

Zigmund & Shtain

EN 59.511

Инструкция по эксплуатации встраиваемого электрического
духового шкафа



Уважаемый потребитель!

Спасибо, что выбрали духовой шкаф Zigmund & Shtain. Надеемся, он оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы духового шкафа.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке.

Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Ваше мнение о нашем продукте очень важно для нас. Мы будем признательны, если Вы пришлётё свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@zigmundshtain.ru.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут незначительно отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV , ISO 9001,

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

Внимание! Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений. Во время работы прибор нагревается. Внутренние поверхности духового шкафа, нагревательные элементы и место выхода пара становятся горячими. Во время работы прибора не позволяйте детям находиться рядом. Будьте поблизости от духового шкафа при приготовлении пищи на жиру или подсолнечном масле, так как масло при перегреве может воспламениться.

Сетевые провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими элементами духовки — это может привести к повреждению изоляции проводов.

При возникновении неполадок отключите электропитание (выключите рубильник-автомат).

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.

При длительной работе на высокой температуре переключатели и ручка дверцы духового шкафа могут нагреваться, будьте осторожны!

Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель типа H05VV-F или H05V2V2-F квалифицированным электриком. Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1.5mm².

Электропитание должно быть должным образом заземлено и подключено в розетку не менее 250 вольт и 20 ампер

Внимание! Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдержать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

Не накрывайте блюда, которые Вы готовите, и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа. Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специалистами Службы сервиса, имеющими допуск на данный вид работ от фирмы-изготовителя. При самостоятельном ремонте или ремонте с привлечением случайных лиц может возникнуть опасность для пользователя.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки. Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.

Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники. Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа находится на ограничителе хода дверцы духовки и видна после открытия дверцы.

В комплект поставки духового шкафа входят:

Духовой шкаф 1 шт.

Противень 1 шт.

Решётка 1 шт..

Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели

(4 шурупа и 4 шайбы-вкладыша) 1 шт.

Инструкция по применению 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

— 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;

— 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;

— 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;

— 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Размеры элементов духового шкафа, мм

Объем духовки: 65л.

Размеры элементов духового шкафа	Ширина	Высота	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели	597	590	24
Внутренние размеры	435	340	375
Размеры встраиваемой части	555	574	525 ()

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа, Вт

Напряжение питания: 220—230 В~, 50 Гц.

	EN 59.511
Нагревательный элемент гриля	
Мотор конвектора	
Мотор охлаждающий	
Мотор вертела	
Лампа освещения духовки	
Максимальная общая потребляемая мощность по моделям	
Максимальная потребляемая мощность, кВт	

Инструкция по распаковке и подключению:

Распаковка Духовки

Распакуйте духовку и удостоверьтесь, что она не повреждена. Если у Вас возникли какие-нибудь сомнения в ее целости, не пользуйтесь ей и свяжитесь с сервисным центром, или продавцом у которого вы приобрели духовку.

Духовка тяжелая, поэтому соблюдайте осторожность при ее перемещении. Перед началом использования духовки убедитесь, что вся упаковка внутри и снаружи была извлечена.

