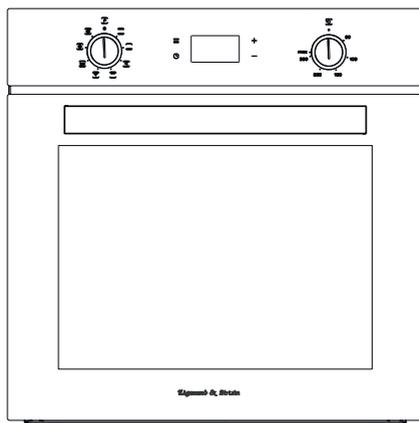


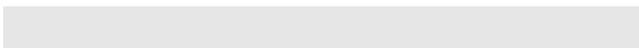
Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ E 148 B / I / W



РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ



EAC

Содержание

1	ПРЕДИСЛОВИЕ	3
2	ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ	10
4	УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ	12
5	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ	17
	5.1 Энергоэффективность духового шкафа.....	21
6	ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ	22
	6.1 Аксессуары духовки.....	23
7	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	24
8	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	26
	8.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ.....	26
9	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	27
	9.1 Установка температуры прибора.....	27
10	КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ	28
11	ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ	30
12	ЗАМЕНА ЛАМПЫ	36
13	ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ	38
14	ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	40

1 ПРЕДИСЛОВИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ,

Искренне благодарим за приобретение нашей продукции.

Это изделие было изготовлено на современном заводе с соблюдением экологических требований без ущерба для окружающей среды.

Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве пользователя. Данное руководство содержит важную информацию для безопасной установки, использования и обслуживания вашего прибора и необходимые предупреждения. Сохраняйте это руководство до окончания пользования прибором. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, окружающей среде или в иной форме, который может возникнуть из-за неправильной эксплуатации устройства.

2 ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Рабочее напряжение вашего духового шкафа составляет от 220 до 240 вольт.
- Подключите ваш духовой шкаф к предохранителю с номинальной мощностью 16А. Если значение тока предохранителя в вашем доме меньше 16 А, попросите квалифицированного электрика установить предохранитель на 16 А.
- Всегда используйте духовой шкаф с заземленной розеткой. Попросите уполномоченного электрика установить заземляющее оборудование. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате использования продукта с незаземленной розеткой.
- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба. Несоблюдение этих инструкций может аннулировать гарантию, наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может произойти.
- Если электрические соединения внутри устройства будут отсоединены (в случае их недоступности), отключите питание устройства для избежания поражения электрическим током и обратитесь в авторизованный сервис.
- Избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духовки, так как она будет нагреваться во время работы. Будьте осторожны, так как во время работы гриля поверхность духовки может сильно нагреться.
- Легковоспламеняющиеся предметы, которые находятся в рабочей камере, могут воспламениться. Не оставляйте легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере.
- Используйте прихватку, когда извлекаете из духового шкафа горячую еду или посуду, например противни и т. д. Компоненты духовки, используемая посуда (противень и т. д.) во время работы сильно нагреваются.
- Духовой и ее аксессуары во время работы становятся горячими. Избегайте прикосновения к нагретым деталям.

- Не открывайте дверцу духовки, если из нее выходит дым. Выключите прибор, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель.
- Кулинарная бумага может соприкоснуться с нагревательными элементами и загореться. Не кладите бумагу для выпечки во время предварительного нагрева на аксессуары. Помещайте бумагу только в нужное место. Бумагу нельзя помещать на аксессуары.
- Детям не следует проводить чистку и обслуживание прибора без присмотра.
- Устройство может нагреваться во время работы. Будьте осторожны при прикосновении к нагревательным элементам внутри духовки.
- Не используйте жесткие и абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как это может привести к повреждению стекла или царапинам на поверхности.
- Духовой шкаф не должен соприкасаться с легковоспламеняющимися предметами.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного духового шкафа.
- Не используйте для чистки духового шкафа пароочистители.



ОСТОРОЖНО!

Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, перцептивными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями, только если они находятся под присмотром взрослых или когда они выполняют инструкции, приведенные в руководстве по эксплуатации прибора, и понимают риски, которые могут возникнуть.

Дети не должны играть с данным устройством.



ОСТОРОЖНО!

Чтобы избежать поражения электрическим током перед заменой лампы выключайте прибор или отключайте питание.

- В случае повреждения провода питания он должен быть заменен специальным проводом или проводом, одобренным производителем или авторизованным сервисным центром.
- Во избежание повреждений, которые могут быть вызваны неправильным размещением теплового выключателя, это устройство не должно подключаться к внешним устройствам цепи, таким как таймеры или постоянно включенные или постоянно выключенные цепи.
- Доступные части плиты могут быть горячими. Маленькие дети не должны находиться рядом при использовании духового шкафа.
- Перед очисткой необходимо удалить пятна от упавших или разлитых продуктов.
- Перед началом работы с прибором убедитесь, что вы удалили все упаковочные материалы.
- Используйте прибор в соответствии с назначением, указанным только в руководстве по эксплуатации.
- Этот прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Он не подходит для промышленной или лабораторной эксплуатации.
- Не используйте и не оставляйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор рядом с водоемами, на мокрой земле или вблизи бассейна.
- Прибор не предназначен для управления внешним таймером или системой дистанционного управления.
- Этот прибор не предназначен для эксплуатации детьми, людьми с психическими расстройствами или неопытными людьми без присутствия компетентного взрослого лица.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ

- Установка устройства всегда должна производиться специалистами авторизованного сервисного центра.
- Ваш прибор оснащен высокоэффективной системой циркуляции воздуха для обеспечения наиболее эффективного приготовления и очистки. Следуйте инструкциям по установке, чтобы убедиться в этом.
- Используйте прибор после его установки для его безопасной работы.
- Прибор должен устанавливаться в шкафу для установки так, чтобы его задняя часть была направлена к стене.
- Если дверца или прокладки на дверце прибора повреждены, не эксплуатируйте прибор, пока он не будет отремонтирован специалистами авторизованного сервисного центра.
- Не свешивайте провод питания с края стола или столешницы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед использованием прибора убедитесь, что вы сняли весь упаковочный материал.
- Этот прибор не должен использоваться для других целей, кроме как приготовления пищи. Опасно и нецелесообразно использовать его для каких-либо других целей (например, для обогрева комнаты, в которой он находится). Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть у людей, животных или предметов из-за ненадлежащей, неправильной или нецелесообразной эксплуатации прибора.
- При первом включении духового шкафа может появиться запах, вызванный изоляционными материалами и нагревательными элементами. В таком случае включите духовку, не кладя в нее еду, на 30 минут при максимальной температуре с включенной функцией верхнего и нижнего нагревателей (и 3D, если применимо).
- Пластиковые контейнеры, которые не предназначены для духового шкафа могут расплавиться и повредить духовой шкаф или вызвать пожар при высоких температурах.
- Не размещайте противни, решетки, еду на дне духового шкафа.
- Примите во внимание, что алкогольные напитки, используемые для приготовления некоторых блюд, могут испаряться при высоких температурах и загореться на горячих поверхностях.
- Консервирование или нагревание могут вызвать высокое давление в закрытых контейнерах, и контейнеры могут взорваться из-за этого давления. Не консервируйте пищевые продукты в закрытых контейнерах или не нагревайте закрытые контейнеры.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой фольгой.
- Отключайте прибор во время перемещения, чистки или обслуживания духовки.
- Никогда не пытайтесь извлечь вилку, потянув ее за шнур.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, если ваши руки или ноги мокрые или влажные.
- Не позволяйте детям использовать изделие без надзора.
- При несоблюдении мер предосторожности во время снятия дверцы духовки можно поранить руки.
- В случае неисправности или неправильной работы духового шкафа выключите и отключите его.
- Когда духовой шкаф не используется, убедитесь, что все функции установлены в положение «ВЫКЛ».
- Когда вынимаете противень из духовки, всегда используйте прихватку.
- В целях безопасности и для обеспечения чистоты духовки всегда следите за тем, чтобы духовка была чистой. Остатки масла, оставшиеся внутри печи после работы, могут со временем повредить поверхность.

