

Zigmund & Shtain

Встраиваемый духовой шкаф

E 155 B

Руководство по эксплуатации






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.

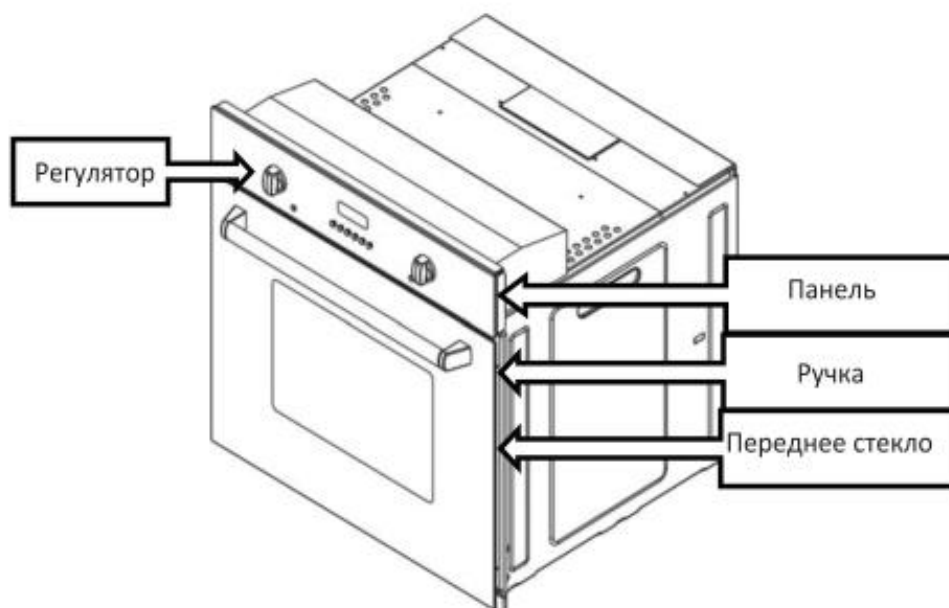
- Перед установкой и эксплуатацией изделия внимательно прочитайте это руководство.
- Обязательно соблюдайте все инструкции по безопасности.
- Храните руководство в легкодоступном месте, поскольку оно может понадобиться вам позже.
- Прочтите все другие документы, предоставленные вместе с прибором.

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.....	7
• Безопасность при электрических работах.....	8
• Цель использования.....	8
3. Установка.....	9
• Перед установкой.....	9
• Установка и соединения.....	9
• Электрическое соединение.....	10
4. Утилизация	10
• Процедуры для перевозки в будущем.....	10
• Избавление от старого изделия.....	11
5. Предварительная подготовка к использованию духового шкафа.....	11
• Экономия энергии.....	11
• Первое использование - первая чистка - первое нагревание.....	12
6. Использование духовки.....	13
• Общие сведения о готовке и жарке в духовом шкафу, а также использовании ее в качестве гриля.....	13
• Панель управления электрического духового шкафа.....	14
• Режимы работы и функции духового шкафа.....	15
• Таблица времени приготовления.....	20
• Использование гриля - Таблица времени приготовления на гриле.....	20
7. Чистка и уход.....	21
• Общие сведения.....	21
• Очистка панели управления.....	21
• Очистка духового шкафа.....	21
• Снятие дверцы духового шкафа и ее очистка.....	22
• Замена лампочки духового шкафа.....	22
8. Рекомендации для исправления неполадок.....	22
9. Гарантия.....	24

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 х 0,75ПВХ — 3 х 1 ПВХ — 3 х 1,5 ПВХ
Длина кабеля	Макс. 1,3 М
Класс	3
Наружные размеры (В*Ш*Г)	598 х 598 х 543 мм
Класс энергоэффективности	A +
Внутреннее освещение	15 Вт
Двигатель охлаждающего вентилятора	18 Вт
Двигатель турбо-вентилятора (опция)	Электрическая: 22 Вт
Используемый объем духового шкафа	Статичная духовка 72 л, турбо-духовка 69 л


Технические характеристики:

Духовой шкаф	Е 155 В
Класс энергоэффективности	A+
Энергопотребление верхнего нагревательного элемента	2100Вт
Энергопотребление нижнего нагревательного элемента	900Вт
Энергопотребление гриля	1200Вт
Энергопотребление турбо нагревательного элемента	2000Вт
Двигатель турбо-вентилятора	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 вентиляторного нагрева (при наличии).

-  В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения.
-  Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе.
-  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

-  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, замороженных продуктов и жарки.