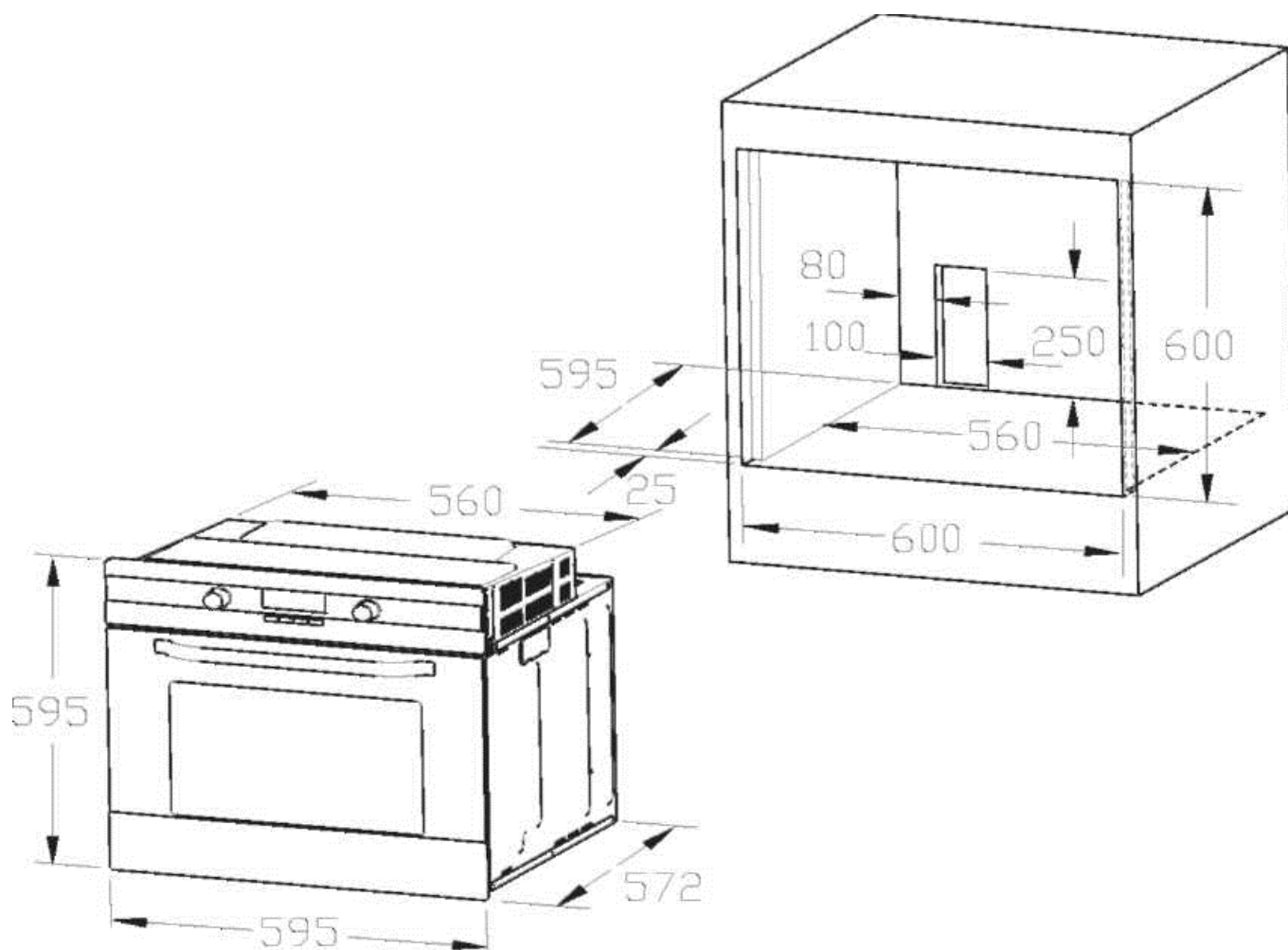
Подключение

Важно: духовка должна быть подключена согласно прилагаемым инструкциям. Любые работы связанные с электрикой должны проводиться квалифицированным электриком.

Инструкция по Встраиванию:

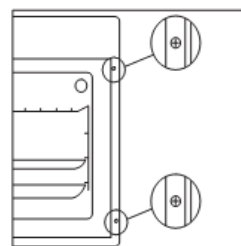
Важно, чтобы размеры и материалы ниши, в которую будет встраиваться духовка, были подходящими и могли выдерживать температуру как минимум 70 °С. Во избежание перегрева духовка должна постоянно проветриваться.

Размеры устройства и требуемого углубления представлены ниже:



Встраивание духовки в нишу

Поместите прибор в нишу, откройте дверь духовки и закрепите духовку в нише четырьмя болтами в отмеченные отверстия.



Соединение с электричеством

Духовка предназначена для работы в сети 230В-50 Гц, полная мощность поглощения 3100 Вт. Соединительный провод должен иметь сечение 1.5 мм² и подключаться непосредственно в источник электропитания 250В, 20А. Переключатель не должен размыкать желтый/зеленый кабель заземления ни в какой точке.

Проверка после подключения

После установки и подключения, кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест с повышенной температурой. После установки избавьтесь от упаковки должным образом, не причиняя вред окружающей среде.

Инструкция по эксплуатации:

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы, снять пластиковую пленку с элементов духовки.

При первом использовании духовки могут появиться неприятные запахи. Это нормально! Разогрейте духовку до максимальной температуры и оставьте работать в пустом состоянии на 30 минут для удаления остатков защитных материалов. Это также удалит новые неприятные запахи.

Контрольный индикатор на панели управления (зеленый) загорается при включении духовки; температурный индикатор (красный) загорается, когда духовка нагревается и гаснет при достижении заданной температуры.

