Zigmund & Shtain

техника со вкусом

# ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ E 137 X / E 138 X

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ

EAC

**Перед использованием духового шкафа рекомендуем внимательно ознакомиться с данным руководством!**

Этот прибор был произведен на современном предприятии и прошёл строгий контроль качества. Мы хотим, чтобы он служил вам с максимальной эффективностью.
Поэтому просим внимательно прочитать это руководство и сохранить его до периода окончания пользования прибором. Если вы передадите духовой шкаф другому пользователю, предайте вместе с ним также руководство 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 безопасно.

- Перед установкой и эксплуатацией изделия внимательно прочитайте это руководство.
- Обязательно соблюдайте все инструкции по безопасности.
- 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.

**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**

**Содержание**

1) Ваш прибор
- Общий вид
- Технические характеристики
- Аксессуары

2) Основные требования безопасности
- Общая безопасность
- Безопасность для детей
- Безопасность при электрических работах
- Цель использования

3) Установка
- Перед установкой
- Установка и соединения
- Электрическое соединение
- Утилизация прибора — утилизация упаковки
- Процедуры для перевозки в будущем
- Избавление от старого изделия

4) Предварительная подготовка
- Экономия энергии
- Первое использование. Первая чистка. Первое нагревание

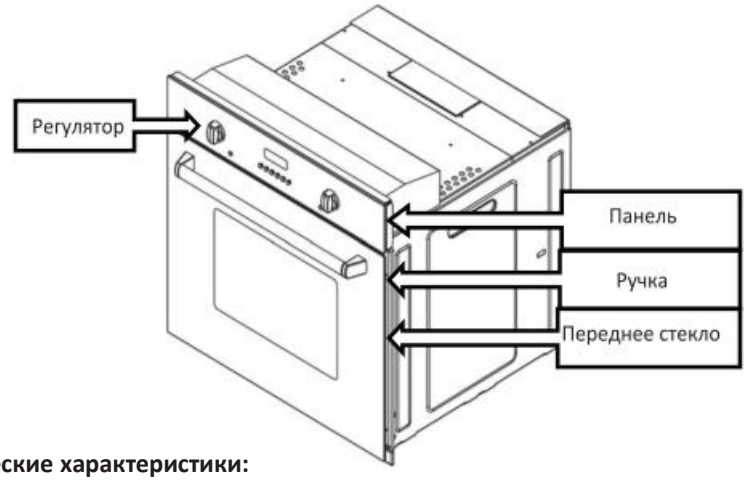
5) Использование духового шкафа
- Общие сведения о приготовлении в духовом шкафу, а также использовании его в качестве гриля
- Панель управления электрического духового шкафа
- Приготовление курицы-гриль
- Использование электрического духового шкафа
- Режимы работы
- Использование таймера духового шкафа
- Таблица времени приготовления
- Использование гриля. Таблица времени приготовления на гриле

6) Чистка и уход
- Общие сведения
- Очистка панели управления
- Очистка духового шкафа
- Снятие дверцы духового шкафа и ее очистка
- Замена лампочки духового шкафа

7) Рекомендации дпя исправления неполадок

8) Гарантия

**Ваш прибор. Общий вид**




**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 O,75ПВХ — 3 x 1 ПВХ — 3 x 1,5 ПВХ |
| Длина кабеля | Макс. 1,2 М |
| Класс | 3 |
| Наружные размеры (высота/ ширина/глубина) | 595 x 595 x 543 мм |
| Духовка | |
| Класс знергоэффективности | A+ |
| Внутреннее освещение | 15 Вт |
| Двигатель охладительного вентилятора | 15 Вт |
| Энергопотребление верхнего нагревательного элемента | 900 Вт |
| Энергопотребление нижнего нагревательного элемента | 900 Вт |
| Энергопотребление гриля | 1200 Вт |
| Энергопотребление турбо-нагревательного элемента | 2100 Вт |
| Двигатель турбо-вентилятора | Электрическая: 22 Вт |
| Двигатель гриля (опция) | 6 Вт |
| Используемый объем духового шкафа | Духовка с турбовентилятором и вертелом – 67 л<br>Духовка со статичными нагревателями – 70 л |

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 использования прибора.

