

GINZZU™
WWW.GINZZU.COM

МИНИ-ПЕЧЬ
НОТ-132, 143, 177



ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

M_260_013_W

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	1
ВНЕШНИЙ ВИД УСТРОЙСТВА	2
ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	2
УСТАНОВКА	5
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ	6
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ	7
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	9
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	11
ТАБЛИЦА ВЫПЕЧКИ И ЖАРКИ	13
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16
КОМПЛЕКТАЦИЯ	17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	17
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	18
УТИЛИЗАЦИЯ	18

ВВЕДЕНИЕ

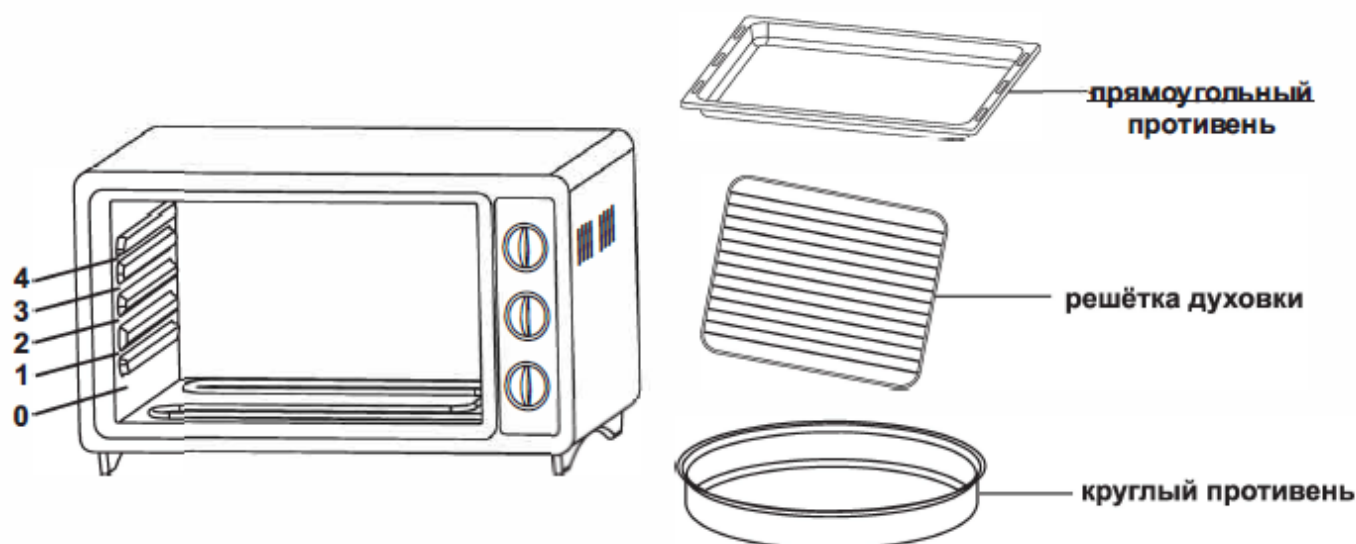
Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение мини-печи GINZZU.

Использование последних технологических разработок и приверженность высоким стандартам позволяют предложить Вам качественное устройство по доступной цене. Прежде чем начать эксплуатацию устройства, **внимательно прочтите данное Руководство**. Оно поможет Вам разобраться в характеристиках, воспользоваться всеми возможностями устройства, не допустить поломки и продлить срок его службы. Сохраняйте Руководство в течение всего срока службы. При передаче устройства третьим лицам обязательно приложите к нему настоящее Руководство.

Данное руководство содержит перечень мер безопасности, несоблюдение которых может представлять угрозу безопасности, как для самого устройства, так и для его владельца; привести к травме и повреждению или выходу из строя устройства. Информация об условиях гарантии содержится в Гарантийном талоне, входящем в комплект устройства. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ), производящих техническое обслуживание и ремонт продукции «ГИНЗУ», представлены на веб-сайте www.ginzzu.com.

Наша компания оставляет за собой право изменять содержание данного руководства без предварительного уведомления.

ВНЕШНИЙ ВИД УСТРОЙСТВА



ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.