- Все виды технического обслуживания и ремонтных работ должны выполняться специалистами авторизованного сервисного центра при использовании оригинальных запасных частей.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу прибора, не разрешайте детям сидеть на ней. Это может вызвать опрокидывание прибора или нанести ущерб дверце прибора.
- Наша компания не несет ответственность за любой ущерб, вызванный опасной или неправильной эксплуатацией прибора.
- Если вы не будете учитывать ни одно из приведенных выше предупреждений, духовой шкаф может быть поврежден.



ОСТОРОЖНО!

Не используйте ручку духового шкафа на передней дверце для переноски духового шкафа или извлечения его из упаковки.

Этот продукт остановит приготовление в случае любого отключения питания. В зависимости от модели продукта вы сможете продолжить приготовление, или вам нужно будет изменить время приготовления.

Для предотвращения появления конденсации пара внутри дверцы духового шкафа рекомендуем открывать ее не менее чем через 3 минуты после окончания процесса приготовления.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОНИКЕ

Компоненты этого прибора, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям директивы ЕЕС №. 89/109.

С учетом наличия маркировки СЕЕ мы заявляем, что несем ответственность за обеспечение соответствия этого устройства европейским директивам и соблюдение требований законодательства в отношении безопасности, здоровья и окружающей среды.

При извлечении духового шкафа из упаковки убедитесь, что она в хорошем состоянии и не повреждена. Не используйте прибор в случае каких-либо сомнений: обратитесь в авторизованную службу.

Храните упаковочные материалы, такие как нейлоновая упаковка, пенополистирол и шпильки, в недоступном для детей месте, так как они могут представлять для них опасность.

- Сохраняйте оригинальную упаковку прибора.
- Для транспортировки прибора используйте оригинальную упаковку, следуйте указаниям на упаковке.
Если оригинальная упаковка отсутствует;
- Избегайте ударов по внешней поверхности прибора.

- Не кладите на прибор тяжелые грузы.
- Во время транспортировки устанавливайте прибор параллельно полу (верхней стороной вверх).

Упаковка

Все упаковочные материалы подлежат вторичной переработке. Чтобы помочь защитить окружающую среду, утилизируйте остатки упаковочного материала в контейнерах для утилизации. ♻️

Утилизация старых приборов

Приборы, которые не находятся в рабочем состоянии, не должны выбрасываться вместе с бытовым мусором. Старые электрические устройства могут содержать компоненты, которые могут быть использованы повторно.

Устройства с компонентами, предназначенными для управления устройством, которые отправляются на свалку, могут содержать материалы, опасные для окружающей среды.

Поэтому сдайте ваше устройство в специальный пункт сбора, проконсультировавшись с вашим производителем, чтобы убедиться, что электрические и электронные компоненты будут использованы повторно.

Рекомендуется сохранить это руководство пользователя, поскольку в нем содержится информация об эксплуатации устройства, если оно передается другому пользователю. Прежде чем выбросить и утилизировать этот прибор, вы

должны предотвратить потенциальные негативные последствия для здоровья человека и окружающей среды. В противном случае прибор станет непригодным отходом.

⌘ Этот символ изделия указывает на то, что прибор следует рассматривать как бытовые отходы, и предупреждает о необходимости доставки в центры сбора отработанных электрических и электронных приборов. Утилизация прибора должна проводиться в соответствии с местными нормами по охране окружающей среды. Вы можете получить подробную информацию об утилизации устройства, его повторном использовании и переработке в органах власти.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Эти приборы предназначены для работы с однофазным напряжением питания 220-240 В при частоте 50-60 Гц.

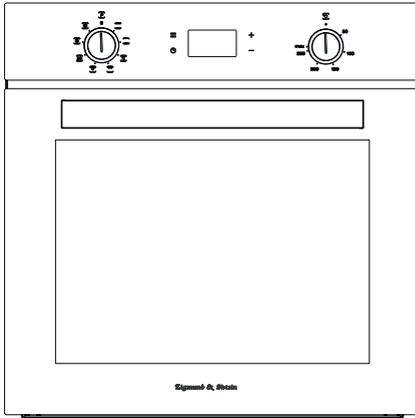
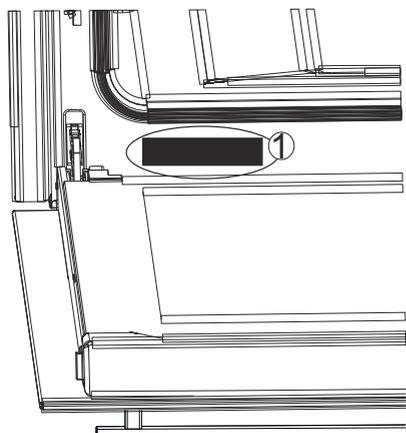


Рис. 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ

	Е 148 В - Е 148 I - Е 148 W
Функция	8
Лампа подсветки духовки	15 Вт
Размеры изделия (ширина)	595 мм
Размеры изделия (глубина)	547 мм
Размеры изделия (высота)	595 мм
Размеры шкафа для установки изделия (ширина)	560 мм
Размеры шкафа для установки изделия (глубина)	550 мм
Размеры шкафа для установки изделия (высота)	600 мм
Вместимость	72 л
Напряжение	220-240 В
Максимальная мощность	2650 W



Вы можете получить доступ к паспортной табличке духового шкафа с указанием технических характеристик духовки после установки на кухне. Вы можете увидеть эту табличку, когда откроете дверцу духовки. Используйте информацию, указанную на этой табличке, чтобы указать модель вашей духовки при заказе запасной части (Рис. 2/1).