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

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 крышкой. При работе прибора задняя поверхность также нагревается.

- Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности духового шкафа.

- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духового шкафа и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духового шкафа от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.

- 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 или 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.



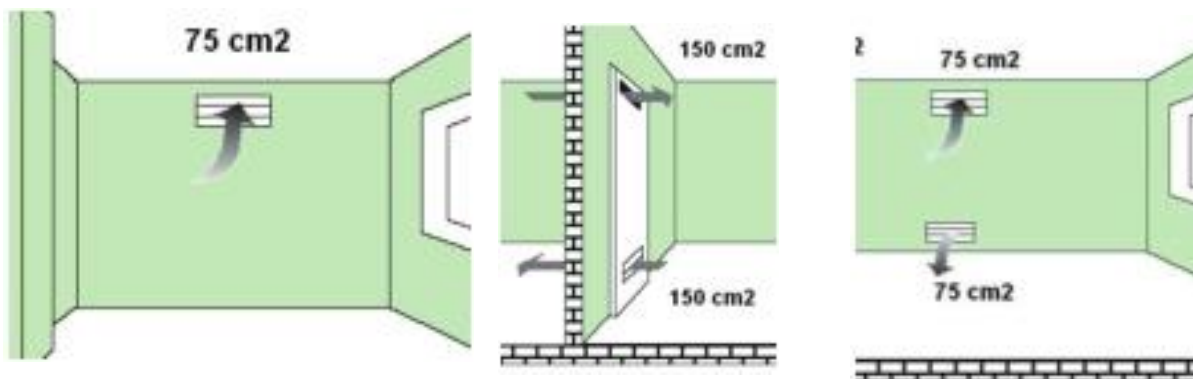
Площадь пола кухни должна превышать 8 м². Объем кухни должен превышать 20 м³.



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

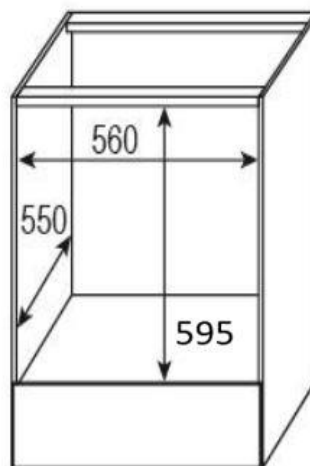
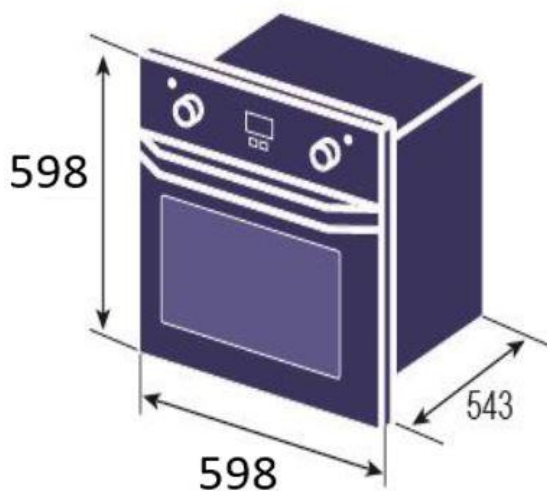


Материальный ущерб. Не используйте дверцу и/или ручку для транспортировки и передвижения прибора. Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

Установка прибора

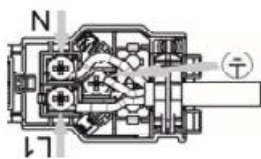
Электрический духовой шкаф

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 АВ 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, заботясь об экологии и экономя энергию.

~ При приготовлении пищи в духовом шкафу используйте емкости с хорошими свойствами тепло проводимости, 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 15 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 статичное положение.
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 электрической духовкой



Отображение информации на дисплее:

«Текущее время» показывает установленное текущее время

«Функция» показывает выбранную функцию приготовления.

«Температура» показывает отрегулированную температуру духовки.

«Таймер» показывает состояние таймера или температуры пищи.

«Статус дисплея» показывает режим духовки.

«Пауза» указывает, что приготовление с параметрами на экране приостановлено пользователем.

«Блокировка» приостанавливает работу всех кнопок духового шкафа, кроме кнопки Вкл./Выкл..

1. Вкл./Выкл.
2. Стоп
3. Температура
4. Таймер
5. Минус
6. Плюс
7. Прокрутка функций духовки вниз
8. Прокрутка функций духовки вверх
9. Статус быстрого нагрева
10. Активация/деактивация блокировки
11. Лампа вкл./выкл.
12. Старт приготовления

Включение и выключение питания:

Данная кнопка активирует или деактивирует управление (независимо от блокировки от детей). Нажатие клавишу на 1 секунду активирует управление. Текущее время суток отображается на дисплее.