Ваша безопасность имеет первостепенное значение для нашей компании. Перед установкой или использованием устройства убедитесь, что вы внимательно прочитали эту инструкцию. Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами с недостаточными знаниями или опытом только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно использовать электроприбор и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей, при попадании в дыхательные пути они могут привести к удушью.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру, что может привести к ожогам.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Техника безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные термостойкие рукавицы (прихватки).
- Отключите прибор от сети электропитания перед очисткой во избежание поражения электрическим током. Не используйте пароочистители для очистки прибора. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, это может привести к появлению царапин на поверхности, в результате чего стекло может лопнуть.
- Отключите прибор от сети электропитания перед заменой лампочки во избежание поражения электрическим током.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Установка



Внимание! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор с повреждениями.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Вся прилегающая мебель и компоненты/ материалы, используемые при установке духового шкафа, должны выдерживать температуру минимум на 85°C выше средне-комнатной температуры, в которой они установлены.
- В частности, определенные типы виниловых обоев или ламинированная мебель кухни склонны к тепловому повреждению или изменению цвета при несоблюдении рекомендуемой температуры
- Покупатель полностью несёт ответственность за любой ущерб, причиненный прибором, установленным с нарушением данного температурного режима, или вызванный размещением мебели к духовому шкафу ближе, чем на 4 мм

Подключение к электросети



Внимание! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом розетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае неисправности или повреждения сетевого шнура замена должна быть выполнена авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация



Внимание! Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
 - Не изменяйте параметры данного прибора.
 - Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
 - Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
 - Прибор необходимо выключать после каждого использования.
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
 - При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
 - Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
 - Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
 - При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
 - Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

УСТАНОВКА

 **Внимание! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!**

Запрещено переносить и удерживать мини-печь за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, она может сломаться и повредить дверцу духовки.

Для правильной установки следует убедиться, что обеспечена надлежащая защита от контакта с электрическими деталями или только функционально изолированными деталями.

 **Внимание! Края духового шкафа могут быть острыми. Соблюдайте осторожность при монтаже изделия – в противном случае вы можете порезаться!**

Подключение к источнику питания

При подключении к электрической сети проверьте:

- Напряжение сети должно соответствовать напряжению духового шкафа.
- Мощность сети должна соответствовать мощности, потребляемой устройством.
- Устройство должно быть подключено через розетку, имеющую исправный заземляющий контакт.

При подключении устройства без заземления существует опасность поражения электрическим током.

Провод заземления со стороны духового шкафа должен быть длиннее остальных проводов на 10 мм, чтобы при натяжении кабеля он отсоединился после других проводов под напряжением.

- Кабель электропитания не должен соприкасаться с горячими элементами и с острыми краями.
- Розетка, через которую подключается духовой шкаф, должна находиться в легкодоступном месте даже после монтажа.
- В случае повреждения кабеля электропитания он должен быть заменен авторизованным сервисным центром или квалифицированным специалистом.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Очистка принадлежностей

Удалите все упаковочные материалы, снимите защитные пленки (если имеются).

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Внимание! Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеально будет нагревать прибор в течение одного часа в режиме «Верхний/нижний нагрев» при температуре 240 °С. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы. Обеспечьте хорошее проветривание помещения.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний нагрев» .
2. Установите 240 °С регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Установите переключатель выбора режимов работы и регулятор температуры в нулевое положение.