Рис. 2

4 УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

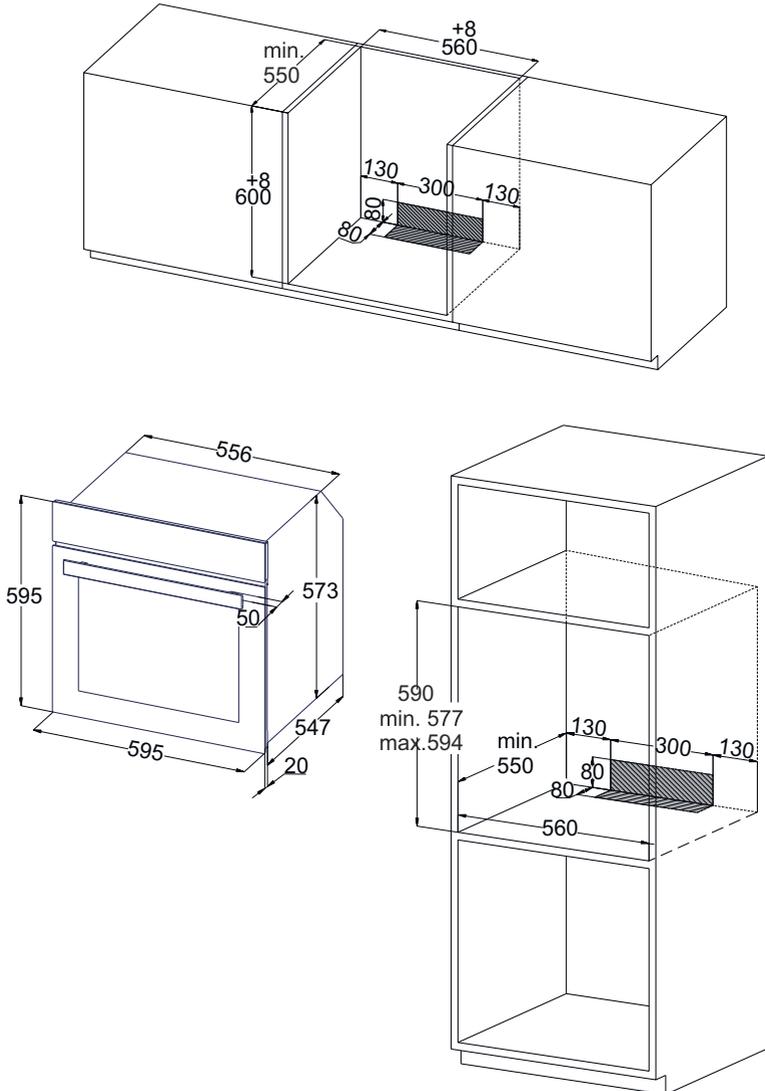


Рис. 3

Угловая установка

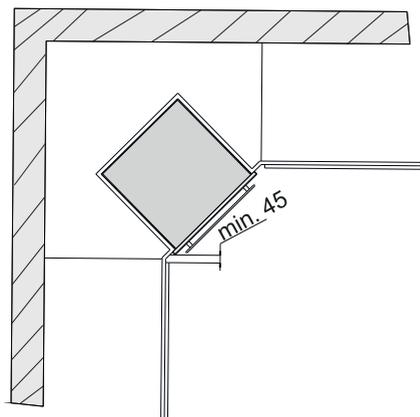


Рис. 4

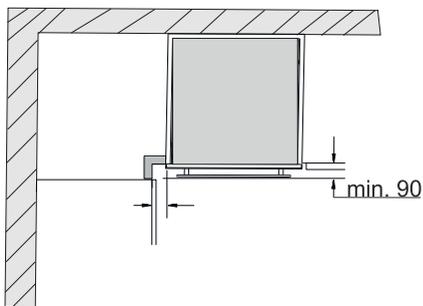


Рис. 5



Изображения, используемые в руководстве, предназначены только для ознакомительных целей.



Данные о размерах, указанные на чертежах, представлены в мм.

Примите во внимание размеры Рис. 4 во время угловой установки для того, чтобы дверцу прибора можно было открыть. Рис. 5 Размеры зависят от толщины лицевой стороны мебели, расположенной под ручкой.

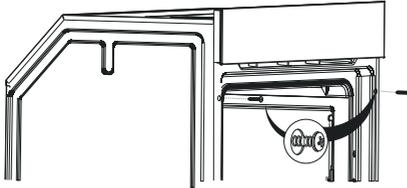


Рис. 6

- Духовой шкаф становится легче при снятых дверце и аксессуарах, что облегчает размещение прибора внутри шкафа.
- Разместите прибор, центрировав его внутри шкафа для встраивания прибора
- Надежно закрепите прибор.
- Зазор между рабочей поверхностью и прибором не должен закрываться с помощью дополнительных порогов или молдингов.



Установка винта без просверливания отверстия, соответствующего диаметру винта в мебели, может привести к повреждению вашей мебели.

- Будьте осторожны, чтобы не повредить установочные отверстия, слишком сильно надавливая на винты во время установки.
- При желании прибор может быть установлен на высоко расположенном шкафу или под столешницей.
- Мы рекомендуем вам обеспечить минимальный зазор в 70 мм от задней части кухонного блока, где установлен духовой шкаф.
- Части, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента.
- Если встраиваемая плита будет устанавливаться на столешнице над духовкой, провода питания плиты и духовки должны быть отделены в целях безопасности и для облегчения извлечения духовки из-под плиты, когда это необходимо.

УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

Установка устройства всегда должна производиться специалистами авторизованного сервисного центра. Наша компания не несет ответственность за ущерб, который может быть причинен людям, окружающей среде или другим материалам из-за неправильной установки прибора.

Осмотрите прибор после вскрытия упаковки. Не выполняйте подключение прибора в случае повреждения при транспортировке.

Перед началом работы с прибором снимите и удалите все упаковочные материалы и клейкие ленты из рабочей камеры и дверцы.

Установочные размеры, которые должны использоваться при всех видах установки прибора, приведены в Рис. 3, Рис. 4, Рис. 5.

Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной крышкой. В этом случае возникнет риск пожара из-за перегрева.

Перед установкой прибора будет производиться резка мебели. Удалите все неровности. Они могут оказать неблагоприятное влияние на работу электрических блоков.

Используйте защитные перчатки для предотвращения травм.

Заштрихованные области должны быть свободны от посторонних предметов для нормальной работы вентиляции духового шкафа. (Рис. 3).

Электрическая розетка для прибора должна находиться внутри указанной заштрихованной области или она должна быть вне места установки (Рис. 3).

Поверхности мебели, куда прибор будет встроен, должны быть устойчивы к температурам до 120 °С.

При установке духового шкафа под нее должна быть помещена подставка, которая может выдержать его вес.

В целях безопасности после завершения установки должен быть предотвращен прямой контакт прибора с электрическими деталями.

Части, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента.

Мы рекомендуем вам установить прибор в настенный шкаф таким образом, чтобы обеспечить более эффективную циркуляцию воздуха.

Для обеспечения более эффективной циркуляции воздуха задний отсек шкафа в кухонном блоке должен быть удален.

Мы рекомендуем вам обеспечить минимальный зазор в 70 мм от задней части кухонного блока, где установлен прибор.

Мы не рекомендуем устанавливать прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. В противном случае производительность таких приборов ухудшится в связи с выделяемым теплом.

Чтобы ваша духовка была готова к работе, определите место, в котором она должна быть встроена, и в котором будет производиться монтаж электропроводки. Затем позвоните в авторизованный сервисный центр.

