

# Zigmund & Shtain

## EN 29.921 S EN 39.921 S

**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 пришлёте свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: [info@zigmundshtain.ru](mailto: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,  АИ 30

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

### **ВАЖНО!**

Модель EN 39.921 S отличается только боковым навешиванием дверцы, открывающейся при помощи кнопки на панели управления.

## 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 1.5mm<sup>2</sup>.

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 облакачивайтесь 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 2 шт.

Решётка 1 шт.

Термошуп 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

- 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: 65 л.**

<b>Размеры элементов духового шкафа</b>	<b>Ширина</b>	<b>Высота</b>	<b>Глубина (длина)</b>
Размеры лицевой панели	603	605	24
Габариты встраиваемой части	598	600	565
Параметры места под изделие	560	585	Min. 560

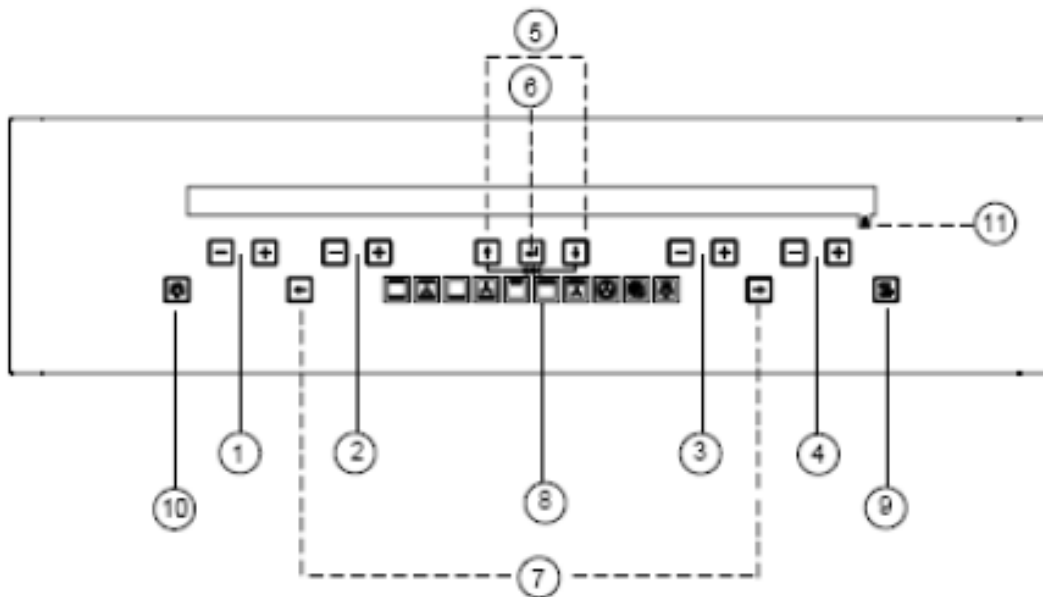
## ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

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.

Все функции духовки управляются с помощью электронной программы. Она позволяет Вам выбирать нагревающие элементы, температуру для приготовления и выставлять время приготовления.



### Назначение кнопок

1. Клавиши выбора температуры приготовления с предустановленными функциями («+» для увеличения, «-» для уменьшения).
2. Клавиши выбора температуры приготовления с пищевым зондом («+» для увеличения, «-» для уменьшения).
3. Клавиши выбора времени для программ приготовления («+» для увеличения, «-» для уменьшения).
4. Клавиши настройки времени и выбора языка дисплея.
5. Клавиши выбора установок меню духовки
6. Клавиша подтверждения
7. Клавиша выбора функций приготовления
8. Символы предустановленных функций приготовления
9. Клавиша Включения/Выключения духовки
10. Клавиша ручного выключения света в духовке
11. Таймер

## Первое включение, выбор языка и установка времени

Для включения духовки, нажмите клавишу Включения/Выключения (9) на одну секунду. Дисплей загорится и появится надпись WAIT. Не трогайте никакие клавиши до появления меню выбора языка.

Выберите желаемый язык с помощью клавиш +/- (4) и подтвердите выбор клавишей Enter (6), или подождите несколько секунд для автоматического подтверждения.