Примечание: В случае какого-либо отключения питания текущее время дня собьется и его необходимо установить заново. На дисплее времени суток появится мигающая цифра 0:00. Невозможно использовать какие-либо функции управления без установки времени суток. Точное время можно настроить с помощью кнопок «плюс» и «минус».

Нажатие в течение 1 секунды, пока управление включено, переводит управление в состояние выключения.

Регулировка текущего времени:


Нажмите и удерживайте «плюс» и «минус» одновременно до тех пор, пока не начнут мигать цифры времени суток. С использованием тех же кнопок, установите правильное время. Подождите 7 секунд, мигание прекратится, настройка завершена.

Выбор режима приготовления:

Используя кнопки прокрутки вверх/вниз, можно выбрать необходимую функцию приготовления.



Текущая функция будет мигать на дисплее функций в течение 7 секунд, а температура приготовления по умолчанию, назначенная для этой функции, появится на дисплее температуры.

 постоянно отображается на дисплее состояния, в то время как мигает значок паузы, указывая на то, что вы готовы к приготовлению, но еще не начали.

Примечание: для некоторых функций контроль температуры невозможен, и дисплей температуры остается пустым.

Режимы приготовления

Верхний и нижний нагрев



Верхний и нижний нагрев включен. Продукты одновременно нагреваются сверху и снизу. Подходит, например, для кексов, пирогов или тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Нижний нагрев



Включен только нижний нагрев. Подходит, например, для пиццы и блюд, для которых желательно получить корочку снизу.

Верхний нагрев



Включен только верхний нагрев. Подходит, например, для кексов с хрустящей корочкой и блюд, для которых желательно получить корочку сверху.

Гриль



Гриль работает (под верхней стенкой духового шкафа). Гриль подходит для приготовления мяса.

~ Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.

~ Установите максимальную температуру.

~ По прошествии половины срока переверните куски.

Турбогриль



Гриль работает (под верхней стенкой прибора). Гриль подходит для приготовления мяса.

~ Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.

~ Установите максимальную температуру.

~ По прошествии половины срока переверните куски.

Гриль + конвекция



Включен нагрев гриль (верхний и нижний резистор) и конвекция. При использовании конвекции продукты нагреваются более равномерно. Пригоден для приготовления блюд в посуде. Готовьте с использованием одного противня.

Нижний и верхний нагрев + конвекция



Включен нагрев верх + низ и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Нижний нагрев+турбоконвекция



Включен нижний нагрев и турбоконвекция. В данном режиме можно готовить блюда, если требуется приятная корочка внизу, например, для пиццы. Турбоконвекция равномерно распределяет тепло при приготовлении блюда.

Турбоконвекция



При использовании турбоконвекции продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Разморозка + конвекция



Данный режим используется для разморозки продуктов.

Верхний и нижний нагрев с использованием термощупа (опционально)



Верхний и нижний нагрев включен. Продукты одновременно нагреваются сверху и снизу. Данную функцию необходимо выбрать, когда вы готовите мясо с использованием встроенного в духовой шкаф термощупа для мяса, см. подробнее «Приготовление с термощупом для мяса»

Изменение заданной температуры:

Температуру можно изменить, коснувшись кнопки температуры на дисплее. Дисплей температуры начнет мигать. Установить желаемое значение необходимо с помощью кнопок «плюс» и «минус» с интервалом в 5 градусов.

Примечание. Если вы хотите заменить настройку температуры по умолчанию для какой-то функции на желаемую отрегулированную температуру на постоянной основе, коснитесь значка температуры приблизительно на 5 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. В этом случае установка температуры для выбранной функции изменена.

Ручное приготовление:

После выбора функции коснитесь кнопки «Старт», которая инициирует приготовление пищи с настройкой температуры на дисплее температуры. Значок «Паузы» исчезнет, и на дисплее таймера начнет отображаться время, прошедшее с момента приготовления. Приготовление будет продолжаться до тех пор, пока пользователь не остановит его вручную (см.: пауза, изменение или завершение приготовления) или пока не истечет максимально допустимое время приготовления, в зависимости от выбранной температуры приготовления, как указано ниже:

050-120 °C - 10ч

121-200 °C - 6ч

201-250 °C - 3ч

При полуавтоматическом и полностью автоматическом приготовлении, как описано ниже, приготовление прекращается автоматически в зависимости от параметров, введенных пользователем перед началом приготовления (нажатием кнопки Старт).