5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

- Прибор должен быть подключен к основному электрооборудованию в соответствии с действующими правилами и законодательством только специалистами авторизованного сервисного центра.
- Убедитесь, что мощность в сети соответствует мощности, указанной на паспортной табличке, расположенной в нижней части передней панели устройства.
- Если значение тока выключателя в вашем доме меньше 16 А, попросите квалифицированного электрика установить выключатель на 16 А.
- Прибор всегда должен быть заземлен. Попросите уполномоченного электрика установить заземляющее оборудование.
- Кабель питания вашей духовки оснащен заземленной вилкой. Эта вилка должна использоваться с заземляющим проводом.
- Размещайте прибор так, чтобы к розетке или двухполюсному переключателю, используемому для подключения питания, можно было легко добраться.
- Не размещайте шнур питания так, чтобы он мог контактировать с горячими поверхностями, и не зажимайте его внутри дверцы прибора.
- Температура шнура питания не должна превышать температуру окружающей среды на 50 °С.
- Если провод питания поврежден, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром. Попросите специалистов авторизованного сервисного центра заменить провод на новый с такими же параметрами, который может выдержать электрический ток, требуемый для данного прибора.
- Если прибор будет подключен непосредственно к электросети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, пригодный для работы при мощности в соответствии с установленными нормами, расстояние между точками касания должно быть не менее 3 мм. Провод заземления не должен пресекаться двухполюсным переключателем.
- Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и розетки-умножители. Если применение их обязательно, могут быть использованы регуляторы и удлинители, соответствующие установленным нормам по безопасности. Однако ни в коем случае не превышайте максимальную силу тока и максимальное напряжение, предусмотренное для регулятора.
- После завершения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение 3 минут.



Электрическая безопасность прибора гарантируется, если он правильно подключен к подходящему источнику с надлежащим заземлением согласно установленным нормам и правилам. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может быть нанесен людям, животным или предметам из-за неправильного заземления прибора.

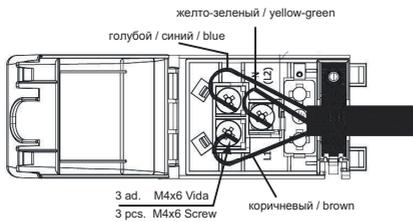


Рис. 7

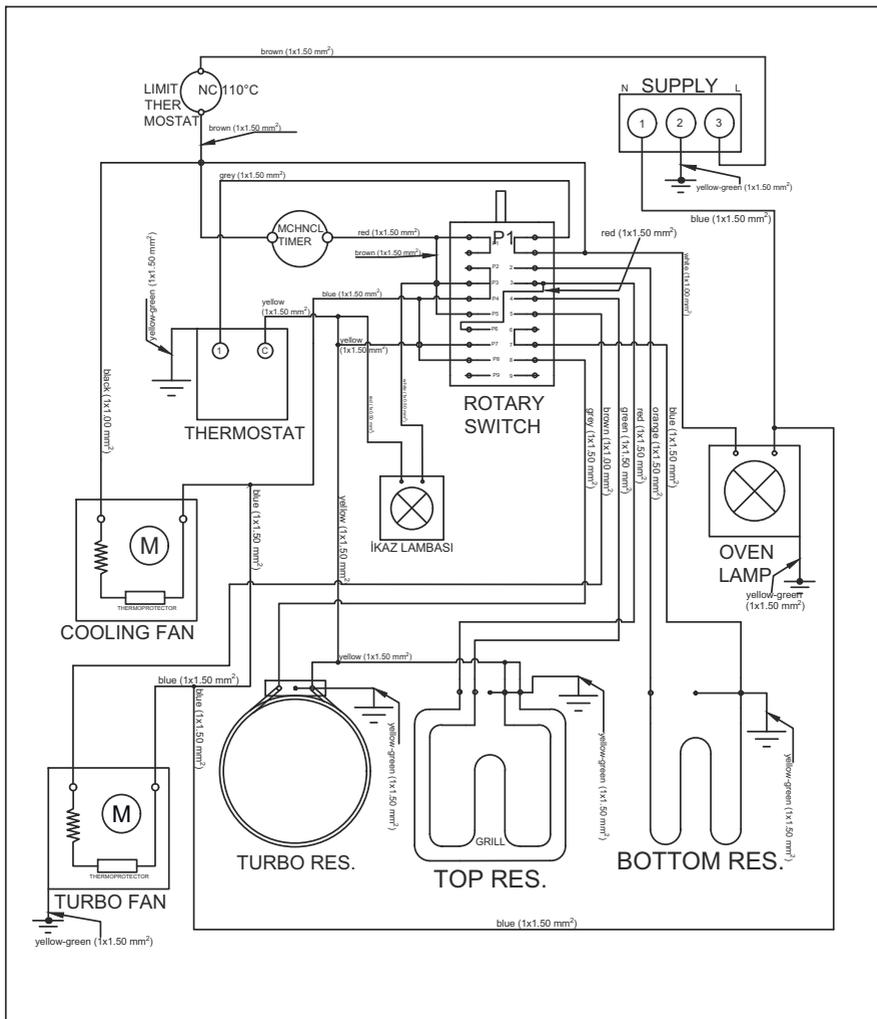


Рис. 8

ЧТО ДЕЛАТЬ ВО ВРЕМЯ ПЕРВОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА

- Установите температуру на максимальный уровень.
- Установите кнопку выбора функций в положение "верхний и нижний нагревательные элементы" (или в положение 3D, если применимо).

- Включите духовой шкаф на 30 минут без продуктов.
- Откройте окна, чтобы проветрить помещение.
- В это время могут возникнуть запахи и дым, вызванные изоляционными материалами. В таком случае подождите, пока запахи и дым не исчезнут, прежде чем ставить пищу в духовку.
- Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа мягкой тканью, слегка смоченной мыльной водой.

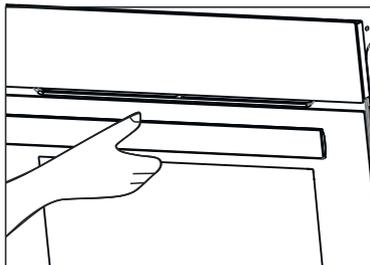


Рис. 9

При открывании всегда держите ручку за центр.



ОСТОРОЖНО!

Прежде чем использовать духовой шкаф в первый раз, промойте компоненты, такие как противень или решетку, щелочными (неабразивными) чистящими средствами.

5.1 Энергоэффективность духовки

- Следует выбирать духовые шкафы с высокой энергоэффективностью и хорошей теплоизоляцией.
- Частое открывание дверцы духовки во время приготовления приводит к попаданию холодного воздуха внутрь духовки, что приводит к потере тепла. Поэтому не открывайте дверцу духовки больше, чем требуется.
- Избыточное тепло, остающееся после приготовления пищи, можно использовать и для следующего приготовления пищи. Это позволит сохранить энергию.
- Используйте функцию предварительного нагрева духового шкафа в течение короткого времени (максимум 10 минут).
- Замороженные продукты перед приготовлением в духовке необходимо разморозить.
- Духовой шкаф продолжит готовить с текущей температурой, используя меньше энергии, если она будет выключена за несколько минут до времени приготовления.