Затем установите время с помощью клавиш +/- (4). Время перематывается быстрее, если держать клавишу + или – постоянно нажатой. Подтвердите выбор клавишей Enter (6).

После установки времени снова нажмите клавишу Включения/Выключения (9) на одну секунду. Дисплей покажет новое сообщение:



 **COOKING SELECTION**       **MENU**



«Cooking selection» дает доступ к выбору предустановленных функций приготовления, в то время как «MENU» позволяет выбирать различные дополнительные функции духовки.

Выберите функцию приготовления из возможных с помощью клавиш +/- (7).

Подтвердите выбор клавишей Enter (6). Каждая функция имеет предустановленную температуру, которая не может быть изменена клавишами +/- (1).

После этого на дисплее появится запрос о предварительном прогреве духовки. Вы можете как принять запрос, так и отклонить его клавишами +/- (4), затем подтвердить выбор (6). Если запрос подтвержден, духовка начнет разогреваться. Когда этот процесс завершится, дисплей покажет сообщение о завершении операции и прозвучит акустический сигнал. Нажмите (6) для активации предварительно выбранного режима приготовления. Если Вы не нажмете (6) в течение 5 минут, духовка выключится.

Для отмены сделанного выбора, одновременно нажмите клавиши  и  (5).

Если Вы хотите прервать предварительный прогрев духовки, одновременно нажмите клавиши  и  (5).

Прогрев прервется и начнется выполнение выбранной функции приготовления.

Для изменения функции приготовления используйте клавиши (7).

## Контроль времени приготовления

Для начала выберите функцию приготовления с помощью клавиш (7). Температуру можно изменить клавишами (1).

Вы можете задать время приготовления с помощью клавиш +/- (3), увеличивая или уменьшая желаемое время. Подтвердите выбор клавишей Enter (6).

Появится запрос о предварительном прогреве духовки. Вы можете как принять запрос, так и отклонить его клавишами +/- (4). При подтверждении, время прогрева будет вычтено из времени приготовления.

Сообщение с запросом ждет реакции в течении 5 секунд. Если выбор не сделан, духовка автоматически начинает работу без прогрева.



Во время приготовления дисплей показывает отсчет времени в минутах и секундах, и горит символ Таймера (11).

Когда программа завершена, раздается звуковой сигнал.

Для отключения сигнала нажмите любую клавишу кроме ВКЛ/ВЫКЛ.

Отложенное приготовление (установка времени окончания приготовления)

Выберите режим приготовления установите продолжительность как описано в предыдущем параграфе.

После выбора времени приготовления, нажмите клавишу  или  (5), пока не увидите надпись «end of cooking». Подтвердите выбор клавишей Enter (6), затем задайте время окончания приготовления.

После всех сделанных установок на дисплее каждые 15 секунд будет появляться время, оставшееся до включения духовки.



Для изменения времени используйте клавиши (3).

Если Вы хотите отменить программу, одновременно нажмите клавиши (5).



Когда программа завершена, раздается звуковой сигнал.  
Для отключения сигнала нажмите любую клавишу кроме ВКЛ/ВЫКЛ.

Внимание: При использовании режима разморозки невозможно установить время окончания программы.

Ваша новая духовка позволяет запоминать программы и режимы приготовления, которые Вы использовали, и находить наиболее подходящий для Ваших целей.  
Как показано, для каждого режима приготовления Вы можете изменять температуру, задавать продолжительность или время окончания приготовления. Эти настройки можно занести в память духовки и вызывать в любой удобный Вам момент.

С помощью клавиш  или  (5) вызовите меню и пролистайте различные опции, пока не найдете функцию запоминания цикла приготовления. Затем присвойте номер сохраненному циклу.

Вы можете внести в память до 10 программ. Они будут отображаться на дисплее как программа 1, программа 2 и т.д.

Для вызова сохраненной программы, зайдите в меню с помощью  или  (5).  
Пролистайте различные опции, пока не найдете функцию Рецепты (Recipes).  
Подтвердите выбор клавишей Enter (6). Затем выберите Личные Рецепты и подтвердите клавишей (6).  
Дисплей покажет новое меню. Из него Вы можете вызывать сохраненные программы или удалять их.

