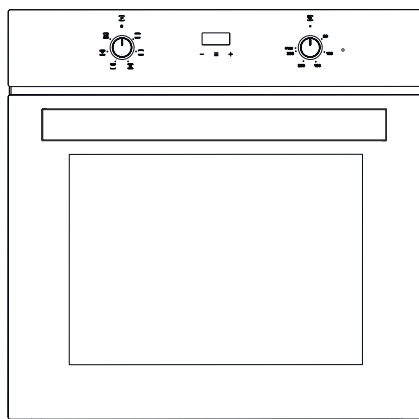


# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

## Встраиваемый духовой шкаф Е 150 В



Руководство по установке  
и эксплуатации

**EAC**



# Содержание

<b>1</b>	<b>ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ</b> .....	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ</b> .....	<b>13</b>
<b>5</b>	<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ</b> .....	<b>18</b>
	5.1 Энергоэффективность духовки.....	21
<b>6</b>	<b>ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ</b> .....	<b>23</b>
	6.1 Аксессуары духовки.....	23
<b>7</b>	<b>Перед первой эксплуатацией</b> .....	<b>25</b>
<b>8</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА</b> .....	<b>26</b>
	8.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ.....	26
<b>9</b>	<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА</b> .....	<b>31</b>
	9.1 Установка температуры прибора.....	31
<b>10</b>	<b>ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ</b> .....	<b>32</b>
<b>11</b>	<b>ЗАМЕНА ЛАМПЫ</b> .....	<b>38</b>
<b>12</b>	<b>Объяснение основных функций</b> .....	<b>40</b>
<b>13</b>	<b>ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> .....	<b>42</b>

# 1 ПРЕДИСЛОВИЕ

## УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ

Искренне благодарим за приобретение нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию до начала использования прибора. Данное руководство содержит важную информацию для безопасной установки, использования и обслуживания вашего прибора и необходимые предупреждения, чтобы максимально увеличить срок эксплуатации духового шкафа. Храните 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 духовки составляет от 220 до 240 вольт.
- Подключите духовку к предохранителю с номинальной мощностью 16 А. Если значение тока предохранителя в вашем доме меньше 16 А, попросите квалифицированного электрика установить предохранитель на 16 А.
- Всегда используйте духовку 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, и 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, также во время работы нагревательных элементов 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 духовки горячую еду или посуду, например противни и т. д. Компоненты духовки, используемая посуда (противень и т. д.) во время работы, сильно нагреваются.
- Духовка 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 кулинарную бумагу во время предварительного нагрева на аксессуары. Помещайте бумагу только в нужное место. Кулинарную 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.
- Плиты должны устанавливаться вдали от легковоспламеняющихся сред.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для данной духовки (опционально).
- Не используйте для чистки духовки 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 шнура питания он должен быть заменен или шнуром, 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 только 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.

### **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 так, чтобы его задняя часть была направлена к стене.
- Этот прибор не предназначен для эксплуатации детьми, людьми с психическими расстройствами или неопытными людьми без присутствия компетентного взрослого лица.
- Если дверца или прокладки на дверце прибора повреждены, не эксплуатируйте прибор, пока он не будет отремонтирован специалистами авторизованного сервисного центра.
- Не свешивайте шнур 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 для 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 из-за ненадлежащей, неправильной или нецелесообразной эксплуатации духового шкафа.
- 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 нагревателя (и 3D, если применимо).
- Пластиковые контейнеры, которые не предназначены для духового шкафа могут расплавиться и повредить духовой шкаф или вызвать пожар при высоких температурах.
- Никогда не готовьте и не жарьте на дне духовки.
- 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 только специалистами авторизованного сервисного центра, с использованием оригинальных запасных частей.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу прибора. Это может опрокинуть прибор или повредить его дверцу.
- Наша компания не несет ответственность за любой ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией духового шкафа.
- Если вы не будете учитывать ни одно из приведенных выше предупреждений, духовка может быть повреждена.



**ОСТОРОЖНО!**

Не используйте ручку духовки на передней дверце для переноски духовки или извлечения ее 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 соблюдения требований законодательства в отношении безопасности, здоровья и окружающей среды.


При извлечении духовки 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 находятся в нерабочем состоянии, не должны выбрасываться вместе с бытовым мусором. Старые электрические и электронные устройства могут содержать компоненты, которые могут быть использованы повторно.

Устройства с компонентами, предназначенными для управления устройством, которые выбрасываются, могут содержать материалы, которые могут быть вредными 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.

 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 ДУХОВКИ

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

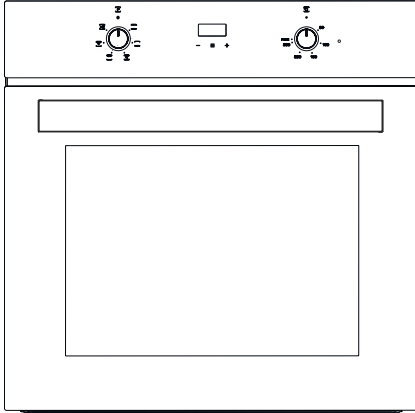
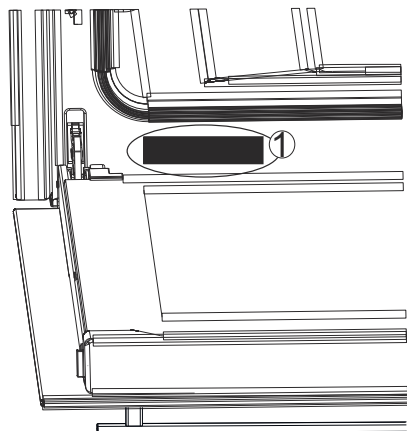