6 ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ

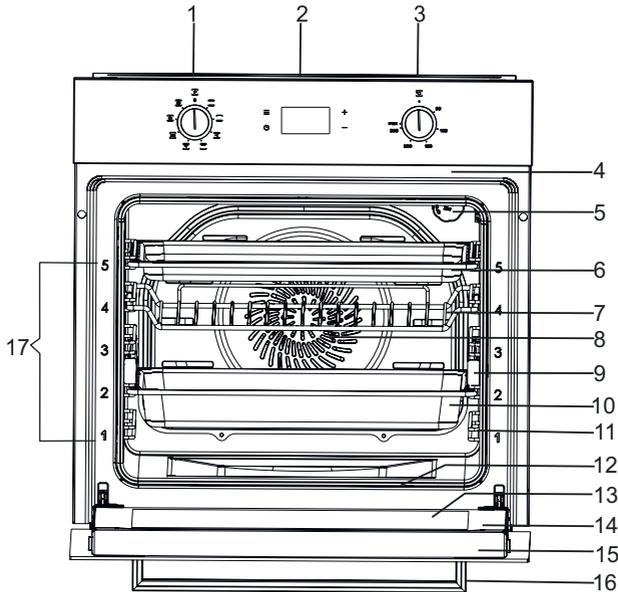


Рис. 10

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1- Кнопка выбора функции | 11- Направляющие |
| 2- Таймер с сенсорным экраном | 12- Нижний нагревательный элемент |
| 3- Регулятор температуры духовки | 13- Внутреннее стекло |
| 4- Верхний нагревательный элемент | 14- Дверца духовки |
| 5- Лампа подсветки | 15- Верхняя пластиковая часть дверцы |
| 6- Плоский противень | 16- Ручка духовки |
| 7- Решётка | 17- Уровень стойки |
| 8- Вентилятор | |
| 9- Телескопические направляющие | |
| 10- Глубокий противень | |

6.1 Аксессуары духовки

Перед первой эксплуатацией промойте аксессуары духовки. После очистки и мытья губкой протрите их насухо.

Извлеките все ненужные аксессуары из рабочей камеры.

Решетка гриля



Рис. 11

Используется для тарелок, форм для пирожных и порционных горшочков для жарки и замороженных продуктов.

Благодаря особой конструкции проволочные стеллажи остаются в горизонтальном положении даже после их извлечения из духовки. Существует риск сдвинуть тарелку и пролить еду.

Плоский противень



Рис. 12

Используется для пирожных и печенья, которые готовятся на противне.

Не используйте для приготовления пищи плоский противень, так как он может вызвать распространение запаха, а масла могут выплеснуться из противня и испачкать духовой шкаф.

Глубокий противень

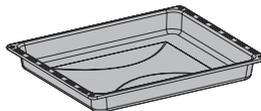


Рис. 13

Универсальная посуда для пирожных, мягких пирожных, замороженных продуктов и мясных блюд с большими кусками мяса.

Ее можно использовать в качестве посуды для сбора жира, когда вы готовите прямо на решетке.

Телескопические направляющие



Рис. 14

Благодаря телескопическим направляющим, можно вставлять и вынимать противни и решетку с легкостью.

При совместном использовании противней и решеток, обратите внимание, что задняя часть телескопической полки соприкасается с концами решетки и противней.

7 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Прежде чем использовать новое устройство, вы должны выполнить некоторые настройки.

Чистка рабочей камеры и аксессуаров

Прежде чем готовить блюдо, сначала очистите камеру и аксессуары.

Чистка рабочей камеры

Чтобы удалить запах нового прибора, нагрейте рабочую камеру, при этом она должна быть пустая и закрытая.

Убедитесь, что внутри варочного отсека нет остатков упаковки, таких как пенополистирол, и удалите клейкие ленты на приборе или внутри него. Перед нагреванием протрите прямые поверхности рабочей камеры мягкой влажной тканью. Пока продолжается нагрев, проветрите кухню.

После охлаждения рабочей камеры очистите прямые поверхности водой с моющим средством и тканевой салфеткой для посуды.

Очистка аксессуаров

Тщательно протрите аксессуары мягкой щеткой или моющим средством и тряпкой для посуды.

8 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

8.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ

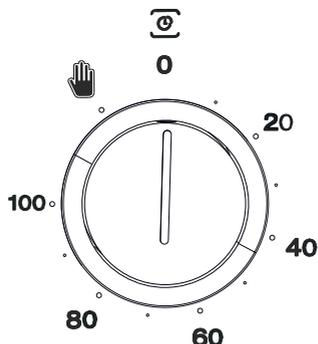


Рис. 15

Перед запуском духового шкафа установите механический таймер, температуру и программу.



Духовой шкаф не запустится, пока вы не установите эти три настройки.

Вы можете установить механический таймер минимум на 10 минут и максимум на 100 минут.

Когда время, установленное таймером, завершается, раздается звуковой сигнал, и процесс приготовления заканчивается.

Эксплуатация духовки



Для работы духового шкафа необходимо также установить время при выборе режима приготовления и желаемую температуру. Иначе духовой шкаф работать не будет.

По завершении времени приготовления кнопка таймера повернется против часовой стрелки. Появится звуковое предупреждение, указывающее, что время истекло.



Если вы не хотите использовать функцию таймера, поверните ручку против часовой стрелки до значка



9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

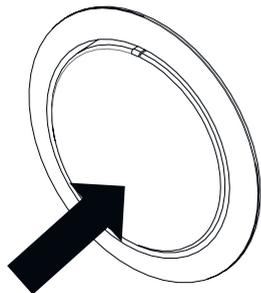


Рис. 16: Всплывающая кнопка выключена

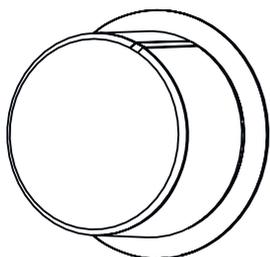


Рис. 17: Всплывающая кнопка выключена

Кнопки вашей духовки выскакивают назад при нажатии на них.

- Нажмите, чтобы кнопка выскочила, затем отрегулируйте ее (Рис. 17).
- По завершении приготовления поверните переключатель в положение Выкл (вверх) и нажмите на неё (Рис. 16).

9.1 Установка температуры прибора

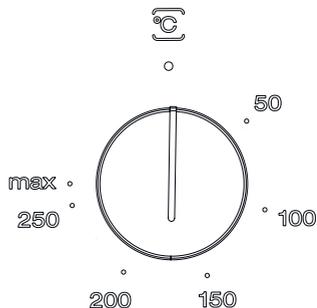


Рис. 18

Когда вы установите температуру, ваш прибор начнет нагреваться через несколько секунд.

Когда ваше блюдо будет готово, выключите прибор, установив переключатель выбора функций в нулевое положение.

10 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Установка телескопических направляющих

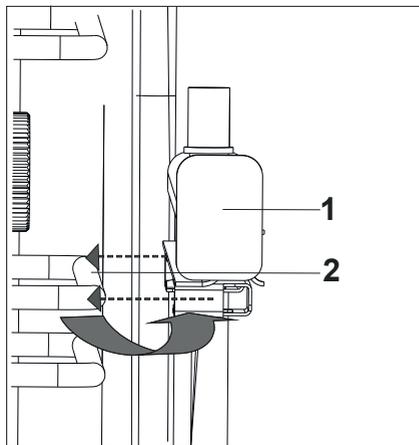


Рис. 19

Установите телескопическую направляющую на проволочную решетку, как указано на рисунке (Рис. 19).