### **Таймер**

Духовка оборудована электронным таймером, который не связан с работой духовки. Он позволяет вести обратный отсчет заданного времени.

Для установки времени используйте клавиши +/- (4).

Для включения символа Таймера (11) используйте клавиши (4). На дисплее появится надпись «Alarm Clock».

Вы можете задать любое время в пределах от 00ч.00мин. до 23ч.59мин.

Подтвердите выбор клавишей (6).

Во время работы таймера на дисплее будет гореть символ (11).

По завершению отсчета прозвучит сигнал. Он будет звучать 5 минут.

Для отключения сигнала нажмите любую клавишу кроме ВКЛ/ВЫКЛ.

Для отмены установок таймера одновременно нажмите клавиши + и - (4).

### **Приготовление с использованием пищевого зонда.**

Вы можете готовить свои любимые блюда, используя зонд. Зонд вставлен в соответствующее отверстие внутри духовки на стенке сверху слева.

Термометр может быть также вставлен в блюдо, которое Вы собираетесь готовить.

Он должен быть полностью вставлен, по возможности в середину блюда.

Сенсор определяет внутреннюю температуру блюда в процессе приготовления.

Если зонд подключен к духовке, на дисплее появится символ / и температура зонда (предустановлена на 70°C) для подтверждения подключения зонда.

Выберите функцию приготовления с помощью клавиш (7).

Вы можете регулировать температуру духовки клавишами (1).

Температура зонда может быть изменена клавишами +/- (2).



Программы приготовления с использованием зонда тоже могут быть сохранены в памяти духовки. Процедура такая же, как описано в предыдущем параграфе.

При вызове программы с использованием зонда, на дисплее появится сообщение о необходимости подключения зонда.

Внимание: При использовании режима разморозки, если зонд остался внутри, появится предупреждение на дисплее, о том, что зонд нужно отключить.



## Функции Меню

Для выбора меню используйте клавиши  или  (5). На дисплее появятся следующие опции: Рецепты, Установки, Руководство и Выход. Вы можете переходить между ними с помощью клавиш (5). Чтобы вернуться в предыдущее меню нажмите обе клавиши (5).

При выборе опции Рецепты клавишей (6), появится список различных типов пищи (мясо, хлеб/пицца, рыба, десерты, выпечка, личные рецепты и меню выхода). Для каждого типа пищи есть набор предустановленных рецептов (например, если выбрать «десерты» клавишей (6), то появятся: печенье и т.п.).

Любой из выбранных рецептов включит духовку в соответствии с заданной программой, с предустановленными временем и температурой.

Возможно изменить время приготовления и температуру используя соответствующие клавиши (1) и (3).

Используя клавиши (5) выберите в меню пункт Установки (Settings). На дисплее появятся следующие опции:

Язык: позволяет выбирать язык интерфейса духовки

Настройка часов: включает 3 опции.

- возможность отображения часов на дисплее (выбор ДА/НЕТ)
- настройку часов
- ночной режим: яркость дисплея уменьшается с 10.00 p.m. до 7.00 a.m.

Блокировка клавиатуры: может быть как ручной, так и автоматической.

Автоматическая блокировка активируется, если клавиатура не используется больше одной минуты. Для снятия блокировки нажмите одновременно клавишу «-» крайнюю слева и клавишу «+» крайнюю справа. Ручная блокировка также включается и выключается одновременным нажатием на клавишу «-» крайнюю слева и клавишу «+» крайнюю справа.










Звуковой сигнал: возможность выбрать тихую, среднюю и сильную громкость

Подсветка: возможность выбрать способ отключения света в духовке автоматически или вручную. При выборе автоматического режима, свет в духовке погаснет через 5 минут после включения его клавишей (10). В ручном режиме свет надо выключать нажатием клавиши (10).

Сброс настроек: сброс всех настроек (язык, время, программы) до заводских установок.

Используя клавиши (5) выберите в меню пункт Руководство (Guide). Меню покажет ряд предложений по приготовлению пищи и использованию духовки.

Используя клавиши (5) выберите в меню пункт Выход (Exit), чтобы выйти из меню.

