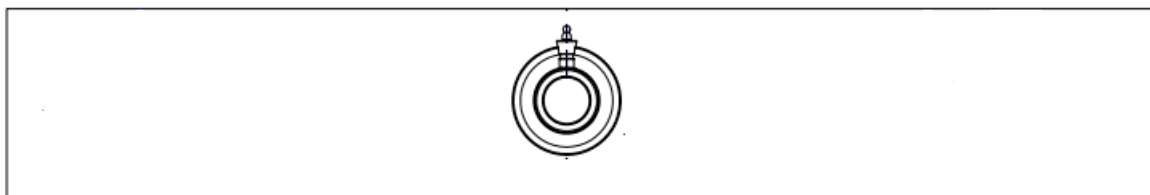
! Опасность пожара при приготовлении неподходящих для гриля продуктов



! Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты.

! Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место и жирные продукты могут загореться.

Панель управления электрического духового шкафа



2.

Программатор духового шкафа (поворотная ручка с дисплеем)

1. Включите питание

1. После включения устройства на экране отобразится анимация логотипа бренда духовки. Если логотип отсутствует, на экране отобразится "Запуск, пожалуйста, подождите...". Затем войдите в режим запуска.

2. Различные ситуации показаны на следующем рисунке.



2. Режим ожидания

1. В режиме ожидания на экране отобразятся часы ("день" даты отображается в правой части внутри циферблата), как показано на рисунке ниже.

2. В режиме ожидания, если в течение 1 минуты ничего не происходит, яркость экрана слегка потухнет.

3. Если яркость циферблата угасла, поверните или нажмите поворотную ручку, и экран вернется к полной яркости.



3. Запуск

В разделе по умолчанию отображаются режим приготовления и местное время, как показано на рисунке ниже.

При запуске можно выбрать режим приготовления, рецепт, другие режимы и изменить настройки.

При запуске выберите поворотной ручкой любой режим и нажмите по центру, чтобы перейти к соответствующей настройке режима.

В режиме запуска, если в течение 5 минут не будет выполнено никаких операций, дисплей вернется к отображению часов ("день" даты отображается в правой части циферблата).

При включенном состоянии духового шкафа, можно вернуться к отображению состояния запуска по умолчанию, нажав кнопку в течение 1-2 секунд.



3.1. Выбор режима приготовления

1. В разделе запуска выберите, чтобы войти в интерфейс выбора режима приготовления, как показано на следующем рисунке



2. Данный продукт предоставляет в общей сложности 11 режимов приготовления, как показано в следующей таблице. Под каждой схемой указано название схемы. Вы можете выбрать любой режим и нажать кнопку выбранного режима по центру, чтобы перейти в режим настройки температуры.

3. Если вы хотите вернуться назад на режим приготовления, поверните ручку назад, чтобы вернуться в состояние Запуска по умолчанию.



Режим	Дисплей	t°C по умолчанию	Регулировка t°C	Время по умолчанию	Регулировка времени
Верхний и нижний нагрев		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Верхний нагрев		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Гриль		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Турбогриль		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Нижний нагрев		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Верхний и нижний нагрев + конвекция		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Кольцевой нагрев		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Нижний нагрев и кольцевой нагрев		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Гриль + конвекция		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Гриль + вертел		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч
Верхний и нижний нагрев+ вертел		180°C	50-250°C	20 мин	1 мин-10 ч

3.2. Выбор рецепта.

1. В разделе Состояние запуска выберите, чтобы войти в интерфейс выбора категории рецептов, как показано на



следующем рисунке.

2. Здесь имеется в общей сложности 5 категорий рецептов (хлеб, курица, десерт, пицца и морепродукты), в каждой категории рецептов есть множество рецептов на выбор пользователей. На экране выбора категории рецептов название каждой категории рецептов отображается под диаграммой.

3. В интерфейсе категории рецептов поверните ручку назад, чтобы вернуться к отображению состояния запуска по умолчанию.



4. Как только вы выбрали рецепт, нажмите по центру, чтобы войти в интерфейс сведений о рецепте, как показано ниже.



5. В интерфейсе сведений о рецепте отобразятся температура приготовления по умолчанию, время и название рецепта для выбранного в данный момент рецепта (если название рецепта слишком длинное, оно будет прокручиваться справа налево).