Обратите внимание

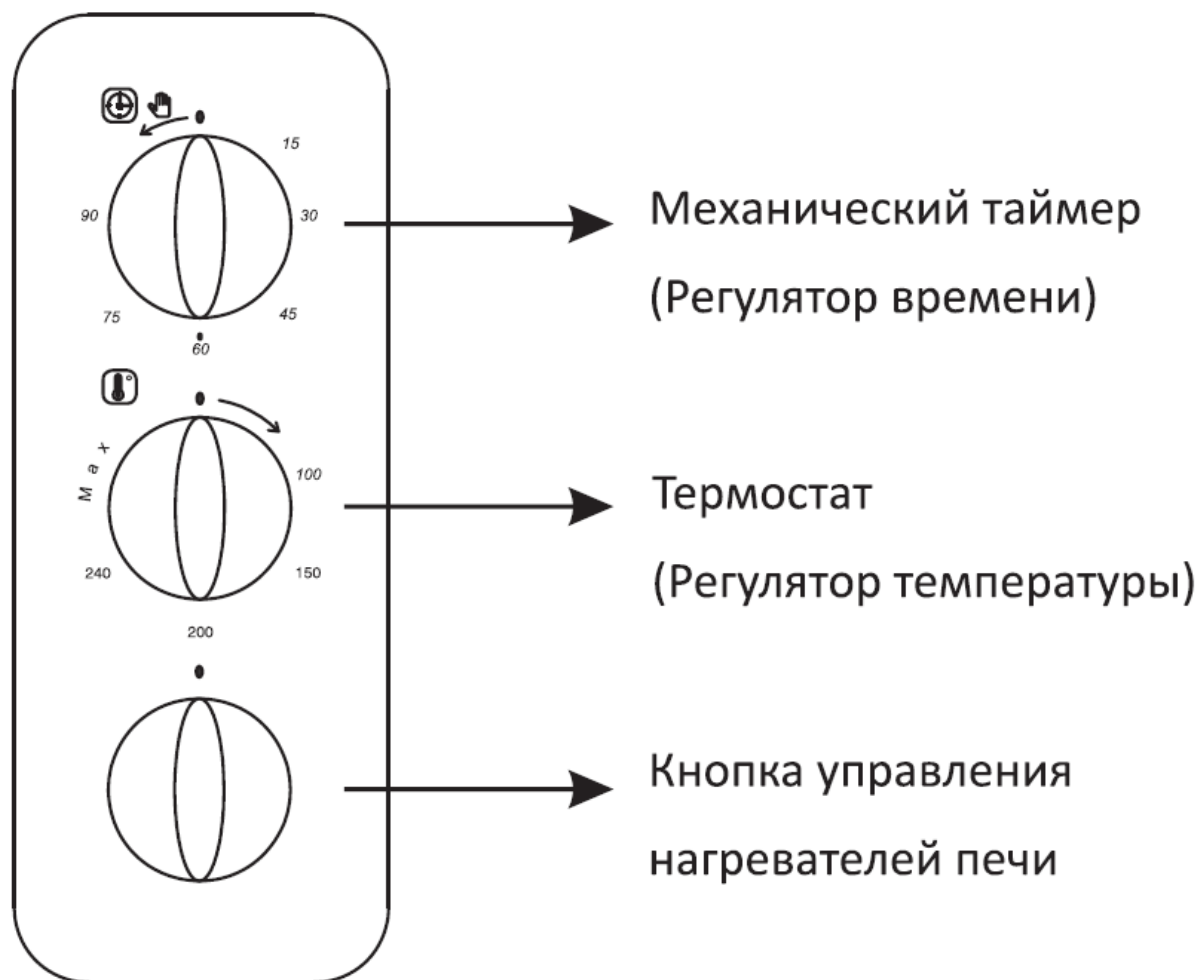
Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.

Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.

При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при последовательном приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.

При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ



Таймер

Для настройки времени работы духовки необходимо поворотом по часовой стрелке установить переключатель таймера напротив желаемого параметра времени готовки (макс. 90 минут). По окончании заданного времени, раздается сигнал, и духовка автоматически выключается. Чтобы выключить духовку до истечения заданного времени установите регулятор в положение •.

Если время готовки превышает 90 минут поверните регулятор времени против часовой стрелки в режим «☞». Для того, чтобы выключить печь поверните регулятор времени до нулевой отметки или приведите в режим «◀».

Термостат

Обеспечивает настройку желаемого температурного режима. Для настройки температуры работы духовки необходимо поворотом по часовой стрелке установить переключатель термостата напротив желаемой температуры готовки.

Управление режимами приготовления

Этот переключатель обеспечивает возможность настройки режима готовки.

Функции духовки:

Верхний нагрев — «☐»

Нижний нагрев — «☐»

Нижний + Верхний нагрев — «☐»

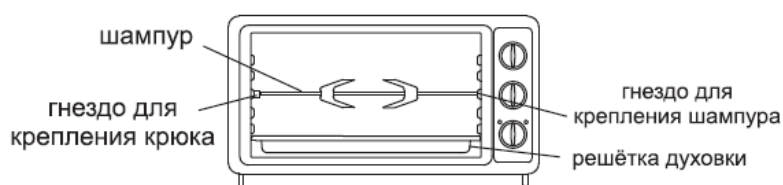
Гриль — вертел для курицы «☐»

Конвекция — «☐»

Данную функцию можно использовать для размораживания замороженных продуктов.