Рис. 1

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ

	<b>Е 150 В</b>
Количество встроенных функций	6
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
Объем	72 л
Напряжение	220-240 В
Максимальная мощность	2650 Вт



Вы можете получить доступ к паспортной табличке духовки с указанием технических характеристик духовки после установки духового шкафа. 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

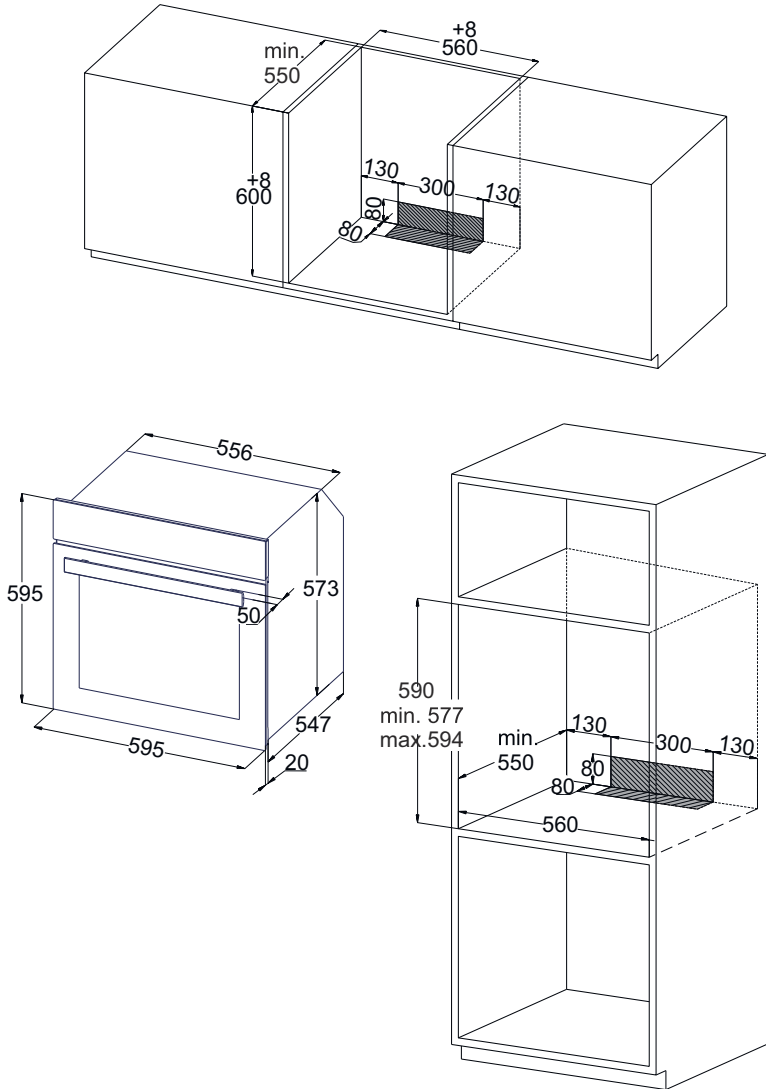


Рис. 3

Угловая установка

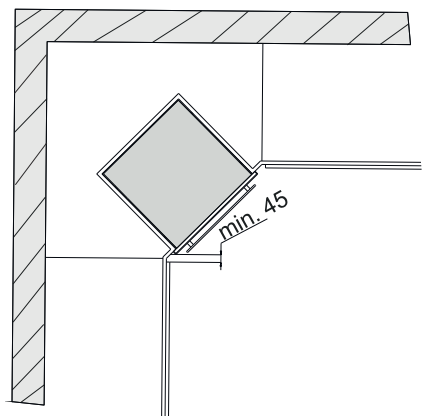


Рис. 4

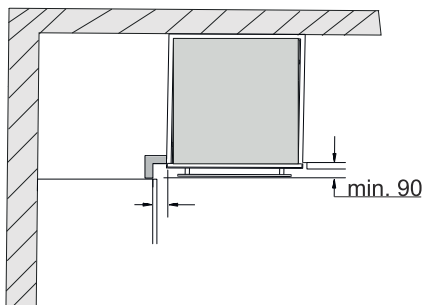


Рис. 5



*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.

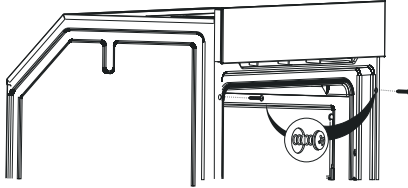


Рис. 6

- Духовой шкаф становится легче при снятой дверце и аксессуарах, это облегчает размещение духового шкафа внутри шкафа.
- Разместите прибор, отцентрировав 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.*

- Не надавливайте сильно на винты во время установки прибора, чтобы не повредить установочные отверстия.
- Прибор может быть установлен на высоко расположенном шкафу или под столешницей.
- Рекомендуем обеспечить минимальный зазор в 70 мм от задней части кухонного блока, где установлена духовка.
- Части, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента.
- Если встраиваемая варочная панель будет устанавливаться на столешнице над духовкой, шнуры питания панели 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 ответственности 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 из-за перегрева.

Перед установкой прибора будет производиться резка мебели. Удалите все неровности. Они могут мешать работе электрических блоков.