6. В интерфейсе Сведений о рецепте, если вы хотите вернуться к предыдущему выбору категории меню, вы можете снова повернуть ручку назад, а затем выбрать рецепт еще раз.

7. Духовой шкаф включает в общей сложности 23 рецепта, а температура и время приготовления по умолчанию для каждого рецепта указаны в таблице ниже.

Категория: «Хлеб» выпекается на режиме верхнего и нижнего нагрева, включает в себя 5 рецептов, которые имеют разную предустановленную температуру и время приготовления, которые указаны в таблице:

Рецепт	t°C по умолчанию	Время по умолчанию
Булочка	180°C	40 мин
Хлеб	180°C	40 мин
Клюквенный хлеб	200°C	50 мин
Чесночный хлеб	200°C	40 мин
Бриошь	190°C	35 мин

Категория: «Курица» готовится на режиме верхнего и нижнего нагрева, включает в себя 4 рецепта, которые имеют разную предустановленную температуру и время приготовления, которые указаны в таблице:

Рецепт	t°C по умолчанию	Время по умолчанию
Жареная курица	190°C	1 час 20 мин
Жареная курица с овощами	190°C	1 час 20 мин
Курица с чесноком и картофелем	180°C	20 мин
Куриные ножки с овощами	200°C	1 час 30 мин

Категория: «Десерт» готовится на режиме верхнего и нижнего нагрева, включает в себя 5 рецептов, которые имеют разную предустановленную температуру и время приготовления, которые указаны в таблице:

Рецепт	t°C по умолчанию	Время по умолчанию
Шоколадное печенье	180°C	14 мин
Кокосовое печенье	180°C	15 мин
Пирог	200°C	50 мин
Пирог со шпинатом	180°C	30 мин
Лимонный пирог	180°C	15 мин

Категория: «Пицца» готовится на режиме верхнего и нижнего нагрева, включает в себя 5 рецептов, которые имеют разную предустановленную температуру и время приготовления, которые указаны в таблице:


Рецепт	t°C по умолчанию	Время по умолчанию
Пицца без глютена	180°C	14 мин
Мясная тонкая пицца	180°C	15 мин
Классическая пицца	200°C	50 мин
Пицца с креветками	180°C	30 мин
Маргарита	180°C	15 мин

Категория: «Морепродукты» готовится на режиме верхнего и нижнего нагрева, включает в себя 4 рецепта, которые имеют разную предустановленную температуру и время приготовления, которые указаны в таблице:



Рецепт	t°C по умолчанию	Время по умолчанию
Лосось в тайском стиле	200°C	15 мин
Лосось в фольге со спаржей	200°C	15 мин
Креветки в фольге	220°C	15 мин
Анчоусы	180°C	30 мин

3.3. Выбор других режимов



1. В разделе Запуска выберите , чтобы войти в интерфейс выбора другого режима, как показано на рисунке ниже.
2. У этого контроллера есть два других режима, как показано в таблице ниже. На изображении каждого режима отображается название этого режима. Вы можете выбрать любой режим поворотной ручкой и нажать по центру, чтобы ввести настройку температуры.
3. При выборе другого режима поверните ручку назад, чтобы вернуться к отображению состояния запуска по умолчанию.



Другие режимы	Дисплей	t°C по умолчанию	Регулировка t°C	Время по умолчанию	Регулировка времени
Разморозка		30°C	-	20 мин	1 мин-10 ч
Подогрев		80°C	50-80°C	20 мин	1 мин-10 ч

3.4. Настройка температуры

1. Войдите в интерфейс настройки температуры, и установленная температура отобразится в середине экрана, как показано на рисунке ниже. После первого ввода настройки температуры отображаемая температура является значением по умолчанию.
2. Интервал регулировки температуры при медленном и быстром вращении ручки составляет 5°C, и указатель температуры будет вращаться в зависимости от температуры. В режиме приготовления, режиме рецепта и других режимах температуры по умолчанию для каждого режима указаны в предыдущей таблице. Температурные диапазоны как в режиме приготовления, так и в режиме рецептов составляют 50-250°C.
3. После установки температуры нажмите на ручку, чтобы войти в интерфейс настройки времени приготовления.