Пауза, изменение и окончание приготовления:

Прикосновение к кнопке «Стоп» во время приготовления прерывает процесс приготовления и кнопка «Паузы» начнет мигать, в то время как другие части дисплея остаются прежними. Все нагревательные элементы духовки и турбовентилятор временно отключены. Приготовление приостановлено.

Чтобы завершить приготовление, коснитесь снова «Стоп». Все индикаторы, связанные с приготовлением пищи, исчезнут с дисплея. Дисплей температуры покажет остаточное тепло, если таковое имеется (см.: Индикация остаточного тепла).

Примечание. После окончания приготовления касание кнопки «Старт» выводит на экран предыдущую функцию и настройки температуры, при втором касании «Старта» приготовление может быть начато снова.




Для редактирования параметров приготовления (функция, температура и т. д.) используйте соответствующие кнопки, как описано выше. Прикосновение кнопки «Старт» возобновит приготовление с измененными параметрами.

Автоматическое приготовление/использование таймера:

Автоматическое приготовление означает, что приготовление пищи завершится автоматически в соответствии с параметрами, которые вы сообщаете системе управления после выбора функции приготовления и температуры, но до нажатия кнопки «Старт».




Полуавтоматическое приготовление:

Этот метод используется, когда термощуп для мяса не используется, и вы хотите немедленно начать приготовление, указав желаемую продолжительность приготовления.

- 1) Выберите нужную функцию и отрегулируйте (при необходимости) температуру, как описано выше.
- 2) Коснитесь значка таймера. Значок  будет мигать на экране таймера.
- 3) Отрегулируйте требуемую продолжительность приготовления с помощью + и -.  появится на статусе дисплея. (Если продолжительность доведена до 0:00, раздаются два предупреждающих сигнала)
- 4) Коснитесь кнопки «Старт», исчезнет значок «Паузы», начнется приготовление. Время окончания приготовления отображается на дисплее таймера вместе с символом .


Полностью автоматическое приготовление/Отложенный старт:

Этот метод используется, когда щуп для мяса НЕ используется, и вы хотите, чтобы пища была готова в определенное время в будущем. Поэтому этот метод также называется «Отложенный старт».

- 1) Выполните шаги с 1 по 3 полуавтоматического приготовления (установка продолжительности приготовления).
- 2) Коснитесь значка «Таймера» снова,  мигает на экране таймера вместе с текущим временем окончания приготовления.
- 3) Настройте желаемое время окончания с помощью + и -.  на статусе дисплея может исчезнуть, тогда как значок «Авто» все еще присутствует, указывая на то, что запрограммировано отложенное приготовление, и приготовление не начнется немедленно.
- 4) Коснитесь кнопки «Старт», «Пауза» исчезнет, начнется приготовление. Время окончания приготовления отображается на дисплее таймера вместе с символом .

Приготовление с термощупом для мяса (опционально):

Термощуп для мяса представляет собой датчик, подсоединенный к разъему внутри духовки и вставленный с другой стороны в мясо для приготовления. При использовании термощупа приготовление автоматически прекращается, когда мясо достигает желаемой температуры.

1. Выберите нужную функцию «Верхний и нижний нагрев с использованием термощупа» и отрегулируйте (при необходимости) температуру, как описано выше в этом документе.
- 2) Коснитесь значка «Таймера». Значение температуры термощупа по умолчанию будет мигать справа на дисплее таймера/термощупа.  появится на экране.
- 3) Отрегулируйте желаемую температуру мяса в конце приготовления в диапазоне 20-99°C с помощью + и -.
- 4) Коснитесь значка «Старт», значок «Паузы» исчезнет, начнется приготовление. Фактическая температура мяса отображается слева, настроенная конечная температура – в правой части дисплея таймера/щупа для мяса.

*Традиционно насчитывают 6 степеней прожарки мяса, а именно:

-blue (raw) – 30-40C, rare - 40-45C, medium rare – 45-50C, medium – 50-60C, medium well – 60-65C, well done - 70-80C

Во время приготовления:

5 полосок на дисплее температуры отображают фактическую температуру печи. Каждому столбцу соответствует 1/5 от скорректированного значения. Стрелка вверх рядом с полосами мигает, когда нагревательные элементы в данный момент активны.


Автоматическое завершение приготовления:

После автоматического завершения приготовления на дисплее температуры отобразится остаточное тепло, если оно есть (см. Индикация остаточного тепла). **AUTO** будет мигать, и зуммер будет звучать в течение 7 минут. Если нажать на кнопку «Стоп», звуковые сигналы прекратятся.