Используйте защитные перчатки для предотвращения травм.

Вы должны обеспечить доступ к заштрихованным областям, показанным на чертежах для вентиляции и охлаждения внутри шкафа, чтобы обеспечить правильную работу прибора (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 духовки под нее должна быть помещена подставка, которая может выдержать вес духовки.

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.

Рекомендуем установить прибор в настенный шкаф таким образом, чтобы была обеспечена эффективная циркуляция воздуха.

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

Рекомендуем 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.

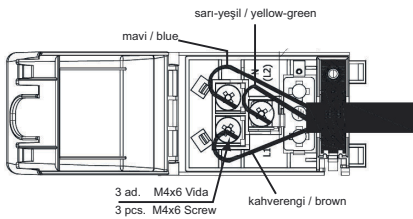
Чтобы ваша духовка была готова к работе, определите место, в котором она должна быть встроена, и в котором будет производиться монтаж электропроводки. Затем позвоните в авторизованный сервисный центр.

## 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 шнур питания поврежден, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром. Попросите специалистов авторизованного сервисного центра заменить шнур на новый с такими же размерами и пластмассовой изоляцией, который может выдержать электрический ток, требуемый для данного прибора.
- Если прибор должен быть подключен непосредственно к сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, подходящий для выдерживания требуемой нагрузки в соответствии с зазором 3 мм между его контактными точками. Заземляющий провод не должен быть обрезан двухполюсным выключателем.
- Мы не рекомендуем использовать адаптеры, мультиразъемы или удлинители. Если это необходимо, вы можете использовать адаптеры или удлинители, соблюдая действующее законодательство по безопасности. Однако вы никогда не должны превышать максимально допустимую токовую нагрузку и максимальную мощность, указанные для адаптера.
- 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. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может быть нанесен людям, животным или предметам из-за неправильного заземления прибора.*



*Рис. 7*

# ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

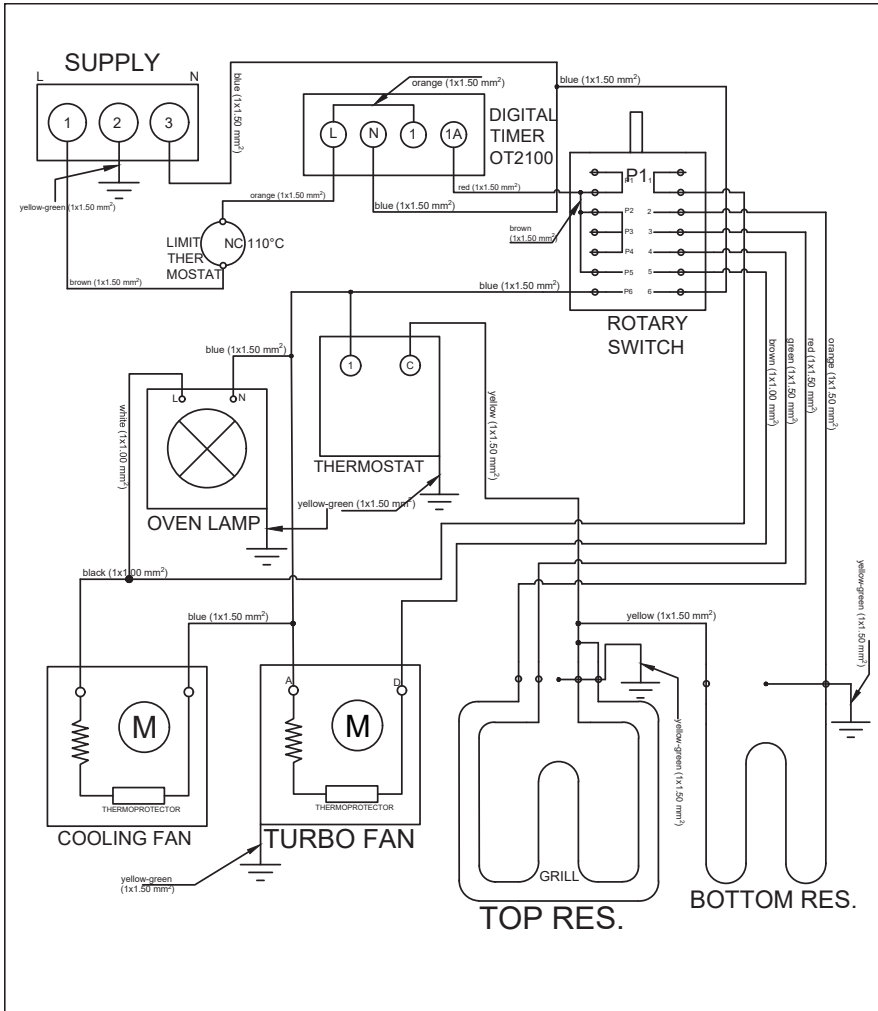
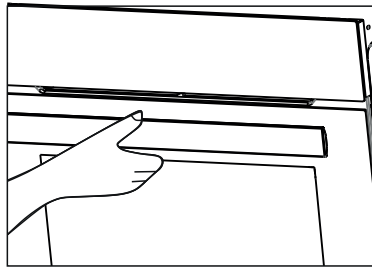


Рис. 8

**ЧТО ДЕЛАТЬ ВО ВРЕМЯ ПЕРВОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА**

- Установите температуру на максимальный уровень.
- Установите функциональную кнопку в нижнее и верхнее положение прибора (или в положение 3D, если применимо).
- Включите духовой шкаф на 30 минут без продуктов.
- Откройте окна, чтобы проветрить помещение.
- В это время могут возникнуть запах и дым, вызванные изоляционными материалами. В таком случае подождите, пока запах и дым не исчезнут, прежде чем ставить пищу в духовку.
- Протрите внутреннюю поверхность духовки мягкой тканью, слегка смоченной мыльной водой.