3.5. Настройка времени приготовления

1. Войдите в интерфейс настройки времени приготовления, и установленное время приготовления отобразится в середине экрана, как показано на рисунке ниже. После первого ввода настройки времени приготовления отображаемое время приготовления является значением по умолчанию.
2. Интервал регулировки времени приготовления при медленном вращении ручки составляет 1 минуту, а

интервал времени приготовления при быстром вращении - 20 минут. Диапазон времени приготовления во всех режимах составляет от 1 минуты до 10 часов.

3. После установки времени приготовления нажмите на ручку, чтобы войти в интерфейс параметров приготовления.

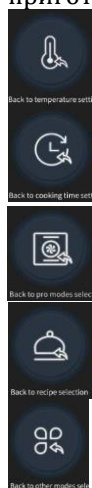


3.6. Варианты приготовления

1. Если вы в данную опцию переходите из режима приготовления, то при входе в интерфейс параметров приготовления, как показано на рисунке ниже, вы можете выбрать предварительный нагрев, готовку, настройку времени окончания, возврат к настройке температуры, возврат к настройке времени приготовления, возврат к выбору режима приготовления.

2. Если вы в данную опцию переходите из режима рецептов, то при входе в интерфейс параметров приготовления вы можете выбрать предварительный нагрев, готовку, настройку времени приготовления, настройку температуры приготовления, вернуться к выбору рецепта.

3. Если вы в данную опцию переходите из «других режимов», то можете выбрать готовку, настройку времени приготовления, настройку температуры приготовления, вернуться к выбору других режимов.



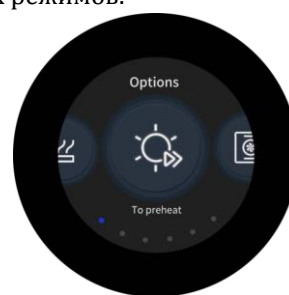
Выбор температуры приготовления

Выбор времени приготовления

Выбор режима приготовления


Выбор режима рецепта

Выбор других режимов

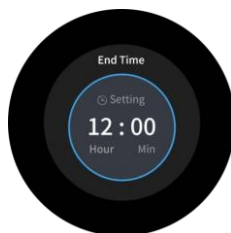


3.7. Настройка окончания времени приготовления

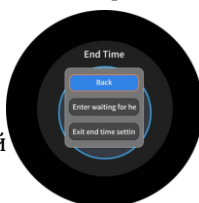
1. Выберите иконку в интерфейсе Параметров приготовления, чтобы войти в интерфейс настройки конечного времени, как показано на рисунке.

2. После первого входа в интерфейс  настройки времени завершения в центре экрана по умолчанию отображаются текущие часы + время приготовления. В это время пользователь может повернуть ручку, чтобы установить время окончания. Время окончания можно установить в диапазоне "текущие часы + время приготовления" ~ "текущие часы + 23 часа 59 минут".

3. Если вы не установите время окончания, то после нажатия на ручку он вернется к интерфейсу параметров приготовления.



4. Если пользователь устанавливает время окончания, то после нажатия кнопки в верхней части экрана появятся три опции, включая "Назад", "Введите 'Отложенный старт'" и "Выход из настройки времени окончания" (Если текст опции слишком длинный, он будет прокручиваться справа налево, как показано ниже).



5. Когда вы поворачиваете ручку, выбранный параметр становится синим. Нажатие кнопки означает выбор текущего параметра.

Выберите опцию "Назад", чтобы вернуться к интерфейсу настройки времени окончания; выберите опцию "Отложенный старт", чтобы перейти в интерфейс состояния ожидания; выберите "Выйти из настройки времени окончания", чтобы вернуться к интерфейсу параметров приготовления.

6. После того, как появятся три параметра, если в течение примерно 13 секунд не будет никаких операций, три параметра уберутся вверх и вернуться к интерфейсу настройки времени окончания готовки.

3.8. Отложенный старт

1. После перехода в режим отложенного старта в центре экрана отобразится обратный отсчет времени, а градиентная полоса может отображать ход обратного отсчета. Время начала приготовления будет отображено в нижней части экрана, как показано на рисунке ниже.



2. Нажмите ручку в режиме ожидания нагрева, и в верхней части экрана появятся три опции, а именно "Назад", "Вернуться к настройке времени окончания" и "Выйти из режима отложенного старта"(Если текст опции слишком длинный, он будет прокручиваться справа налево).