Индикация остаточного тепла:

После завершения приготовления в ручном или автоматическом режиме, если внутренняя температура духового шкафа выше 60 °С, «стрелка вниз» справа от индикаторов нагрева мигает каждые 2 секунды, а на дисплее температуры отображается «hot» (горячо). Как только тепло опустится ниже 60 °С, дисплей погаснет.

Особые возможности:



Лампа ВКЛ/ВЫКЛ: Лампа внутри духовки будет включена всякий раз, когда выполняется или настраивается функция. Свет выключится после приготовления и окончания индикации остаточного тепла. Однако его можно включить или выключить, коснувшись , за исключением использования функции разморозки.

Быстрый нагрев:


Иногда желательнее быстро довести температуру печи до установленного значения. Прикосновение  временно активирует круговое сопротивление и/или турбоконвекцию для быстрого нагрева. На экране будет виден символ , после достижения настроенной температуры духовки он исчезнет и будет слышен звуковой сигнал.

Примечание: Быстрый нагрев не допускается для некоторых функций (гриль), а также когда фактическая температура отличается от установленной менее чем на 50°C или настроенная температура ниже 100°C.

Блокировка:

Блокировку можно активировать или деактивировать, коснувшись  в течение 1 секунды, пока на экране не появится символ . Когда блокировка от детей активирована, все кнопки по программированию духовки не работают, кроме кнопки «Вкл./Выкл.»

Будильник-напоминание:

Прикоснитесь значка «Таймер» до появления мигающего значка . Введите время в минутах, через сколько должен он прозвучать, используя + и - . Мигание прекратится через 7 секунд, после истечения установленного времени раздастся звуковой сигнал продолжительностью 7 минут. Этот звуковой сигнал можно остановить, коснувшись любой кнопки «плюс» или «минус».

Будильник:


Прикоснитесь значка «Таймер» до появления мигающего значка . Укажите время в часах и минутах, во сколько он должен прозвучать, используя + и - . Мигание прекратится через 7 секунд, по истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно остановить, коснувшись любой кнопки «плюс» или «минус».

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 (С)	Время приготовления (мин) (приблизительно)
Кекс на противне	Противень для духового шкафа 24...26 см	2	170 - 180	25 - 35
Кекс в форме	Форма для кекса 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° С				



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.

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

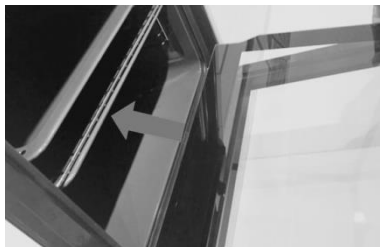
Очистка духового шкафа

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.



1.Потяните в указанном направлении и снимите стекло.



2.Сначала посадите на место сверху и убедитесь, что вы плотно зафиксировали стекло на держатели снизу, как указано на фото.

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 на новую.
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.

Коды ошибок

При возникновении ситуаций, препятствующих нормальной работе, устройство переходит в режим ошибки. На дисплее отобразится код. В случае устранения ошибки код ошибки будет отображаться на экране до тех пор, пока не коснетесь значка «Стоп».

Код ошибки	Описание ошибки
Err1	Ошибка связи, есть проблема в соединениях
Err2	Обрыв цепи датчика температуры
Err3	Короткое замыкание датчика температуры
Err4	Перегрев пользовательского интерфейса духового шкафа
Err5	Перегрев силового модуля духового шкафа
Err6	Неисправен датчик температуры, защищающий схему интерфейса от высокой температуры
Err7	Неисправен датчик температуры, защищающий цепь силового модуля от высокой температуры
Err8	Ошибка основного питания. Нет нагрева, хотя нагревательные элементы активированы, или наоборот.

Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в сервисный центр. Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.

9.Гарантия

Мы предоставляем гарантию в течение 3 лет с момента покупки.

Если произошла поломка, обратитесь в один из сервисных центров, указанных на официальном сайте zigmundshtain.ru. Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку. Внимательно соблюдайте описанные инструкции по использованию духового шкафа. Вследствие неправильной эксплуатации гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей инструкции или гарантийном талоне.
- Духовой шкаф использовался в промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям инструкции.
- Духовой шкаф проходил ремонт неуполномоченным сервисным центром, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

! По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.

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

**Импортер — ООО "ЭЛЕКОМ" 119530, Россия, город Москва,
шоссе Очаковское, дом 36, помещение 8
elekom_ooo@mail.ru**