*Рис. 9*

При открывании всегда держите ручку за центр.

**ОСТОРОЖНО!**

Прежде чем использовать духовку 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, должно использоваться и для следующего приготовления пищи. Это позволит сохранить энергию.
- Используйте функцию предварительного нагрева духовки в течение короткого времени (максимум 10 минут).
- Замороженные продукты перед приготовлением в духовке необходимо разморозить.
- Духовка продолжит готовить с текущей температурой, используя меньше энергии, если она будет выключена за несколько минут до времени приготовления.

## 6 ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ

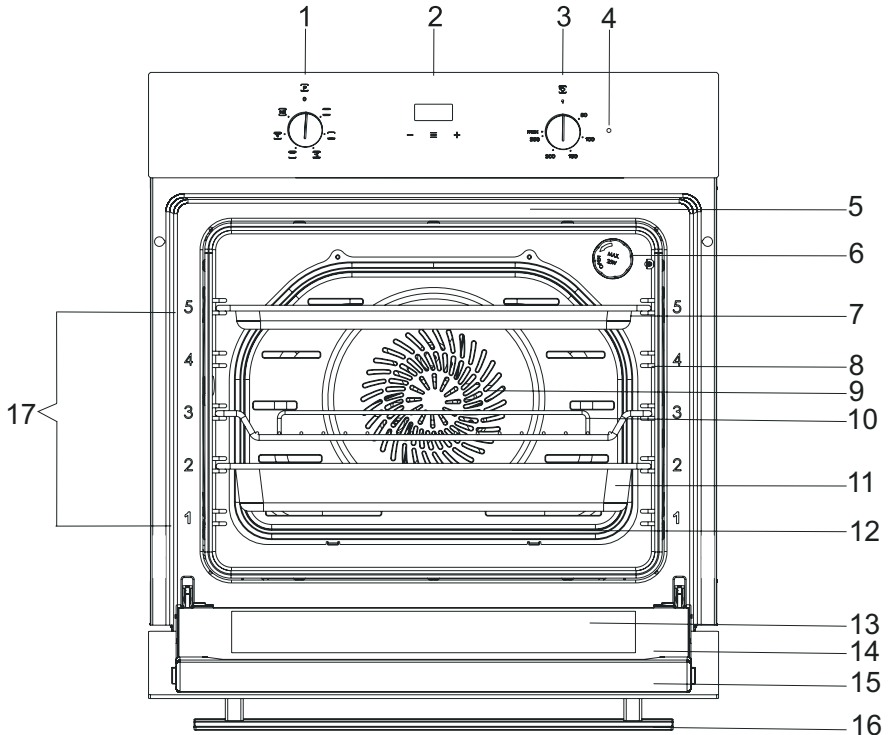


Рис. 10

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1- Ручка выбора режима работы     | 10- Решётка гриля                 |
| 2- Таймер                         | 11- Глубокий противень            |
| 3- Ручка выбора температуры       | 12- Нижний нагревательный элемент |
| 4- Лампа индикации                | 13- Внутреннее стекло             |
| 5- Верхний нагревательный элемент | 14- Дверь духового шкафа          |
| 6- Лампа подсветки                | 15- Пластиковая крышка двери      |
| 7- Плоский противень              | 16- Ручка двери духового шкафа    |
| 8- Боковые направляющие           | 17- Уровень стойки                |
| 9- Вентилятор                     |                                   |

### 6.1 Аксессуары духовки

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

Извлеките все ненужные аксессуары из рабочей камеры.

#### Решетка



Рис. 11

Тарелка, форма для пирожных и порционные горшочки 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

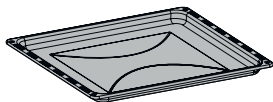


Рис. 12

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 духовку.

#### Глубокий противень

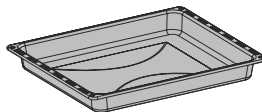


Рис. 13

Универсальная посуда для приготовления пирожных, замороженных продуктов и мясных блюд.

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



## 7 Перед первой эксплуатацией

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 салфеткой для посуды.

### **Очистка аксессуаров**

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

## 8 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### 8.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ

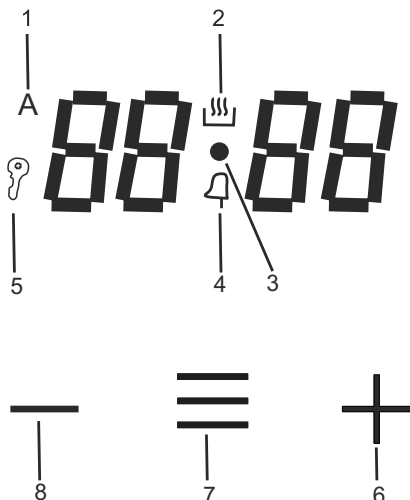


Рис. 14

- |                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1- Символ автоприготовления     | 5- Символ блокировки кнопок |
| 2- Символ приготовления         | 6- Кнопка Плюс              |
| 3- Символ точки                 | 7- Кнопка настройки         |
| 4- Таймер устройства оповещения | 8- Кнопка Минус             |

#### Установка времени

Когда прибор подключен к источнику питания, на экране отображается «00.00».