Снятие телескопических направляющих

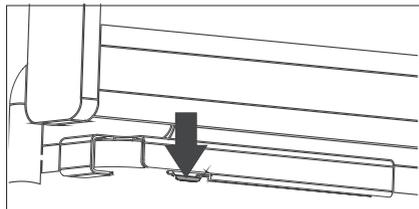


Рис. 20

Для того, чтобы извлечь телескопическую направляющую с проволочной решетки, снимите ее, нажав на выступ, указанный стрелкой на телескопической направляющей (Рис. 20).



Повторите этот процесс для всех телескопических направляющих с обеих сторон духового шкафа.



Когда вы снимаете телескопические направляющие, придерживайте их рукой, чтобы они не повредили духовой шкаф.



Чтобы снять телескопические направляющие, подождите, пока духовка остынет.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Использование телескопических направляющих

С помощью телескопических направляющих вы можете легко использовать противни и решётку.



Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине.



Не смазывайте телескопические направляющие.



Перед закрытием дверцы духового шкафа убедитесь, что телескопические направляющие полностью вставлены в прибор.

Использование проволочной решетки

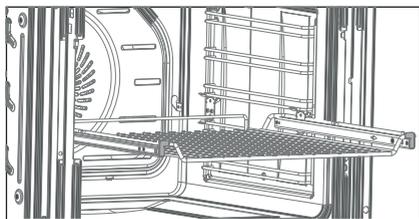


Рис. 21

Поместите проволочную решетку на телескопические направляющие так, чтобы их ножки были направлены вниз. (Рис. 21).

Использование кастрюли

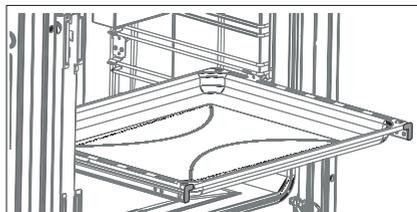


Рис. 22

Поместите противень на телескопические направляющие (Рис. 22).



Высокие края вокруг телескопической направляющей – это специальная конструкция, предотвращающая скольжение противня.

11 ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общая очистка

- Всегда давайте прибору остыть после работы. Убедитесь, что на дверце не осталось остатков продуктов.
- Нерегулярный уход и очистка прибора могут привести к повреждению поверхности и сокращению срока службы прибора.
- Перед любой операцией очистки отключите прибор от сети или выключите его, переведя кнопку включения / выключения прибора в положение выключения.
- Подождите, пока прибор остынет до начала очистки.
- Убедитесь, что чистящие средства, которые вы используете при очистке вашего прибора, не имеют частиц, которые могут царапать эмалированные или окрашенные поверхности.
- При очистке панели управления и ручек избегайте использования жидких чистящих средств с абразивными частицами и губок с проволочным войлоком, чтобы предотвратить стирание символов.
- Не чистите духовой шкаф такими материалами, как отбеливатель, азотная кислота или соляная кислота.
- Не чистите духовой шкаф с помощью пароочистителей.
- Не прилагайте излишних усилий для снятия ручек управления, проконсультируйтесь перед этим со специалистом.
- Не используйте чистящие средства, которые содержат абразивы (проволочная вата, чистящий порошок, аэрозоли для духовки, жесткие губки), кислоты (отбеливатели) или хлор.
- Не оставляйте на эмалированных, окрашенных и стальных поверхностях абразивные и кислотные пятна (лимонный сок, уксус и т. д.).

Очистка паром

- Прежде чем использовать функцию очистки паром удалите все принадлежности из духовки;
- Налейте 100 мл воды в подставку вашей духовки и еще 400 мл воды в неглубокий поддон на 2-м уровне (мы рекомендуем использовать мягкую воду) и закройте дверцу духового шкафа.
- Установите переключатель выбора функций в положение  нижнего нагревательного элемента.

- Установите температуру духового шкафа на 70 °С и оставьте духовку включенной на 30 минут.
- Чтобы завершить процесс очистки паром, переведите кнопку в положение Выкл.
- Протирайте внутреннюю поверхность духовки мягкой и влажной тканью, когда духовой шкаф полностью остыл.
- После чистки держите дверцу приоткрытой на 15°, чтобы полностью высушить внутреннюю эмалированную поверхность духового шкафа.



ОПАСНОСТЬ!

Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем соприкоснуться с ним.

Риск получения ожогов.

- **Очистка внутренней поверхности духового шкафа**
- Обязательно чистите духовой шкаф после каждого использования.
- Лучше всего производить чистку эмалированной поверхности внутри духового шкафа, когда она теплая, но уже не горячая.
- Снимите противни и решётку. Очистите внутреннюю поверхность, протерев ее тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем снова протрите поверхность влажной тканевой салфеткой и вытрите насухо.

- Не используйте абразивные материалы, такие как наждачная бумага, стальная вата или отбеливатели. В противном случае эмалированная часть духового шкафа может быть повреждена.
- Тщательно очищайте духовой шкаф, используя обычные чистящие средства.
- При появлении трудно удаляемых пятен вы можете использовать чистящие средства для нержавеющей стали или немного уксуса.
- Пятна, оставленные такими жидкостями, могут привести к потемнению поверхностей и элементов из нержавеющей стали духового шкафа, но никак не повлияют на его работу.
- Не используйте прибор для хранения, помещая в духовой шкаф продукты, такие как хлеб, пирожные, печенье и т. д.
- **Чистка боковых стенок духового шкафа**

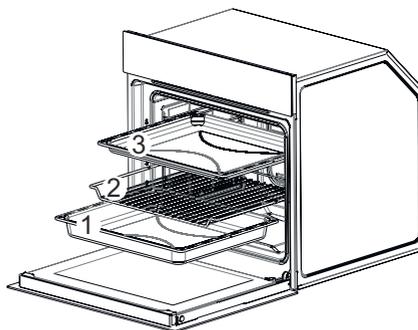


Рис. 23

- Снимите противни и решётку (1-2-3 / Рис. 23).

Снятие телескопических направляющих

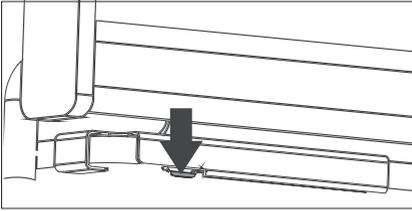


Рис. 24

Для того, чтобы извлечь телескопическую направляющую с проволочной решетки, снимите ее, нажав на выступ, указанный стрелкой на телескопической направляющей (Рис. 20).



Повторите этот процесс для всех телескопических направляющих с обеих сторон духового шкафа.



Когда вы снимаете телескопические направляющие, придерживайте их рукой, чтобы они не повредили духовой шкаф.



Прежде чем снять телескопические направляющие, подождите, пока духовой шкаф остынет.