Вертел для курицы

Установите шампур вертела в специальный держатель в месте паза для противня. Вторым острым концом шампура установите в держатель на противоположной стороне. На дно духовки положите противень. В противень налейте 2 стакана воды. Установите переключатель режимов духовки в положение гриль «☐». На термостате настройте температуру «max». Таймер установите в соответствии с выбранным временем готовки. После окончания готовки установите таймер в положение «•».



Основы приготовления

- Смотрите информацию на упаковке пищевых продуктов для указания температуры и времени приготовления. После того, как вы ознакомитесь с функционированием вашей духовки, температура и продолжительность могут варьироваться в зависимости от личных предпочтений.
- Если вы используете функцию духовка с вентилятором, вам следует следовать информации на упаковке для этого конкретного способа приготовления. Убедитесь, что замороженные продукты полностью разморожены перед приготовлением, если инструкции на упаковке рекомендуют не готовить в замороженном состоянии.
- Не кладите продукты в духовку до того, как лампа работы духовки не погаснет. При использовании режима нагрев вентилятором, вы можете не выбирать предварительный нагрев, но вам следует увеличить время приготовления примерно на десять минут указанную на упаковке продуктов.
- Перед приготовлением проверьте, убраны ли неиспользуемые принадлежности из духовки.
- Поместите противни в середину духовки и оставьте пространство между противнями для циркуляции воздуха.

- Постарайтесь как можно меньше открывать дверцу, для наблюдения за блюдом.
- Во время готовки лампа духовки будет включена.

Предупреждения

- При использовании функции гриля держите дверцу духовки закрытой.
- Не используйте алюминиевую фольгу, чтобы покрыть противень гриля или нагреть элементы, завернутые в алюминиевую фольгу под грилем. Высокая отражательная свойство фольги может потенциально повредить элемент гриля.
- Так же никогда не покрывайте фольгой дно духовки.
- Никогда не ставьте посуду на дно духовки во время приготовления. Они всегда должны быть размещены на предоставленных полках.
- Нагревательный элемент гриля становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему, при наблюдении за готовкой блюда.
- Важно: будьте осторожны при открытии дверцы, чтобы избежать прямого контакта с горячими частями и паром.
- Ручка поддона для капель должна использоваться только при перемещении поддона, а не для удаления ее из духовки. Всегда используйте перчатки при вытаскивании поддона из духовки.
- Ручка поддона не должна оставаться в духовке при включении устройства.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

- В приборе предусмотрено пять уровней положения противней.
- Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри, блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
 - Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
 - Вытирайте влагу после каждого использования прибора.
 - Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет $\frac{3}{4}$ времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества. Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Блюда	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Позиция выключателя	Позиция круглого противня	Позиция прямоугольного противня
Торт	175 - 200	20 - 25	≡	1	2
Кекс	175 - 200	20 - 25	≡	1	2
Курица	240	30 - 45	≡	1	3
Курабье	180	20 - 30	≡	1	2
Баранина	225 - 240	45 - 50	≡	1	2
Говядина	max.	50 - 60	≡	1	2
Пирог	200 - 220	30 - 40	≡	1	2
Курица на вертеле	max.	55 - 60	IV	-	0

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления дано без учета 10-минутного ожидания на нагревание духовки.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Внимание! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

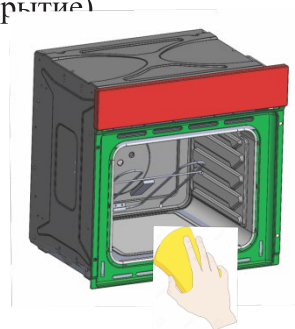
- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменить незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Духовка должна быть полностью очищена перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в духовке. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.
- Никогда не чистите поверхность духовки паром.
- Полость духовки должна быть очищена только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Никакие абразивные чистящие средства не должны использоваться.
- Пятна, которые появляются на дне духовки, будут вызваны пищевыми брызгами или разлитой пищей, эти брызги появляются во время процесса приготовления. Они, вероятно, являются результатом пищи, приготовленной при чрезвычайно высоких температурах или помещенной в очень маленькие кухонные принадлежности.
- Убедитесь, что выбранная температура приготовления подходит для продуктов, которые вы готовите. Также убедитесь, что, пища помещается в посуду достаточного размера и поддон, если он необходим
- Наружные части духовки следует чистить только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Никакие абразивные чистящие средства не должны использоваться.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не допускайте накопления масла и жира в поддоне духовки, так как это может привести к пожару.