Нажмите кнопку настройки и удерживайте ее в течение 2 или 3 секунд. Затем установите время с помощью кнопок «+» / «-». Вы можете выйти из режима установки времени через 7 секунд после завершения настройки.

При повторном выполнении установки времени

Нажмите кнопки «+» / «-» на экране одновременно и удерживайте в течение 2 или 3 секунд (пока не услышите звуковой сигнал) и выполните настройку часов.



### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Вы не можете использовать функции духового шкафа без установки часов.

### **Изменение звука устройства оповещения**

Нажмите кнопки «+» / «-» на экране одновременно и удерживайте в течение 2 или 3 секунд (пока не услышите звуковой сигнал).

Затем при однократном нажатии кнопки настройки на экране отобразится текущий звук, уровень 1. Нажмите кнопку «-» для выбора подходящего уровня 1, 2 и 3.

### **Изменение яркости экрана**

Нажмите кнопки «+» / «-» на экране одновременно на 2 или 3 секунды (пока не услышите звуковой сигнал).

Затем при двукратном нажатии кнопки на экране отобразится яркость экрана как «bг08». Выберите один из 8 уровней яркости, нажав кнопку «+» или «-».

### **Блокировка кнопок**

Эта функция служит для предотвращения непреднамеренных изменений настроек.

Когда блокировка клавиш активирована, все клавиши, кроме клавиши меню, должны быть заблокированы.

Если блокировка кнопок будет активирована во время использования программы приготовления, блокируются только кнопки.

После отмены блокировки кнопок часы духового шкафа должны быть доступны для работы.



*Когда блокировка кнопок активна, функциональные и термостатные переключатели и духового шкафа должны быть доступны для работы. Включение блокировки кнопок не мешает работе духовки.*

Включение блокировки кнопок, когда вы не находитесь ни в одном меню.

- Нажмите кнопки «+» / «-» на экране одновременно и удерживайте их в течение 2 или 3 секунд, чтобы войти в меню. Нажмите кнопку 1 и удерживайте ее, пока на экране не отобразится «Loc».
- Включите блокировку кнопок, нажав кнопку «+». На экране должен отображаться символ блокировки клавиш (🔒).  
Отключение блокировки кнопок;
- Нажмите кнопки «+» / «-» на экране одновременно и удерживайте их в течение 2 или 3 секунд, чтобы войти в меню. На экране должен отображаться «Loc».
- Отключите блокировку кнопок путем нажатия кнопки «-». Символ блокировки кнопок (🔒) исчезнет с экрана.

### Таймер устройства оповещения

Таймер устройства оповещения может быть включен независимо от других программ.

Можно установить время от 1 минуты до 23 часов и 59 минут.

Для установки таймера устройства оповещения нажмите кнопку настройки и удерживайте ее в течение 2 или 3 секунд. На экране должно отображаться время «00.00».

Затем установите требуемое время с помощью кнопок «+» / «-».

После истечения установленного времени звук устройства оповещения должен быть слышен в течение 7 минут. Чтобы отключить звук устройства оповещения, нажмите любую кнопку и удерживайте ее в течение 1 секунды. Устройство оповещения должно быть выключено, а на экране должно отображаться время суток.

### Таймер для приготовления

- Вы можете установить время приготовления на часах и включить функцию отключения духовки, когда время истечет.
- Для использования таймера приготовления нажмите кнопку настройки и удерживайте ее в течение 2 секунд (пока не услышите звуковой сигнал), а затем нажмите кнопку настройки 1 раз.
- Установите время приготовления с помощью кнопок «+» / «-».
- Символ приготовления должен отображаться на экране примерно через 7 секунд после установки времени приготовления.



*Время приготовления может быть установлено от 1 минуты до 10 часов.*

- Поместите продукты в духовку.
- Выберите режим работы и температуру.
- Когда операция приготовления будет завершена, экран начнет мигать и прозвучит сигнал оповещения.
- Сигнал оповещения будет звучать около 7 минут. Для отключения звука устройства оповещения нажмите любую кнопку. При нажатии и удерживании кнопки настройки в течение 1 секунды устройство оповещения будет выключено, и символ автоматического приготовления исчезнет, а на экране будет отображаться время суток.

### Таймер отложенного приготовления

Если вы хотите, чтобы духовка начала и заканчивала процесс приготовления после определенного времени, вы можете установить время приготовления и время окончания приготовления. Это называется полностью автоматическим приготовлением.

Для использования таймера отложенного приготовления нажмите кнопку настройки и удерживайте ее в течение 2 секунд (пока не услышите звуковой сигнал), а затем нажмите кнопку настройки 2 раза.

Время приготовления устанавливается с помощью кнопок «+» / «-». Время окончания приготовления может быть установлено максимум на 23 часа и 59 минут.



*Если вы включите отложенное приготовление после установки времени приготовления, время отложенного приготовления должно быть установлено путем добавления его к времени, установленного для таймера приготовления.*

Выберите необходимую температуру и функцию духового шкафа.

Символ приготовления исчезнет. Духовка не должна начинать готовку до установленного времени приготовления. По окончании приготовления в течение около 7 минут будет звучать сигнал оповещения, и символ автоматического приготовления снова начнет мигать. Чтобы отключить звук устройства оповещения, нажмите любую кнопку и удерживайте ее в течение 1 секунды. Устройство оповещения должно быть выключено, а на экране должно отображаться время суток.