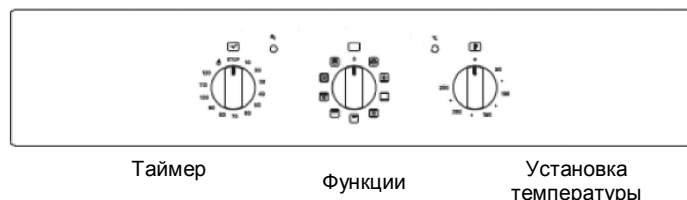
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Панель управления

Ручка дверцы

Дверца

Тройной
стеклопакет
дверцы
духовки





Освещение духового шкафа

Все нагревательные элементы выключены, включено лишь освещение духовки. Этот режим удобно использовать при подготовке к чистке внутренней полости духовки, чтобы рассмотреть, что именно необходимо почистить.



Верхний и нижний нагрев

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Нагрев равномерно подается сверху и снизу на выпечку и жаркое, этот режим идеально подходит для выпекания хлеба, бисквитного торта или фруктового пирога на одном уровне. А также – для постного жаркого из телятины и дичи.



Верхний и нижний нагрев с конвекцией

Воздушная конвекция плюс верхний и нижний нагрев, термостат должен быть установлен на нужную температуру между 50°C и 250°C. Режим применяется для приготовления блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).



Верхний нагрев

Работает только верхний нагревательный элемент. Эта функция идеально подходит для особенно тонкой выпечки.



Гриль

В этом случае включается только центральный нагревательный элемент гриля, находящийся в верхней части духовки. Он может прожаривать большее количество продуктов и идеально подходит для бифштексов, курицы и индейки, рыбы и тостов.



Гриль с конвекцией

Вентилятор конвектора работает вместе с нагревательным элементом гриля, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха в духовке. Духовка должна быть предварительно прогрета. При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготовит его внутри. Этот режим также может использоваться для поджаривания пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки.

Включение духового шкафа:

1. Поверните ручку выбора режимов, и выберете один из режимов
2. Поверните ручку таймера против часовой стрелки или поверните ручку таймера по часовой стрелке, установив нужное количество минут от 0 до 120 до сигнала.
3. Поверните ручку выбора температуры по часовой стрелке для выбора нужной температуры от 50 до 250 °С

После вышеуказанных настроек духовка включится.

Функция продолжительной готовки: Духовка работает постоянно. Необходимо следить за временем приготовления, потому как еда может подгореть.

Установка таймера:

Вы можете установить таймер для контроля времени приготовления, повернув ручку таймера по часовой стрелке. Таймер можно установить на время от 0 до 120 минут. По истечении установленного времени таймер издаст звуковой сигнал, и духовка автоматически выключится.

Выключение духовки

Чтобы выключить духовку, поверните функциональную ручку до положения «OFF», а затем поверните ручку таймера и ручку установки температуры до положения «OFF».

Примечание: Всегда проверяйте, чтобы все контрольные ручки находились в положении «OFF», если духовка не используется.

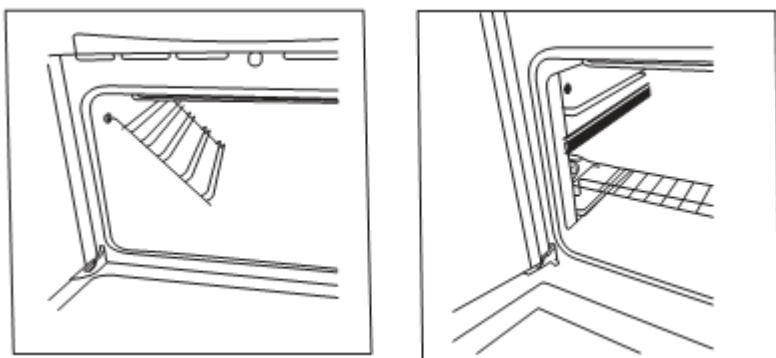
ЧИСТКА И УХОД

- Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте ее из розетки и давайте ей остыть.
- После каждой жарки мяса вымойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир.
- После использования протрите духовку мягкой тряпкой смоченной в жидком моющем средстве. Не используйте жесткие мочалки или чистую шерсть на поверхностях из нержавеющей стали, стекла.
- Перед тем, как приступить к чистке дождитесь, пока духовка остынет – это особенно важно в отношении стеклянной дверцы духовки.

Снятие рамочных опор и очистка панелей духовки:

Если на внутренних панелях духовки образуется налет, рамочные опоры необходимо снять для более тщательной чистки. Для того чтобы сделать это, поднимите опоры вверх, как показано на рисунке.

(Примечание: для рамочных опор с телескопическими направляющими необходимо открутить винт, чтобы удалить рамочную опору).