**АКСЕССУАРЫ**

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

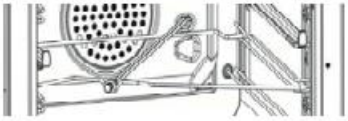
**Противень духового шкафа:**
Может использоваться для выпечки, замороженных продуктов и жарки





Решетка

**Решетка:** Может использоваться для размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения



ОПЦИЯ
Устройство для вращения



ОПЦИЯ
Решетка-треножник
(решетка для противня)

## 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 ответственное за безопасность либо дающее распоряжения касательно использования изделия лицо.
Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Подсоедините прибор к заземленной розетке/линии, защищенной 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.
- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь в сервисный центр обслуживания.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.
- Не ремонтируйте самостоятельно прибор.
- 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 сотрудниками сервисного центра обслуживания. 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 в духовом шкафу закрытые консервные и стеклянные банки. Образуемое давление может стать причиной взрыва банки.
- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе его стенки 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 внутренней части прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить поверхность.
- Раскаленное масло может стать причиной пожара, поэтому не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При возгорании прибора не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите духовой шкаф 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 духовому шкафу 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 осведомлены, как пользоваться техникой, а также возможных опасностях.
- Не следует допускать игр детей с прибором. Чистка и уход за духовым шкафом 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 должны выполняться 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, 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. В течение данного срока производитель хранит необходимые запасные части, требуемые для описанной работы прибора.

## 3) Установка

**Перед использованием прибора**



Убедитесь в пригодности электрического оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика для устранения неполадки.



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.



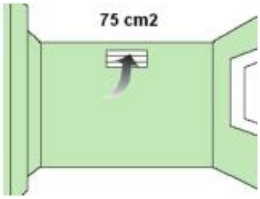
Перед установкой прибора убедитесь, что он не поврежден. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения. Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.

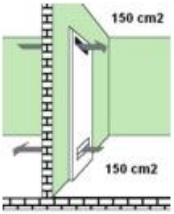
Для надежной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.

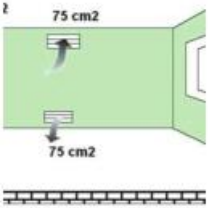
Площадь пола кухни должна превышать 8 м².
Объем кухни должен превышать 20 м³.

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.



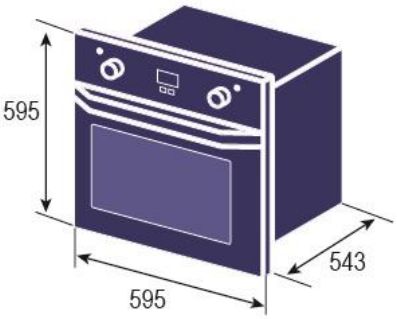



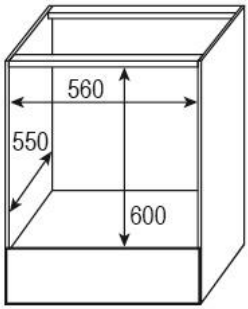

## Установка и соединения

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

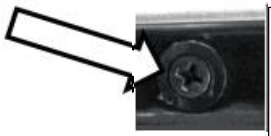
**Установка прибора**

Установочные размеры



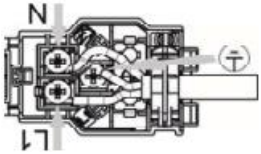




Электрическая духовка



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 непрофессионалами, 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 харакетристикам и потреблению энергии.

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

**Утилизация продукта**

**Утилизация упаковки**

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. 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 предупредить повреждение 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.
- Прочно закрепите скотчем головки и опоры для кастрюль.
- 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**



Выбрасывать старую технику необходимо без 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/EC AB данный предмет подлежит повторной переработке или разбиранию на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные 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 в них 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 детям.

**4) Предварительная подготовка**

**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 теплопроводимости, 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.

**Первое использование**

**Первая чистка**

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканевой салфеткой или губкой. Затем высушите при помощи сухого полотенца.

**Первый нагрев**

Нагревайте прибор примерно в течение 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 перчатки для духового шкафа.

**Электрический духовой шкаф**

1. Вытащите все фиксаторы и решетку из духового шкафа.
2. Закройте крышку духового шкафа.
3. Выберите максимальную температуру

см. *Использование электрического духового шкафа*

4. Включите примерно на 30 минут.
5. Отключите духовой шкаф.

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

**5) Использование электрического духового шкафа**

Общие сведения о готовке, жарке и гриле в духовом шкафу

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 термостойские 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**

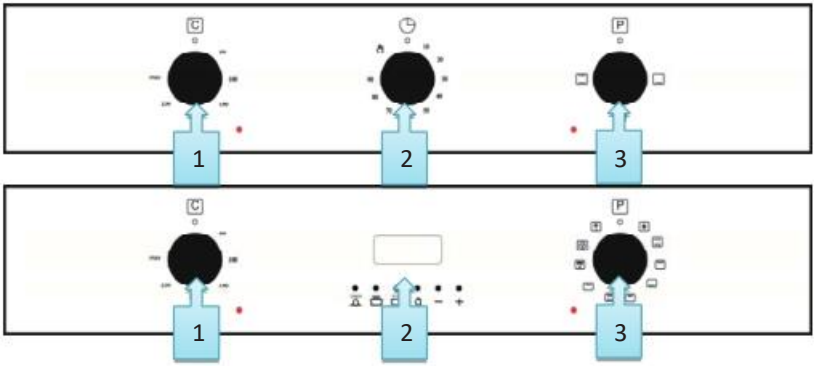
При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски / суджук, а также овощи с большим содержанием воды (например, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