Чистка Подвижного Нагревательного Элемента.

- Следует проявлять осторожность во время проведения процедуры чистки.

Каталитическая очистка:

Не чистите каталитические панели аэрозолями для духовки, абразивными чистящими средствами, мылом или другими чистящими средствами. Это может повредить каталитическую панель. Пятна или обесцвечивание на



каталитических панелях не влияют на их каталитические свойства.

Внимание!

Держите детей подальше от духовки во время чистки, при высокой температуре поверхность духовки будет сильно нагреваться, существует риск ожога.

Извлеките все принадлежности из духовки перед началом каталитической очистки.

Замена лампочки в духовке.

Важно: духовка должна быть отключена от электросети, прежде чем пытаться заменить лампочку.

- Отключите духовку от электросети.
- Поверните плафон против часовой стрелки.
- Извлеките неисправную лампочку, повернув её против часовой стрелки.
- Установите новую лампочку, закрутив её по часовой стрелке.
- Установите плафон на место.

Примечание: в духовке используется лампочка 15 Вт, 220-240 В, 300°C.



Внимание! Существует опасность поражения электрическим током.

Вентилятор

В духовой шкаф встроен тангенциальный охлаждающий вентилятор, чтобы внутренняя температура печи была стабильной, и температура внешней поверхности была ниже. После использования духового шкафа охлаждающий вентилятор будет работать в течение определенного периода времени, пока печь не будет достаточно охлаждена.

ТАБЛИЦА ВЫПЕЧКИ И ЖАРКИ

Пироги

Продукты	Верхний и нижний жар		Конвекция (горячий воздух)		Время (мин)	Комментарии
	Температура (° С)	Положение противня (уровень)	Температура (° С)	Положение противня (уровень)		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	2 (1 и 3)	45 – 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	2 (1 и 3)	24 – 34	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	170	1	160	2	60 – 80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный торт (пирог)	170	1	160	2 (1 и 3)	100 – 120	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	2	150	2	60 – 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	170	2	160	2	30 – 40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый кекс	170	2	155	2	60 – 70	В форме для выпечки 26 см
Нежирный бисквитный торт	170	2	160	2	35 – 45	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный торт	180	1 или 2	170	2 (лев. + прав.)	40 – 55	Лев. + прав. в форме для выпечки 20 см
Торт с большим количеством фруктов	170	2	160	2	50 – 60	В форме для выпечки 20 см
Сливочный торт ¹	170	2	160	2	50 – 60	В форме для хлеба
Мелкое печенье	170	3	160	3 (1 и 3)	20 – 30	В глубоком противне
Бисквит ¹	150	3	150	3	20 – 30	В глубоком противне
Безе	100	3	100	3	90 – 120	В глубоком противне
Рулеты ¹	190	3	180	3	15 – 20	В глубоком противне
Заварные пирожные ¹	190	3	180	3	25 – 35	В глубоком противне
Открытые пироги	180	3	170	2	45 – 70	В форме для выпечки 20 см

¹ Предварительный прогрев 10 минут.

Пироги открытые

Продукты	Верхний и нижний жар		Конвекция (горячий воздух)		Время (мин)	Комментарии
	Температура (° С)	Положение противня (уровень)	Температура (° С)	Положение противня (уровень)		
Открытый пирог с макаронами	180	2	180	2	40 – 50	В форме
Открытый пирог с овощами	200	2	175	2	45 – 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	190	1	190	1	40 – 50	В форме
Лазанья	200	2	200	2	25 – 40	В форме
Каннелони	200	2	190	2	25 – 40	В форме
Пудинг	220	2	210	2	20 – 30	6 форм для пудинга

¹ Предварительный прогрев 10 минут.

Хлебные изделия и пицца

Продукты	Верхний и нижний жар		Конвекция (горячий воздух)		Время (мин)	Комментарии
	Температура (° С)	Положение противня (уровень)	Температура (° С)	Положение противня (уровень)		
Белый хлеб ¹	190	1	190	1	60 – 70	1-2 шт. по 500 г
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 – 45	В форме для хлеба
Хлеб / Булочки ¹	190	2	180	2 (1 и 3)	25 – 40	6-8 шт. в глубоком противне
Пицца ¹	190	1	190	1	20 – 30	В сотейнике
Пшеничные или ячменные лепешки ¹	200	3	190	2	10 – 20	В глубоком противне

¹ Предварительный прогрев 10 минут.