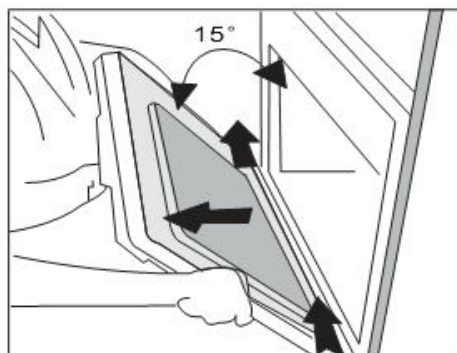
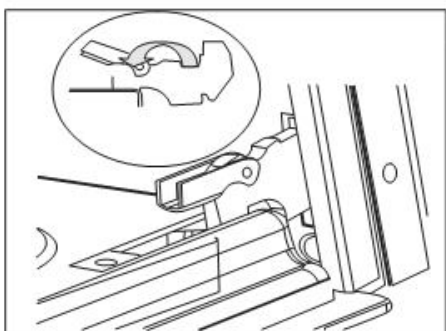
(Рамочная опора с телескопическими направляющими)

Снятие двери духовки для чистки

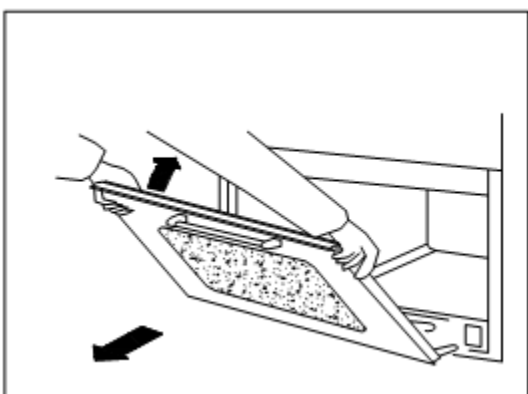
Для того чтобы снять дверь духовки:

1. Откройте дверь духовки, откройте дверные петли до их максимального положения (см: рисунок А)

2. Приподнимите дверь, чтобы снять защелки, под углом приблизительно 15 градусов от передней рамы (см. рисунок В)



3. Затем извлеките ее, потянув на себя (см. рисунок С)

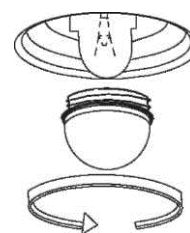


Установка двери на место

Вставьте дверь в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15 градусов к передней раме. Выемка шарнирных кронштейнов должна располагаться на консольной опоре при помещении в печь.


Замена лампочки в духовке

Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими характеристиками: 25Вт, 200-240В, 50Гц с температурным сопротивлением 300 °С или выше.



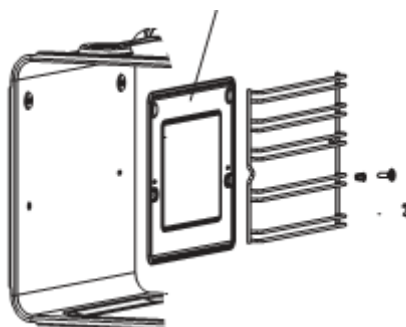
КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА (не все модели имеют эту функцию)

Ваша духовка может быть оборудована каталитической панелью. Боковые стены духовки покрыты самоочищающейся эмалью. Поверхность самоочищается, пока духовка работает. Мы рекомендуем нагревать духовку без всякой пищи через равные интервалы для завершения процесса самоочищения.

1. Достаньте все съемные элементы из духовки.
2. С помощью теплой воды и моющего средства вымойте дно духовки и высушите его.
3. Используйте функцию обычного нагревания (). Установите температуру духовки 250°C, выключите духовку через 45 минут.
4. Удалите оставшиеся загрязнения с помощью влажной губки, когда духовка остынет.

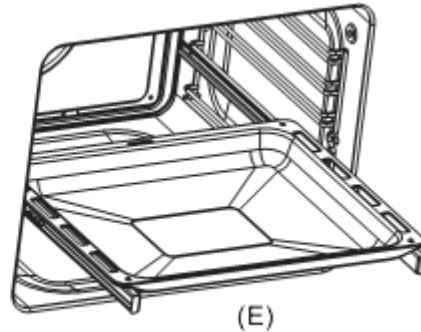
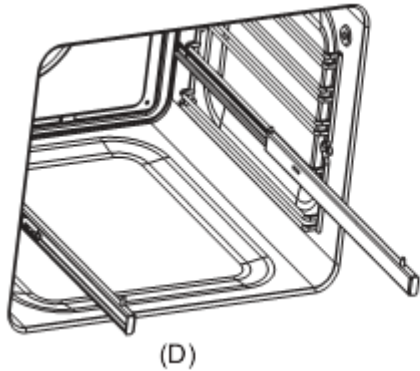
ВАЖНО: Не используйте очищающее средство для каталитической поверхности духовки. Это не повлияет на способность самоочищения, но цвет эмали может измениться.