- 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**




**1. Регулятор температуры приготовления**
**2. Таймер духового шкафа**
**3. Переключатель режимов приготовления**

**Вращение курицы**

- Если ваш прибор оборудован аксессуарами для вращения курицы, ослабьте болт на креплении v-образных деталей шампура, который следует продеть через курицу. После чего курица фиксируется при помощи V-образных деталей, болт завинчивается.
- Бакелитная деталь за шампуром обеспечит удобный перенос. Во время приготовления данную деталь необходимо удалить.
- Вес курицы на шампуре не должен превышать 2,5 кг.

**Использование электрического духового шкафа**

Режимы работы электрического духового шкафа выбираются регулятором функций. Регулировка температуры выполняется регулятором температуры. Все функции прибора выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное (вверху) положение.

1. Установите таймер духового шкафа на время приготовления блюда, см. *Использование таймера духового шкафа*
2. Установите регулятор температуры на желаемый рабочий режим.
3. Установите регулятор функции на желаемый рабочий режим.

<< Духовой шкаф нагреется до установленной температуры и будет ее сохранять. Во время нагрева горит лампочка температуры.

**Выключение электрического духового шкафа**
Установите таймер прибора в выключенное положение.



При установке таймера на определенный период таймер отключится автоматически. См. *Использование таймера духового шкафа*
Установите регулятор функции и температуры в выключенное (верхнее) положение.

**Режимы работы**
Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от вашей модели духового шкафа.

**Верхний и нижний нагрев**



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

**Низ + верх + турбовентилятор**



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.

**Верхний нагрев**



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

**Нижний нагрев**



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

**Гриль**



Включен гриль (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.

**Сильный гриль**



Включен гриль (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 времени, необходимого для приготолвения, переверните продукты.

**Турбодвигатель**



Функцию турбодвигателя можно использовать для размораживания.

**Нагрев + турбовентилятор**



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

**Гриль + вращение курицы**



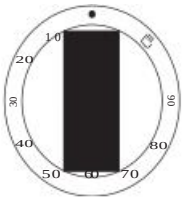
Возможно приготовление вместе с грилем и двигателем для вращения курицы.
- Обеспечивает равномерное прожаривание на гриле и приготовление нанизанного на шампур мяса, курицы и прочих пищевых продуктов.
- Установите максимальную температуру.

**Сильный гриль + турбовентилятор**



Включен нагрев сильный гриль и турбовентилятор. При использовании турбовентилятора продукты нагреваются более равномерно. Пригоден для приготовления блюд в посуде. Готовьте с использованием одного противня.

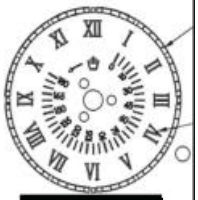
**Использование таймера духового шкафа**




Модель 1

**МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (модель 1)**

При наличии таймера, как у модели 1:
Отрегулируйте время приготовления, поворачивая регулятор времени.



Модель 2

**ТАЙМЕР-АНАЛОГ (модель 2)**

1. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для настройки времени нажмите на кнопку и в нажатом состоянии поверните против часовой стрелки.

2. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

При помощи таймера-аналога возможна настройка времени приготовления на 180 минут. После окончания времени настройки зуммер сработает автоматически. Для отключения работающего зуммера снова поверните регулятор, не нажимая на него, против часовой стрелки и продолжайте вращать, пока на экране не появится символ ( ) руки, отображенный на рисунке. В этом положении зуммер будет отключен.

**ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ К СЕТИ**

В момент подсоединения к сети на экране замигают часы и надпись "auto". В таком состоянии выполнение какой-либо программы готовки невозможно. Отображаемое на экране время неправильное, часы необходимо настроить (см. Настройки часов). Для выполнения программы приготовления необходимо перейти в ручной режим (см. Ручной режим).

**Начало процедуры приготовления**

Для включения духового шкафа при выборе режима готовки и желаемой температуры вам надо также установить время. В противном случае прибор не заработает.

1. Установите время готовки, поворачивая регулятор времени по часовой стрелке.
2. Поместите блюдо в духовой шкаф.
3. Выберите ручной режими температуру, см. *Использование электрического духового шкафа*

>> Прибор нагревается до заранее установленной температуры и сохраняет эту температуру до окончания выбранного вами срока приготовления.