3. Когда вы поворачиваете ручку, выбранный параметр становится синим. Нажатие кнопки означает выбор текущего параметра. Выберите опцию "Назад", чтобы вернуться к интерфейсу "Отложенный старт"; выберите опцию "Вернуться к настройке времени окончания", чтобы войти в интерфейс настройки времени окончания; выберите "Выйти из режима ожидания нагрева", чтобы вернуться к интерфейсу "Параметры приготовления".

4. После появления трех опций, если в течение примерно 13 секунд ничего не происходит, три опции уберутся вверх и вернуться к интерфейсу состояния ожидания нагрева.

4. Рабочее состояние

4.1. Состояние предварительного нагрева

1. Вы можете выбрать иконку в интерфейсе параметров приготовления, чтобы перейти в интерфейс состояния предварительного нагрева, как показано на следующем рисунке.



2. После входа в интерфейс состояния предварительного нагрева на экране отобразятся фактическая температура духовки, индикатор выполнения предварительного нагрева и заданная температура.



3. Нажмите ручку в режиме предварительного нагрева, и в верхней части экрана появятся 3 опции (если текст опции слишком длинный, он будет прокручиваться справа налево), а именно "Назад", "Настройка температуры предварительного нагрева" и "Выход из режима предварительного нагрева".

4. Когда пользователь поворачивает ручку, выбранная опция становится синей, а нажатие кнопки позволяет выбрать текущую опцию. Выберите опцию Назад, чтобы вернуться к интерфейсу состояния предварительного нагрева; Выберите опцию Настройки температуры предварительного нагрева, отобразится интерфейс настройки температуры. Выберите Выход из режима предварительного нагрева, чтобы вернуться к интерфейсу "Параметры приготовления".

5. После того, как отобразятся три параметра, не включайте в течение примерно 13 секунд, три параметра будут выбраны вверх и вернуться к интерфейсу состояния предварительного нагрева.

6. Когда текущая фактическая температура духовки достигнет заданной температуры, это означает, что предварительный нагрев завершен.

7. После завершения предварительного нагрева на экране отобразится напоминание о готовке, пользователю необходимо поместить блюдо в духовку в течение 5 минут после завершения предварительного нагрева, закрыть дверцу духовки и нажать ручку, чтобы перейти в режим приготовления, как показано ниже.



4.2. Режим приготовления

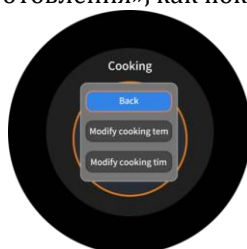
1. Пользователь может выбрать в интерфейсе Параметров приготовления, чтобы перейти в интерфейс режима приготовления, как показано на следующем рисунке.



2. Обратный отсчет времени приготовления будет отображаться в центре экрана, а градиентная полоса может отображать ход обратного отсчета. Название выбранного режима приготовления, другого режима или рецепта отображается в нижней части экрана, как показано ниже.



3. Нажмите ручку в кулинарии, нажмите ручку, и 3 варианта всплывает из верхней части экрана (если текст слишком длинный, он будет прокручиваться справа налево), а именно «назад», «изменить температуру приготовления» и «изменить время приготовления», как показано ниже.



4. Когда вы поворачиваете ручку, выбранная опция становится синей, а нажатие кнопки приводит к выбору текущей опции. Выберите опцию "Назад", чтобы вернуться к интерфейсу режима приготовления; Выберите опцию "Изменить настройку температуры приготовления", чтобы войти в интерфейс настройки температуры; Выберите "Изменить время приготовления", отобразится экран настроек времени приготовления.

5. После того, как отобразятся три параметра, не включайте в течение примерно 13 секунд, три параметра будут выбраны вверх и вернуться к интерфейсу состояния предварительного нагрева.

6. Когда закончится обратный отсчет времени приготовления, духовка закончит готовить.

5. Завершение

1. В разделе завершения интерфейс отобразит температуру приготовления, общее время приготовления, режим приготовления, другой режим или название рецепта процесса приготовления, как показано ниже.



2. В состоянии завершения приготовления нажмите ручку, чтобы вернуться к отображению состояния запуска по умолчанию.

6. Настройки

1. В разделе Запуска выберите, чтобы войти в интерфейс настроек, как показано на следующем рисунке.



2. В этом духовом шкафу предусмотрено 6 настроек: яркость, часы, дата, язык, обратная связь по вибрации, звук.