### Отмена таймера

Чтобы отменить автоматическое приготовление, нажмите кнопки «+» / «-».

Чтобы отменить таймер устройства оповещения, нажмите кнопку настройки.

#### **Ручное управление**

Функции духового шкафа можно использовать вручную, если не установлены полуавтоматические или полностью автоматические функции приготовления.

## 9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

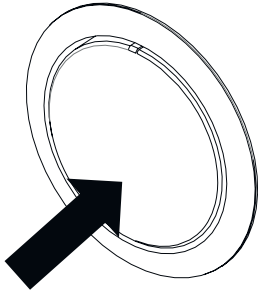


Рис. 15: Утапливаемая кнопка выключена

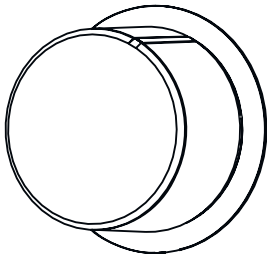


Рис. 16: Утапливаемая кнопка в рабочем положении

Кнопки вашей духовки выскакивают назад при нажатии.

- Нажмите, чтобы кнопка выскочила, затем отрегулируйте ее (Рис. 16).
- По завершении приготовления поверните переключатель в положение Выкл (вверх) и нажмите на неё (Рис. 15).

### 9.1 Установка температуры прибора

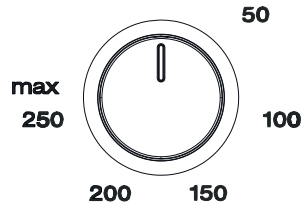


Рис. 17

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 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 поверхностей 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 духовку такими материалами, как отбеливатель, азотная кислота или соляная кислота.
- Не чистите духовку с помощью пароочистителей.
- 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 духовки и еще 400 мл воды в неглубокий поддон на 2-м уровне (рекомендуем использовать мягкую воду) и закройте дверцу духовки.
- Установите переключатель выбора функций в положение нижнего нагревательного элемента.
- Установите температуру духовки на 70 °C и оставьте духовку включенной на 30 минут.



- Чтобы завершить процесс очистки паром, переведите кнопку в положение Выкл.
- Протрите внутреннюю поверхность духовки мягкой и влажной тканью, когда духовка будет полностью охлаждена.
- После чистки держите дверцу приоткрытой на 15°, чтобы полностью высушить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.
- Тщательно очищайте духовку, используя обычные чистящие средства для духовки.
- При появлении трудно удаляемых пятен вы можете использовать чистящие средства для нержавеющей стали или немного уксуса.
- Пятна, оставленные такими жидкостями, могут привести к потере яркости духового шкафа, но никак не повлияют на его работу.
- Не используйте прибор для хранения продуктов.



### ОПАСНОСТЬ!

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

Риск получения ожогов.

- **Очистка внутренней поверхности духового шкафа**
- Обязательно чистите духовку после каждого использования.
- Лучше всего производить чистку эмалированной поверхности внутри духовки, когда она теплая.
- Снимите противни и решётку. Очистите внутреннюю поверхность, протерев ее тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем снова протрите поверхность влажной салфеткой и вытрите насухо.
- Не используйте абразивные материалы, такие как наждачная бумага, стальная вата или отбеливатели. В противном случае эмалированная часть духовки может быть повреждена.

- **Чистка боковых стенок духовки**

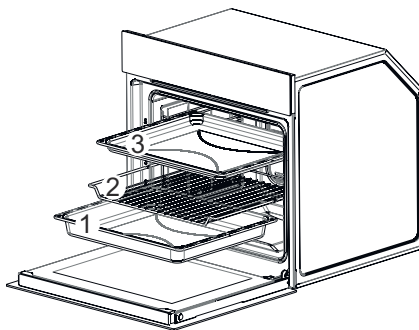


Рис. 18

- Снимите противни и решётку (1-2-3 / Рис. 18).

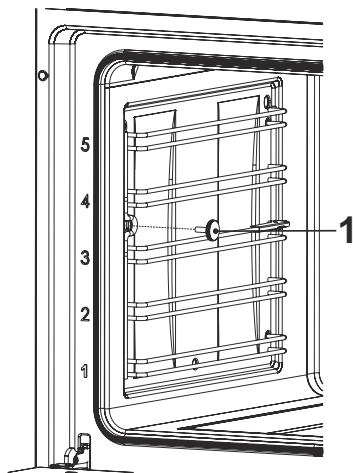


Рис. 19

Чтобы очистить решетку внутри духовки (Рис. 19), удалите зубчатый винт внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.

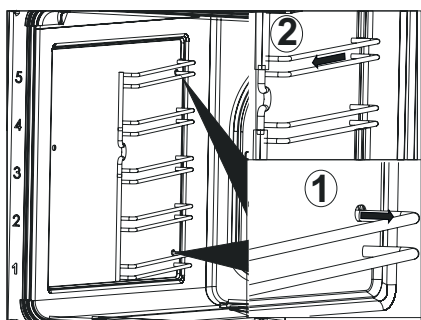


Рис. 20

Потяните решетку к внутренней части духовки и снимите ножки решетки. Снимите решетку с духовки после того, как освободите ее от ножек (Рис. 20).