1. По окончании срока приготовления регулятор таймера автоматически вернется назад в направлении против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, сообщающий об окончании срока и электропитание отключится.
   Если вы не хотите использовать функцию таймера, установите регулятор против направления движения часовой стрелки по направлению к символу руки.

2. Отключите прибор при помощи регулятора таймера, функции и температуры.

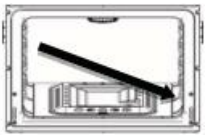
**Отключение духового шкафа до окончания установленного времени.**



Вращайте регулятор таймера до достижения точки остановки против движения часовой стрелки.

## Таблица времени приготовления

Самая нижняя полка духового шкафа - 1-я полка.
Указанные значения получены в лабораторных условиях.
Результаты от приготовления по указанным значениям могут не совпадать с вашими вкусовыми предпочтениями.
Отключите прибор при помощи регулятора функции и температуры.



| 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 ... 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 юфки) | Противень для духового шкафа | 1 ... 2 | 180 ... 190 | 40 ... 50 |
| Пицца | Противень для духового шкафа | 1 ... 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| [illegible] | 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 | | | | |

**Использование гриля**

⚠ Горячие поверхности могут вызвать ожоги.
Закрывайте дверцу духового шкафа при использовании гриля.

При использовании гриля поверните регулятор таймера (при его наличии) к символу руки.

Включение гриля:
1) Установите регулятор функции на символ выбираемого гриля.
2) После чего установите желаемую температуру гриля.
3) В случае необходимости в течение примерно 5 минут выполните предварительный разогрев.
>>Загорится лампочка температуры. Установите регулятор функции в выключенное (верхнее) положение.

**Таблица времени приготовления на гриле**

**Электрический гриль**

| Блюдо | Полка | Срок приготовления на мангале (приблизит.) |
|---|---|---|
| Рыба | 3 | 30 … 40 мин* |
| Курица порционная | 3 | 40 … 50 мин |
| Баранья отбивная | 3 | 25 … 35 мин |
| Бифштекс | 3 | 25 … 35 мин* |
| Телячья отбивная | 3 | 25 … 35 мин* |
| * в зависимости от толщины | | |

### 6) 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 разведенным в теплой воде средстве для мытья посуды, 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 нержавеющих 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 при чистке панели управления.

**Очистка духового шкафа**

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

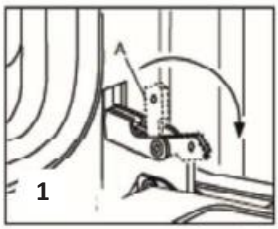


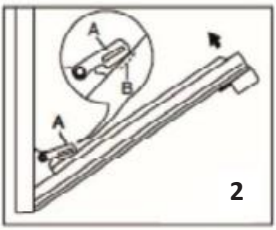
**Чистка и снятие дверцы духового шкафа**

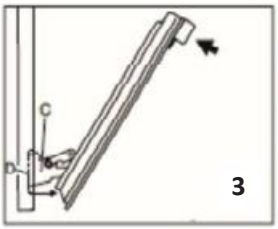
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы прибора, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

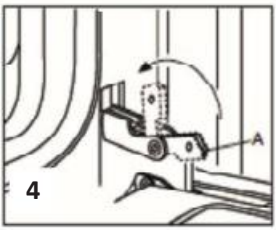


Для того, чтобы очистить внутреннее стекло, поднимите его в направлении стрелки.
После завершения очистки установите сначала нижнюю часть, затем верхнюю часть стекла.
Убедитесь в прочности зажимов.




**Снятие дверцы духового шкафа**

Поверните деталь A по направлению стрелки, как показано на рисунке 1.

Поместите деталь A внутрь детали B, как показано на рисунке номер 2.

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

**Замена лампочки духового шкафа**

Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

1. Откройте дверцу прибора.

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

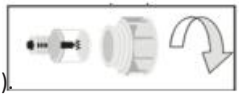
Лампочка духового шкафа — это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300’С

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.

**7) 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 сработать. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями. Если предохранитель сработал, снова активируйте его. Возможно, были 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 время или вручную установите на символ руки.

Возможно, не выполнены настройки функции и/или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры.

В духовом шкафе 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.

Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь в сервисный центр. Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.

## 8) Гарантия

Мы предоставляем гарантию на данные электрические духовые шкафы. Условия и срок предоставления гарантийного обслуживания подробно описаны в гарантийном талоне, который прилагается при покупке к прибору. Если произошла поломка духового шкафа, обратитесь в один из сервисных центров, указанных в гарантийном талоне.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи. Требуйте заполнения Гарантийного талона.

В ином случае 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 неуполномоченной сервисной службой, 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**