3. На странице настроек вы можете выбрать возврат в исходное состояние кнопкой



Регулировка яркости

В интерфейсе настроек выберите иконку, чтобы перейти к экрану настройки яркости, как показано на следующем рисунке.



2. Яркость по умолчанию равна 100%, поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить яркость, поверните ручку против часовой стрелки, чтобы уменьшить яркость, диапазон регулировки яркости составляет 10% ~100%.
3. После регулировки яркости нажмите ручку еще раз, чтобы сохранить значение и вернуться к интерфейсу настроек.



Установка времени

1. В интерфейсе настроек выберите иконку, чтобы ввести настройку часов, как показано на следующем рисунке.



2. Если вы не ввели часовую или минутную настройку, поверните ручку, и выбранная часть среди часов, минут, значков подтверждения и возврата станет оранжевой.
3. Выберите час или минуту и нажмите ручку, чтобы перейти в режим настройки. Выбранная часть станет красной.
4. Установите час или минуту и нажмите ручку, чтобы подтвердить установленные часы. Поверните ручку и нажмите кнопку подтверждения, чтобы сохранить текущие часы и вернуться к интерфейсу настроек. Если вы выберете "Назад", текущие часы сохранены не будут.

Установка даты

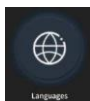
1. В интерфейсе настроек выберите иконку, чтобы ввести настройку даты, как показано на следующем рисунке.



2. Если вы не ввели настройки года, месяца или дня, поверните ручку и нажмите День, месяц, год, кнопку подтверждения и кнопку возврата, выбранная часть станет оранжевой.
3. Выберите День, месяц и год и нажмите ручку, чтобы перейти в режим настройки. Выбранная часть станет красной.
4. Установите год, месяц или число и нажмите ручку, чтобы подтвердить дату. Поверните ручку и нажмите кнопку подтверждения, чтобы сохранить текущую дату и вернуться к экрану настроек. При нажатии кнопки "Назад" текущая дата не сохраняется.

Выбор языка

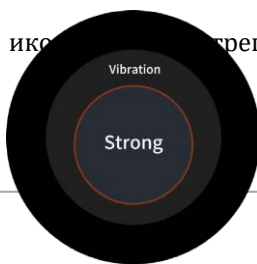
1. В интерфейсе настроек выберите пункт для ввода языковых настроек, как показано на следующем рисунке.



2. Поверните ручку для отображения различных языков, этот продукт поддерживает китайский (упрощенный), английский, испанский, русский, французский, итальянский, турецкий и другие языки, пользователи могут выбрать свой собственный язык в соответствии с реальной ситуацией. Затем нажмите ручку, чтобы сохранить текущий язык и вернуться к экрану настроек.

Регулировка вибрации

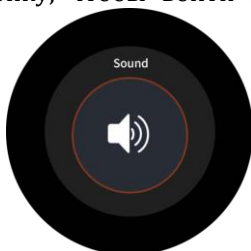
1. В интерфейсе настроек выберите иконку, чтобы регулировать вибрацию, как показано на следующем рисунке.



2. Этот пункт настройки позволяет установить интенсивность вибрации при вращении ручки, интенсивность по умолчанию - сильная, и интенсивность делится на четыре уровня: очень слабый, слабый, средний и сильный. После выбора желаемой интенсивности вибрации нажмите ручку, чтобы сохранить текущую интенсивность, выберите и вернитесь к интерфейсу настройки.

Настройка звука

1. В интерфейсе настроек выберите иконку, чтобы войти в интерфейс настройки звука, как показано на следующем рисунке.



2. Звук включен по умолчанию. Поверните ручку, чтобы выбрать "Выкл." или "Вкл.", нажмите на экран, чтобы сохранить выбор и вернуться к интерфейсу настроек.

Открытая дверца

1. Перед переходом в режим ожидания нагрева и в режим работы убедитесь, что дверца духовки закрыта, в противном случае выскочит иконка для проверки дверцы духового шкафа, как показано на следующем рисунке.



2. Откройте дверцу духовки в режиме ожидания нагрева и в режиме работы, и экран также отобразится для обнаружения напоминания.

3. После закрытия дверцы духовки напоминание об обнаружении дверцы закрывается.

Свет

1. Когда духовка находится в режиме работы, поверните ручку один раз и автоматически включится свет на 1 минуту.

2. После того, как духовка перейдет в режим работы или предварительного нагрева, индикатор автоматически включится на 1 минуту.