Каталитическая поверхность



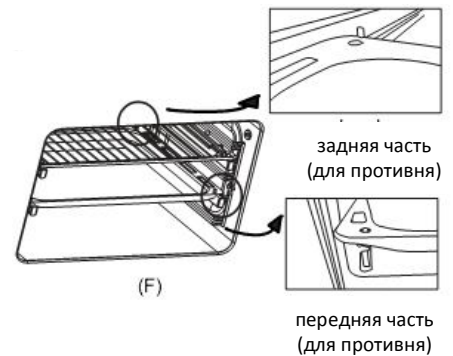
Телескопические направляющие

При установке телескопической направляющей, для начала выдвиньте обе стороны телескопической направляющей (Рисунок D). Затем поместите решетку или противень на направляющую (Рисунок E). Полностью задвиньте их в духовку. Дверца духовки должна закрыться после того, как направляющая помещена в духовку.



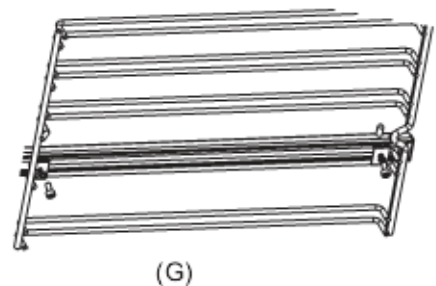
Размещение решетки и противня

Противень и решетка должны помещаться определенным образом на направляющей. Иначе противень и решетка не удержатся и упадут. (Рисунок F)



Снятие и установка

Зафиксируйте направляющее устройство на держателе с помощью установочных деталей на передней или задней части направляющей. Используйте винты или рессорные шайбы для закрепления телескопической направляющей и установочных деталей. Открутите винты с обеих сторон для снятия телескопической направляющей. (Рисунок G)



Ручка противня

Не вынимайте противень незащищенными руками.

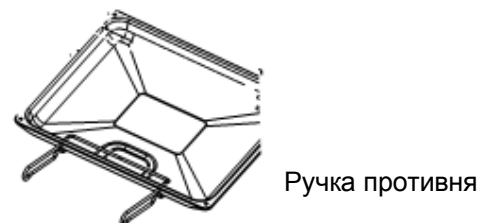


Таблица блюд

Блюдо	Вес	Полка	Режим приготовления	Температура °С	Время (мин.)	Посуда
Выпечка		1+3		50 - 250	0-120	противень
Колбаски	400 гр.	4		50 - 250	0-120	решетка
Тосты	4штуи	4		50 - 250	0-120	решетка
Тосты	9штук	4		50 - 250	0-120	решетка
Говядина	1000гр	2		50 - 250	0-120	решетка
Свинина	1000г.	2		50 - 250	0-120	решетка
Курица	1300г.	2		50 - 250	0-120	Керамическая форма + решетка
Бургеры	1000г.	4		50 - 250	0-120	решетка
Филе свинины	1000г.	4		50 - 250	0-120	решетка
Колбаски	1000г.	4		50 - 250	0-120	решетка
Филе говядины	400 гр.	4		50 - 250	0-120	решетка
Печенье	-----	3		50 - 250	0-120	противень
Сэндвичи	-----	2		50 - 250	0-120	противень
Рулет с вареньем	-----	3		50 - 250	0-120	противень
Маленькие булочки	-----	3		50 - 250	0-120	-----
Бисквит	-----	2		50 - 250	0-120	-----
Яблочный пирог	-----	2		50 - 250	0-120	-----
Яблочный пирог	-----	1+3		50 - 250	0-120	-----
Маленькие булочки	-----	3		50 - 250	0-120	-----
Маленькие булочки	-----	1+3		50 - 250	0-120	-----
Хлеб (кусочки)	-----	4		50 - 250	0-120	-----
Бургеры	-----	4		50 - 250	0-120	-----

Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования. Используйте изделие правильно. Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут быть вызваны неправильной утилизацией продукта. Символ на изделии означает, что он не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами. Его следует отдать пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Утилизация должна быть произведена в соответствии с нормами и правилами, принятыми в месте вашего проживания. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти, службу утилизации отходов или магазин, в котором вы приобрели изделие.