**Снятие дверцы духовки**

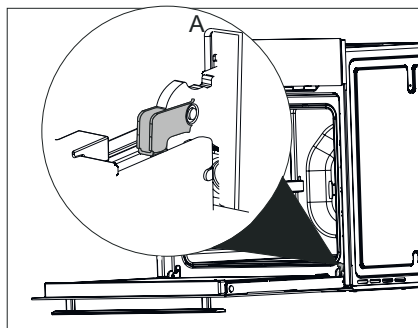


Рис. 21

Полностью откройте дверцу, потянув ее на себя (Рис. 21).

Затем переведите фиксатор петли в самый широкий угол, как показано на изображении (Рис. 21/A). Установите обе петли, которые соединяют дверцу духовки с духовкой, в одно и то же положение.

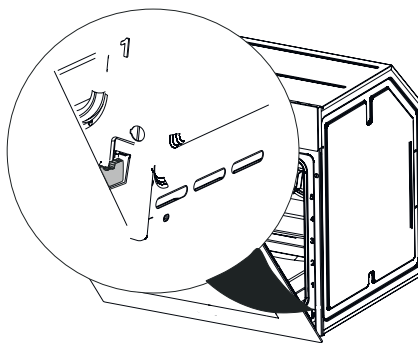


Рис. 22

Закройте дверцу духовки так, чтобы она касалась замка петли, как показано на изображении (Рис. 22).

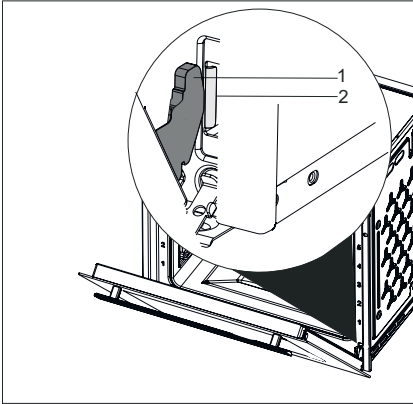


Рис. 23

- 1- Петля
- 2- Корпус петли

Снимите петли с корпуса петли, удерживая дверцу обеими руками, чтобы снять дверцу духовки (Рис. 23).



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

### Чистка стекла духовки

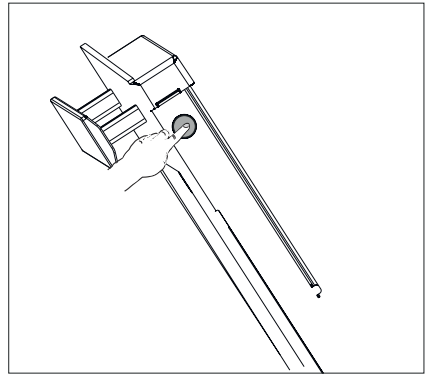


Рис. 24

Слегка откройте дверцу прибора.

Нажмите на левую и правую стороны верхней пластиковой части дверцы (Рис. 24).

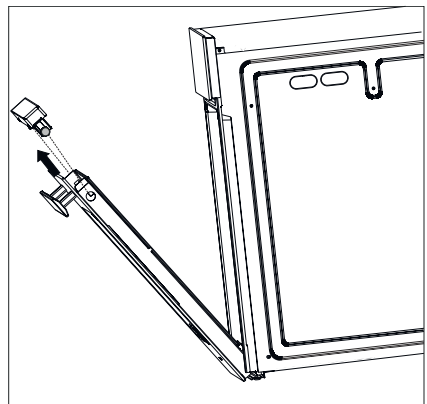


Рис. 25

Снимите верхнюю пластиковую часть дверцы (Рис. 25).

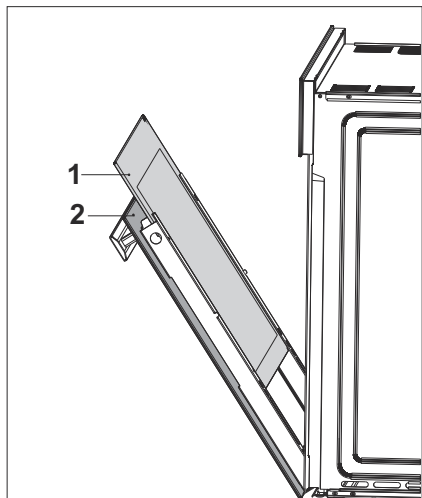


Рис. 26

- 1- Внутреннее стекло духовки
- 2- Зубчатое стекло духовки

- Снимите внутреннее стекло прибора для очистки (Рис. 26).
- Протрите стеклянную крышку с помощью мягкой губки, а также протрите и высушите ее с помощью салфетки.
- Не используйте для чистки стекла духовки агрессивные абразивные чистящие средства и острые металлические скребки. В случае такой чистки можно поцарапать поверхность стекла.
- Не опирайтесь на духовку 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 духовки, повторите указанную процедуру в обратном порядке.*

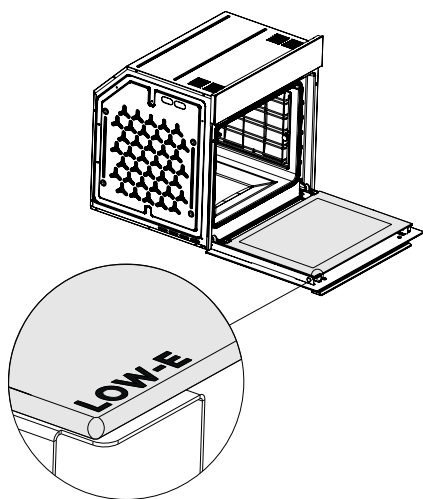


Рис. 27



*В то время, как дверца вашей духовки находится в горизонтальном положении, надпись LOW-E на внутреннем стекле дверцы духовки должна быть, как показано на (Рис. 27)*

### Уплотнение дверцы

- Если духовой шкаф эксплуатируется в течение длительного времени, внутри передней дверцы и на уплотнении дверцы 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 духовку, пока она не будет отремонтирована.