3. После открытия дверцы духовки лампа автоматически включится на 1 минуту.

Охлаждающая конвекция

1. Охлаждающая конвекция в основном используется для отвода тепла внутри духовки.

2. Когда фактическая температура внутри духовки составит $\geq 70^{\circ}\text{C}$, охлаждающая конвекция автоматически включится; когда фактическая температура составит $< 60^{\circ}\text{C}$, охлаждающая конвекция автоматически выключится.

Коды ошибок

1. При возникновении неисправности духовой шкаф подаст 10 звуковых сигналов неисправности, а на экране отобразится код неисправности и соответствующее описание неисправности, как показано на следующем рисунке.



2. За исключением аномалий высокой температуры, после устранения других неисправностей необходимо снова включить духовой шкаф, чтобы возобновить нормальную работу. При возникновении аномалий высокой температуры нажмите ручку, чтобы вернуться к отображению запуска по умолчанию.

3. Подробные сведения о неисправностях приведены в следующей таблице.

Код ошибки	Может ли быть рестарт	Причина	Решение проблемы
E01	нет	Разомкнутая цепь NTC-датчика	Обнаружена разомкнутая цепь или обрыв. Обратитесь в СЦ.
E02	нет	Короткое замыкание NTC-датчика	Для решения вопроса обратитесь в СЦ.
E11	нет	Нарушение связи между дисплеем и платой питания	Связь между экранным дисплеем и платой питания нарушена. Обратитесь в СЦ.
E15	да	Слишком высокая температура	После нагрева обнаруживается, что температура духовки превышает заданную на 50°C в течение 20 сек. Выключите духовой шкаф и охладите его.

Таблица времени приготовления.

Самая нижняя полка духового шкафа - 1-я полка. Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений.

Блюдо	Емкость	Полка	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (приблизительно)
Кекс на противне	Противень для духового шкафа 24...26 см	2	170 - 180	25 - 35
Кекс в форме	Форма для выпечки 18 ... 22 см	1 ... 2	170 - 180	30 ... 40
Печенье	Противень для духового шкафа	2	170 - 190	25 ... 35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духового шкафа	2	180 - 190	25 ... 35
Сладкий пирог	Противень для духового шкафа	2	170 - 180	25 ... 35
Пироги	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	40 ... 50
Дрожжевое тесто	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	35 ... 45
Булочки	Противень для духового шкафа	1 ... 2	180 ... 190	25 ... 35
Пироги (из юбки)	Противень для духового шкафа	1 ... 2	180 ... 190	40 ... 50
Пицца	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200 ... 220	15 ... 20
Говядина	Противень для духового шкафа	1 ... 2	15 мин. Макс»	100 ... 110
Нога ягненка	Противень для духового шкафа	1 ... 2		90 ... 100
Жареная курица	Противень для духового шкафа	1		60 ... 70
Индейка часть	Противень для духового шкафа	1	25 мин. 220»	180 ... 240
Рыба	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	15 ... 25
Мин.макс, » после чего установите на 150° C				



Горячие поверхности могут вызвать ожоги.

Таблица времени приготовления на гриле

Блюдо	Полка	Срок приготовления на мангале (приблизит.)
Рыба	3	30 ... 40 мин*
Курица порционная	3	40 ... 50 мин
Ягнячья отбивная	3	25 ... 35 мин
Бифштекс	3	25 ... 35 мин*
Телячья отбивная	3	25 ... 35 мин*

* в зависимости от толщины

7. Уход и чистка

Общие сведения

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем.



Опасность удара электрическим током!

Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

~ После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом, предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.

~ Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тканевой салфеткой или губкой, смоченной средством для мытья посуды, разведенным в теплой воде, и протрите насухо сухой тканевой салфеткой.

~ После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время приготовления, полностью убраны.

~ Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тканевой салфеткой и жидким порошком (не абразивным).

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы. Не используйте паровые очистительные приборы.

Очистка панели управления

Очистите панель и контрольные регуляторы влажной тканевой салфеткой и высушите сухой тканью.

Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

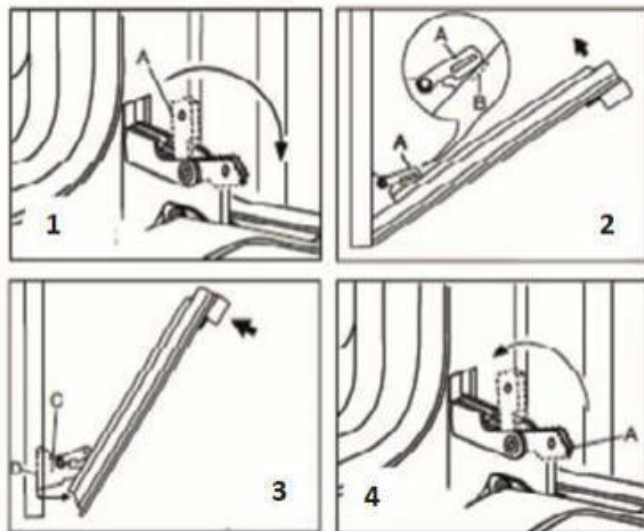
Очистка духового шкафа

Для чистки прибора нет необходимости в использовании какого-либо очистителя духового шкафа или других специальных очистительных средств.



Чистка и снятие дверцы духового шкафа

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы прибора, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



Снятие дверцы духового шкафа
Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рис.1.

Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке 2.

Передвигая дверцу вперед по направлению стрелки, потяните ее к себе, как показано на рисунке 3.

Снимите аккуратно с петель дверцу, как показано на рис.4.

Замена лампочки духового шкафа



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Перед заменой лампочки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.

Лампочка духового шкафа — это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300 С.

Положение лампочки может отличаться от показанного на рисунке. Если в вашем приборе установлена круглая лампочка:

1. Отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая ее против часовой стрелки и замените новой.
4. Установите стеклянную крышку на место.

8. Предложения по решению проблем

Прибор не работает.

- Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку.
- Предохранитель может быть неисправен или сработал. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями. Если предохранитель сработал, снова активируйте его. Возможно, имели место скачки напряжения в сети. Удалите и снова вставьте вилку в розетку.

При работе духового шкафа из нее идет пар.

- Появление пара является нормальным при работе прибора. Это не является неисправностью.

При нагревании и остывании прибора металл издает звуки.

- При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки. Это не является причиной неисправности.

Духовой шкаф не нагревается.

- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- Возможно, настройки таймера не выполнены. Отрегулируйте текущее время.
- Возможно, не выполнены настройки функции и/или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры.

В духовом шкафу не горит свет.

- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- Возможно, лампочка духового шкафа неисправна. Замените лампочку в приборе.

9. Гарантия

Мы предоставляем гарантию в течение 1 года с момента покупки.

Если произошла поломка, вам необходимо позвонить по справочной линии потребителей 8-800-23456-68 или написать на электронную почту info@kanzler-hg.ru. Оператор горячей линии проинструктирует, что необходимо сделать и поможет решить вашу проблему, или организует выезд квалифицированного специалиста. Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку, если вы не регистрировали свою технику при покупке по QR-коду на стикере, наклеенном на изделие. Внимательно соблюдайте описанные инструкции по использованию духового шкафа. Вследствие неправильной эксплуатации гарантийные обязательства не действительны.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта, и следующие ситуации не покрываются гарантией:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве;
2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с продукцией после её доставки;
3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке продукции;
4. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии;
5. Неисправность, возникающая в результате использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации;
6. Разбитый корпус;
7. Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме лиц из официальных сервисных центров;
8. Проблемы, возникающие при монтаже любой детали, кроме деталей, поставляемых производителем.

Гарантия недействительна при удалении и уничтожении оригинального серийного номера на продукции.

Предупреждения о транспортировке и обработке

- Во время обработки соблюдайте знаки, указанные на картонной коробке.

Если требуется транспортировка:

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке и соблюдайте знаки, указанные на упаковке.

Если оригинальная упаковка не доступна:

- Не помещайте тяжелые предметы на духовой шкаф.

Срок службы: 10 лет.

Духовой шкаф следует хранить упакованной в закрытых отапливаемых помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от плюс 5 до плюс 40 С, относительной влажности не более 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, вредно действующих на компоненты варочной поверхности.

Срок гарантии, срок службы и дата производства указаны на этикетке товара.



Импортер: ООО «Зенит Веар Трейд», Юридический адрес: 117042, г. Москва, ул. Академика Семенова 3-68, ИНН 7727302060, ОГРН 5167746200793
zenithwt@gmail.com