Рыба

Продукты	Верхний и нижний жар		Конвекция (горячий воздух)		Время (мин)	Комментарии
	Температура (° С)	Положение противня (уровень)	Температура (° С)	Положение противня (уровень)		
Форель / морской лещ	190	2	175	2 (1 и 3)	40 – 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	190	2	175	2 (1 и 3)	35 – 60	4-6 кусков филе

Мясо

Продукты	Верхний и нижний жар		Конвекция (горячий воздух)		Время (мин)	Комментарии
	Температура (° C)	Положение противня (уровень)	Температура (° C)	Положение противня (уровень)		
Говядина	200	2	190	2	50 – 70	На решетке и в сотейнике
Свинина	180	2	180	2	90 – 120	На решетке и в сотейнике
Телятина	190	2	175	2	90 – 120	На решетке и в сотейнике
Баранина	190	2	160	2	110 – 130	Нога
Цыпленок	200	2	200	2	70 – 85	Целиком, в сотейнике
Индейка	180	1	160	1	210 – 240	Целиком, в сотейнике
Утка	175	2	160	2	120 – 150	Целиком, в сотейнике
Гусь	175	2	160	2	150 – 200	Целиком, в сотейнике
Кролик	190	2	175	2	60 – 80	Разрезанный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 – 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 – 120	Целиком, в сотейнике
Ростбиф с кровью	210	2	200	2	44 – 50	На решетке и в сотейнике
Ростбиф средней прожарки	210	2	200	2	51 – 55	На решетке и в сотейнике
Ростбиф хорошо прожаренный	210	2	200	2	55 – 60	На решетке и в сотейнике
Свиная лопатка	180	2	170	2	100 – 120	В сотейнике
Свиная рулька	180	2	160	2	110 – 130	2 шт. в противне для жарки

Гриль

Продукты	Количество		Температура (° C)	Время (мин)		Положение противня (уровень)
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	250	12 – 15	12 – 14	3
Бифштекс	4	600	250	10 – 12	6 – 8	3
Сосиски	8	-	250	12 – 15	10 – 12	3
Свиные отбивные	4	600	250	12 – 16	12 – 14	3
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	250	30 – 35	25 – 30	3
Какабы	4	-	250	10 – 15	10 – 12	3
Грудка цыпленка	4	400	250	12 – 15	12 – 14	3
Гамбургер	6	600	250	20 – 30	-	3
Куски рыбного филе	4	400	250	12 – 14	10 – 12	3
Поджаренные сэндвичи	4 – 6	-	250	5 – 7	-	3
Тосты	4 – 6	-	250	2 – 4	2 – 3	3

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Устранение и информация
Духовой шкаф не работает	Отключение электроэнергии	Проверьте, включается ли на кухне свет? Убедитесь, что другие электроприборы работают.
	Неисправен предохранитель	Проверьте, исправен ли предохранитель в блоке предохранителей.
	Режим не выбран	Проверьте, выбран ли режим работы, и установлена ли температура.
	Нет питания	Убедитесь, что духовой шкаф подключен к сети корректно. Проверьте, работает ли розетка.
Не работает верхний / нижний нагрев	Выбран неправильный режим	Убедитесь, что вы выбрали правильную функцию приготовления.
Гриль и верхний элемент духовки не работают		Дайте духовому шкафу остыть в течение приблизительно 2 часов. После охлаждения проверьте, правильно ли работает прибор.
Пища не готовится должным образом		Убедитесь, что выбрана правильная температура. Возможно, следует изменить температуру на плюс/минус 10° C для достижения наилучших результатов приготовления.