## 11 ЗАМЕНА ЛАМПЫ



*Прежде чем заменять лампу духовки, отключите электропитание и подождите, пока духовка остынет, чтобы исключить риск поражения электрическим током.*

*Горячие поверхности могут вызвать ожоги.*



Рис. 28

2 А/250 В пер. тока

Размер винта: E14

Он указывает максимальное энергопотребление лампы. При замене лампы следует использовать лампу с одинаковой мощностью.



*Чтобы узнать номинальную мощность, используемую в продукте, см. табличку декларации в продукте.*

Лампа, используемая в этом изделии, не подходит для освещения бытовых помещений. Назначение этой лампы.

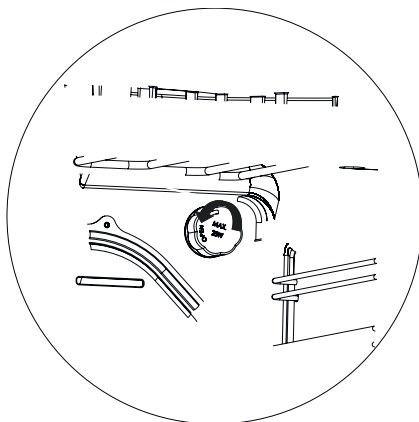


Рис. 29

Выключите изделие из розетки.

Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки (Рис. 29).

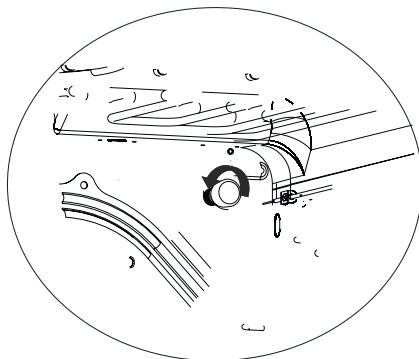


Рис. 30



Снимите и замените лампу духовки, повернув ее против часовой стрелки (Рис. 30).

Для установки крышки лампы в обратном порядке выполните процедуру, описанную в (Рис. 29).

## 12 Объяснение основных функций

Функция	Объяснение функции
	В вашем устройстве не выбрана ни одна программа.
	Включены верхний и нижний нагреватели. Пицца нагревается снизу и сверху одновременно. Это подходит для пирожных, пирожков или тортов и тушеных блюд. Готовьте, используя один противень.
	Включен только нижний нагреватель. Это применимо, например, для выпечки пиццы или продуктов, которые необходимо подрумянить в нижней части.
	Нижний и верхний нагреватели и вентилятор (на задней стенке) включены, благодаря вентилятору горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духовки.
* 	Гриль на крыше духовки включен. Это подходит для приготовления на гриле мяса. Для приготовления на гриле поместите мясо или другие продукты на решетку. Установите температуру на максимальный уровень. Переверните еду вверх дном во время приготовления.



<p>*</p> 	<p>Горячий воздух, нагретый с помощью гриля, быстро распределяется внутри духовки благодаря вентилятору. Это подходит для приготовления на гриле большого количества мяса. Для приготовления на гриле поместите его на решетку. Установите температуру на максимальный уровень. Переверните еду вверх дном во время приготовления.</p>
	<p>Это функция быстрого предварительного нагрева. Горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духовки благодаря вентилятору.</p>



*\* Следует эксплуатировать при температуре не выше 200°C.*

## 13 ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



*Для управления духовкой выберите режим приготовления и желаемые настройки температуры и времени.*

- Поместите продукты в духовку.
- Выберите режим работы и температуру.

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

- Выключайте духовку с помощью кнопок функций и / или температуры.

### **Выключение духовки до ожидаемого времени**

- Выключайте духовку с помощью кнопок функций и / или температуры.

### **График приготовления пищи**



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














*1-ая решетка духовки – это нижняя решетка.*







### **ОСТОРОЖНО!**

Не кладите алюминиевую фольгу на дно духовки 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 -3	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

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Баранья ножка (тушеная)		1 уровень	3	25 минут – 250, затем – 190	70...90
Запе- ченная 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

Во время приготовления с двумя противнями помещайте глубокий противень на верхнюю полку, а неглубокий поднос – на нижнюю полку.

Предварительный нагрев рекомендуется для приготовления всех видов пищи.



*Для приготовления продуктов, которые требуют предварительного нагрева, выполняйте предварительный нагрев, пока духовка не достигнет желаемой температуры.*

### Подсказки для приготовления тортов

- Если торт слишком сухой, увеличьте температуру примерно на 10 °С и уменьшите время приготовления.
- Если торт влажный, используйте меньше жидкости или уменьшите температуру примерно на 10 °С.
- Если верх торта сторел, положите его на нижнюю решетку, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

### Советы по выпечке

- Если выпечка слишком сухая, увеличьте температуру примерно на 10 °C 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 верхняя часть теста приготовлена, а нижняя часть сырая, 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.



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

### 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 духовку.

**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**