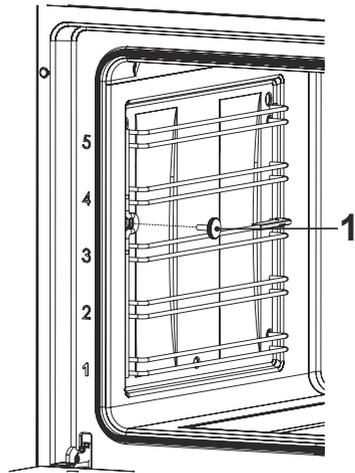


Рис. 25

Чтобы очистить решетку внутри духового шкафа, удалите зубчатый винт, повернув его против часовой стрелки.

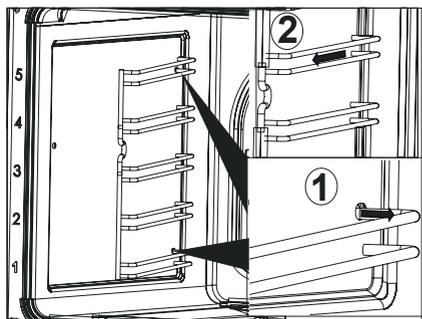


Рис. 26

Потяните решетку к внутренней части духового шкафа и освободите ножки решетки. Снимите решетку с духового шкафа после того, как освободите ножки.

Снятие дверцы духового шкафа

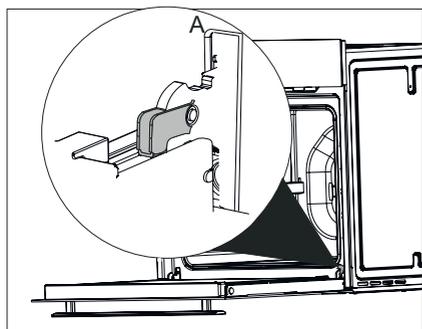


Рис. 27

Полностью откройте дверцу, потянув ее на себя (Рис. 27).

Затем переведите фиксатор петли в самый широкий угол, как показано на изображении (Рис. 27/A). Установите обе петли, которые соединяют дверцу с духовым шкафом, в одно и то же положение.

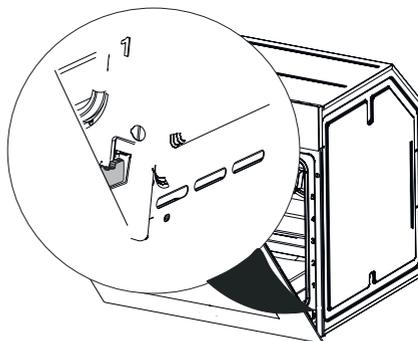


Рис. 28

Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы она касалась замка петли, как показано на изображении (Рис. 28).

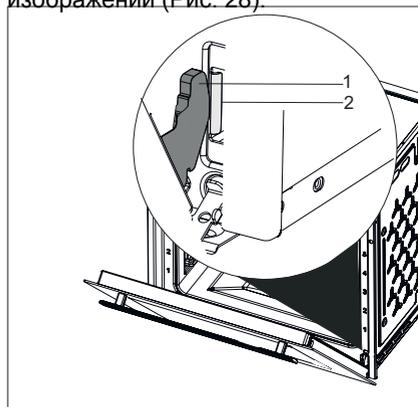


Рис. 29

- 1 Петля
- 2 Корпус петли

Снимите петли с корпуса петли, удерживая дверцу обеими руками, чтобы снять дверцу духового шкафа (Рис. 29).



Обратный порядок снятия для установки дверцы. При установке дверцы не забудьте закрыть фиксаторы на корпусе петли.

Чистка стекла духового шкафа

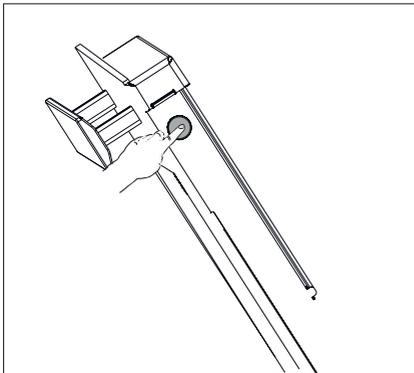


Рис. 30

Слегка откройте дверцу прибора.

Нажмите на левую и правую стороны верхней пластиковой части дверцы.

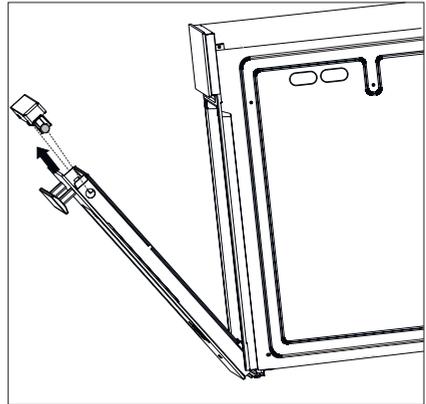


Рис. 31

Снимите верхнюю пластиковую часть дверцы.

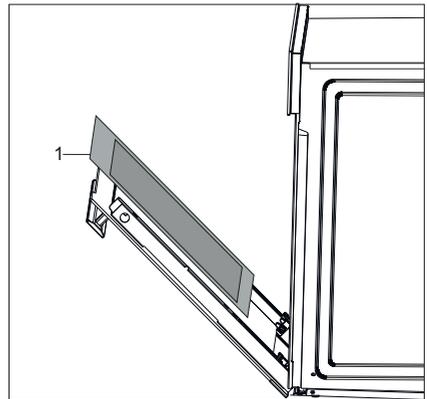


Рис. 32

1 - Внутреннее стекло духового шкафа

- Снимите внутреннее стекло прибора для очистки (Рис. 32).
- Протрите стеклянную крышку с помощью мягкой губки, а также протрите и высушите ее с помощью тканевой салфетки.
- Не используйте для чистки стекла духового шкафа агрессивные абразивные чистящие средства и острые металлические скребки. В случае такой чистки можно поцарапать или разбить стекло.
- Не опирайтесь на духовой шкаф и не ставьте на нее тяжелые предметы.

**ОСТОРОЖНО!**

Поскольку при снятии стекол дверь теряет вес, она может резко закрыться и стать причиной травм.



Чтобы установить стекло духового шкафа, повторите указанную процедуру в обратном порядке.

Уплотнение дверцы

- Если прибор эксплуатируется в течение длительного периода, внутри передней дверцы и её уплотнении может образоваться конденсат. При появлении конденсата удалите его с помощью сухой ткани или губки.
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения. При необходимости очищайте без использования абразивных чистящих средств.
- Если через некоторое время на уплотнении дверцы собирается грязь, она не может быть закрыта должным образом.
- Если уплотнение повреждено, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром. Не используйте духовой шкаф, пока она не будет отремонтирована.

12 ЗАМЕНА ЛАМПЫ



Прежде чем заменить лампу духового шкафа, отключите электропитание и подождите, пока духовой шкаф остынет, чтобы исключить риск поражения электрическим током.

Горячие поверхности могут вызвать ожоги.



Рис. 33

2 А/250 В переменного тока

Размер цоколя лампы: E14

При замене лампы следует использовать лампу с одинаковой мощностью.



Мощность лампы указана на самой лампе и в технических характеристиках духовки.

Лампа, используемая в этом изделии, не подходит для освещения бытовых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю увидеть еду.