Пища готовится неравномерно	Духовой шкаф установлен под наклоном	Убедитесь, что печь установлена правильно и находится на уровне.
	Положение полки и температура	Убедитесь, что используется правильная температура и положение полки.
Подсветка не работает	Лампочка неисправна	Замените лампочку. Смотрите инструкцию по замене лампочки на странице 16.
В процессе приготовления образуется конденсат	При готовке пищи с высоким содержанием воды образование парового конденсата естественно (замороженные продукты, курица и т.д.)	Вы можете получить конденсат в полости духовки и образовать между стеклянными дверцами. Это не обязательно означает, что печь работает неправильно. Не оставляйте пищу в духовке для охлаждения после ее приготовления, и печь выключена. Используйте крытый контейнер, где это целесообразно, при приготовлении пищи, чтобы уменьшить количество образующейся конденсации.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Духовой шкаф	1 шт.
Прямоугольный противень.....	1 шт.
Круглый противень.....	1 шт.
Решетка	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В, 50-60 Гц
МОЩНОСТЬ	2500/1800/1500 Вт
ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР	38 Вт
ЛАМПА	15 В
ТЕРМОСТАТ	50-250 °С
ОХЛАЖДАЮЩИЙ МОТОР	15 Вт
ТАЙМЕР	МЕХАНИЧЕСКИЙ
ОБЪЕМ ДУХОВКИ	72/45/34 л
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВКИ	Ш x Д x В мм НОТ-177: 567 x 658 x 424 НОТ-143: 458 x 615 x 355 НОТ-132: 445 x 556 x 336
КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ	A+
ВЕС БРУТТО	20,5/13,2/10,5
ВЕС НЕТТО	18,3/11,5/9,3

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

В упакованном виде устройство может транспортироваться в крытых транспортных средствах любого вида и храниться в закрытых помещениях в соответствии с ГОСТ 15150-69 с защитой от непосредственного воздействия атмосферных осадков, солнечного излучения и механических повреждений.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация устройств, потерявших потребительские свойства, осуществляется в соответствии с действующим законодательством. За более подробной информацией об утилизации обращайтесь к местным властям.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Подробную информацию о сертификате на данное устройство смотрите в «Полном руководстве пользователя» на www.ginzzu.ru

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ № ЕАЭС RU С-СН.АД54.В.00414/20
Орган по сертификации; ООО «Сертификационная
Международная Компания». РФ, 125239, г. Москва, ул.
Коптевская, д. 32, офис IV, Соответствует требованиям ТР ТС
020/2011 «Электромагнитная совместимость технических
средств», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного
оборудования». Срок действия: с 12.02.2020 по 11.02.2023

552



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Гинзу Технолоджи
Лимитед, Китай г. Шеньжень, Инжан,
район Лонган, Кензи, Лонгъен,
Индустриальная зона А3
Гарантия: 1 год. Срок службы: 5 лет.

ИМПОРТЕР: ООО "ГИНЗУ"
125502, Россия, г. Москва,
ул. Лавочкина, д. 19, стр. 3

135

Дата производства:

Смотрите расшифровку серийного номера устройства на www.ginzzu.com/date

Энергетическая эффективность	
Мини-печь	
Изготовитель	GINZZU™ www.ginzzu.com
Модель	HOT-132
Низкий расход электроэнергии	
Высокий расход электроэнергии	
Потребление электроэнергии Обычный нагрев	0.72
Усиленный нагрев с обдувом <i>(При стандартной нагрузке)</i>	-
Полезный объем (л)	34
Тип:	←
малый	
средний	
большой	
Корректированный уровень звуковой мощности, дБА	-

Е 1988 40

Энергетическая эффективность	
Мини-печь	
Изготовитель	GINZZU™ www.ginzzu.com
Модель	HOT-143
Низкий расход электроэнергии	
Высокий расход электроэнергии	
Потребление электроэнергии Обычный нагрев	0.87
Усиленный нагрев с обдувом <i>(При стандартной нагрузке)</i>	0.79
Полезный объем (л)	45
Тип:	←
малый	
средний	
большой	
Корректированный уровень звуковой мощности, дБА	46

Е 1990 40

Энергетическая эффективность	
Мини-печь	
Изготовитель	GINZZU™ www.ginzzu.com
Модель	HOT-177
Низкий расход электроэнергии	
Высокий расход электроэнергии	
Потребление электроэнергии Обычный нагрев	0.92
Усиленный нагрев с обдувом <i>(При стандартной нагрузке)</i>	0.85
Полезный объем (л)	72
Тип:	←
малый	
средний	
большой	
Корректированный уровень звуковой мощности, дБА	47

Е 1992 40



GINZZU LLC
WWW.GINZZU.COM

Copyright © GINZZU LLC. All rights reserved. All brand names are registered trademarks of their respective owners. Specifications are subject to change without prior notice.