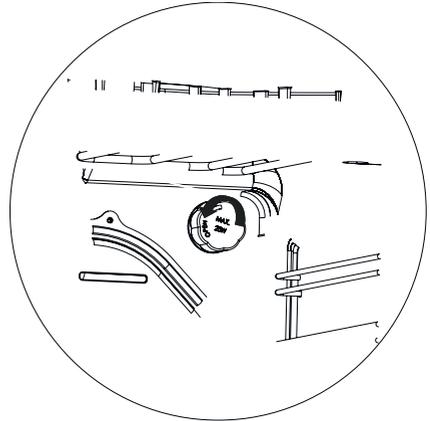


Рис. 34

Выключите изделие из розетки.

Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки (Рис. 34).

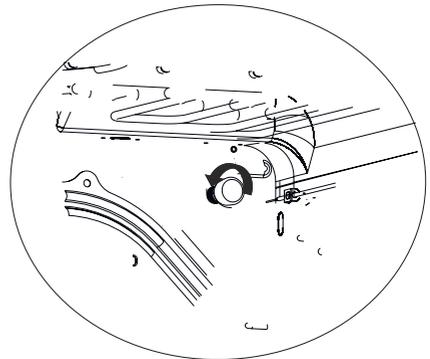


Рис. 35

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Снимите и замените лампу духового шкафа, повернув ее против часовой стрелки (Рис. 35).

Для установки крышки лампы в обратном порядке выполните процедуру, описанную в Рис. 34.

13 ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ

Описание основных функций приведено ниже.

Функция	Объяснение функции
	<p>В вашем устройстве не выбрана ни одна программа.</p>
	<p>Включены верхний и нижний нагреватели. Пища нагревается снизу и сверху одновременно. Это подходит для пирожных, пирожков или тортов и тушеных блюд, приготовленных в сковородах. Готовьте, используя один противень.</p>
	<p>Включен только нижний нагреватель. Это применимо, например, для выпечки пиццы или продуктов, которые необходимо подрумянить в нижней части.</p>
	<p>Нижний и верхний нагреватели и вентилятор (на задней стенке) включены, благодаря вентилятору горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духовки. Используйте только один противень для приготовления.</p>
<p data-bbox="159 1118 172 1137">*</p> 	<p>Большой гриль на крыше духового шкафа включен. Это подходит для приготовления на гриле большого количества мяса. Для приготовления на гриле поместите большие или средние части на решетку в правильном положении под нагревательным элементом гриля. Установите температуру на максимальный уровень. Регулярно переворачивайте пищу во время приготовления.</p>

ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ

<p>*</p> 	<p>Горячий воздух, нагретый с помощью гриля, быстро распределяется внутри духового шкафа благодаря вентилятору. Это подходит для приготовления на гриле большого количества мяса. Для приготовления на гриле поместите большие или средние части на решетку в правильном положении под нагревательный элемент гриля. Установите температуру на максимальный уровень. Регулярно переворачивайте пищу во время приготовления.</p>
	<p>Верхний нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор нагрева включены. Все стороны пищи готовятся равномерно и быстро. Используйте только один противень для приготовления. С помощью функции вы также можете быстро разогреть духовой шкаф.</p>
	<p>Для приготовления и жарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от круглого нагревателя на задней панели в зоне приготовления. Готовьте, используя один противень.</p>
	<p>Духовой шкаф не нагревается, только вентилятор работает. Используется для разморозки замороженных продуктов.</p>



* Следует использовать при макс. 200°C'

14 ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Установите время приготовления, повернув ручку таймера по часовой стрелке.
- Поместите продукты в духовой шкаф.
- Выберите режим работы и температуру.

Духовой шкаф нагревается до заданной температуры и сохраняет эту температуру до конца выбранного времени приготовления.

Выключение духового шкафа до ожидаемого времени

- Поверните регулятор таймера против часовой стрелки, пока он не остановится.
- Выключайте духовой шкаф с помощью кнопок функций и / или температуры.

Рекомендации по приготовлению блюд



Указанные значения определяются в лабораторных условиях. Ваши значения могут отличаться от этих значений.



1-ая решетка духового шкафа – это нижняя решетка.



ОСТОРОЖНО!

Не кладите алюминиевую фольгу на дно духового шкафа во время приготовления. Это может привести к пожару и повреждению вашего прибора и мебели.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюдо	Рабочая функция	Противень для использования	Положение решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) припл.
Торт на подставке		1 уровень	3	175	25...30
Торт на противне		1 уровень	2	180	40...50
Торт в бумаге для запекания		1 уровень	3	175	25...30
Бисквит		1 уровень	3	200	5...10
Печенье		1 уровень	3	175	25...30
Слоеное тесто		1 уровень	2	200	30...40
Булочки		1 уровень	2	200	25...35
Тесто на заквасках		1 уровень	2	200	35...45
Лазанья		1 уровень	2	200	30...40
Пицца		1 уровень	2	200...220	15...20
Говядина (полн.) / жаркое		1 уровень	3	25 минут – 250, затем – 180...190	100...120
Баранья ножка (тушеная)		1 уровень	3	25 минут 250 после 190	70...90
Запеченная курица		1 уровень	2	15 минут – 250, затем – 180...190	55...65

Индейка (5,5 кг)		1 уровень	1	25 минут – 250, затем – 180...190	150...210
Рыба		1 уровень	3	200	20...30

Предварительный нагрев рекомендуется для приготовления всех видов пищи.



Для приготовления продуктов, которые требуют предварительного нагрева, выполняйте его, пока духовой шкаф не достигнет желаемой температуры в начале приготовления.

Подсказки для приготовления тортов

- Если торт слишком сухой, увеличьте температуру примерно на 10 °С и уменьшите время приготовления.
- Если торт не пропеченный, измените состав теста или уменьшите температуру примерно на 10 °С.
- Если верх торта сгорел, положите его на нижнюю решетку, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если внутри торт приготовлен хорошо, а сверху он еще не готов, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

- Если выпечка слишком сухая, увеличьте температуру примерно на 10 °С и уменьшите время приготовления. Смочите тесто соусом из молока, сливочного масла, яиц и йогурта.
- Если время приготовления вашего теста слишком велико, убедитесь, что толщина теста не превышает форму для выпечки.
- Если выпечка сверху приготовлена, а внутри она не пропеклась, убедитесь, что количество соуса, которое вы используете для выпечки, на нижней стороне теста меньше. Постарайтесь равномерно распределить соус для запекания между листами теста и на самом тесте.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Готовьте выпечку с использованием положения и температуры, указанными в таблице приготовления. Если нижняя часть снова обжаривается меньше, в следующий раз поместите ее на уровень ниже.

Советы по овощным блюдам

- Если овощное блюдо теряет сок и становится сухим, готовьте его в закрытой посуде вместо противня. Закрытые горшки позволяют сохранить сок блюда.
- Если овощное блюдо сырое, отварите овощи или приготовьте их сначала как консервированные продукты, а затем поставьте их в духовой шкаф.

Изготовитель: «ZIGMUND & SHTAIN GMBH»: Германия,
Zobeltitzstr.94, 13403 Berlin

Импортер — ООО "ЭЛЕКОМ" 119530, Россия,
город Москва, Очаковское шоссе, дом 36, помещение 8

elekom_ooo@mail.ru