Символ	Описание функций
	Турбо гриль. Обеспечивает быстрый разогрев гриля.
	Эта функция предназначена для разморозки пищи. Воздух комнатной температуры поступает внутрь духовки. Не позволяет установить температуру. Примечание: Эта функция подходит для разморозки продуктов перед последующим приготовлением.
	Нагрев духовки с использованием циркулярного нагревателя и функции вентилирования. Циркуляция воздуха обеспечивает равномерное распределение температуры по всей духовке. Температура может быть установлена в диапазоне от 50 до 240°C. Примечание: Эта функция также подходит для одновременного выпекания/жарки пищи находящихся в отдельных формах для выпечки (подходит для выпечки пирогов или большого количества еды). Предварительный нагрев не обязателен.
	Гриль с обдувом. Благодаря циркуляции горячего воздуха температура в духовке выше в верхней части. Температура может быть установлена в диапазоне от 50 до 200°C. Примечание: Эта функция подходит для гриля и запекания больших кусков мяса при высокой температуре. Держите дверь духовки закрытой. Предварительный нагрев духовки не нужен.
	Данный режим приготовления это сочетание традиционного режима с обдувом. Рекомендуется для приготовления хлеба, лепешек, лазаний. Не обязательно предварительно разогревать духовку (за исключением пиццы и лепешек). Изменить расположение продуктов внутри духовки за несколько минут до окончания приготовления. Выберите желаемую температуру от 50°C до 250°C. Установленная по умолчанию температура составляет 200°C.
	Гриль. Температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 240°C. Примечание: Используйте для маленьких или тонких кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Нагревание духовки с помощью верхнего и нижнего элементов. Температура может быть установлена в диапазоне от 50 до 250°C. Поместите пищу в духовку после того, как она нагрелась до установленной температуры. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки.
	Нижний жар. Температура может быть установлена до 60°C. Примечание: Идеально для поддержания блюда теплым.
	Пицца. Данный режим рекомендуется для приготовления пиццы и блюд с овощами.
	Нижний нагрев с конвекцией. Данный режим приготовления особенно деликатен и медленен. Рекомендуется для нежных блюд, либо для разогрева полуфабрикатов. А также подходит для кулинарных изделий, и в целом, для блюд, которые требуют концентрации горячего воздуха в нижней части. Выберите желаемую температуру от 50°C до 250°C. Установленная по умолчанию температура составляет 165°C.

## Таблица Коды Ошибок

Электронная система постоянно проводит ряд диагностических тестов. Если какие-либо из параметров являются неверными, контрольный блок отключает функции и отображает код ошибки (надпись Er в сочетании с тремя цифрами), отключаются все нагревательные элементы, и вентилятор внутри духовки. Охлаждающий вентилятор продолжает работать.

Запишите код ошибки и обратитесь в Сервисный Центр, сообщив им о коде ошибки.

Код Ошибки	Причина	РЕШЕНИЕ
ER:01	Неисправен сенсор в рабочей камере PT1000.	- Заменить сенсор рабочей камеры PT1000. Обратитесь в авторизованный Сервисный Центр, сообщив о коде ошибки
ER:17	Неисправен сенсор в рабочей камере PT1000.	- Заменить сенсор рабочей камеры PT1000. Обратитесь в авторизованный Сервисный Центр, сообщив о коде ошибки
ER:16	Повышенная температура в рабочей камере	- убедиться в том, что духовка встроена в мебель, согласно инструкциям, приведенным в данном руководстве. - Проверить, выходит ли горячий воздух из отверстий, расположенных под панелью управления. Если нет, то обратитесь в авторизованный Сервисный Центр, сообщив о коде ошибки.
ER:04	Повышенная температура вблизи электронной схемы (схема мощности)	- Убедиться в том, что духовка встроена в мебель, согласно инструкциям, приведенным в данном руководстве. - Проверить, работает ли тангенциальный вентилятор. Обратитесь в авторизованный Сервисный Центр, сообщив о коде ошибки. - Заменить схему мощности, тангенциальный вентилятор.
ER:02	Неисправен сенсор температуры в схеме мощности	Обратитесь в авторизованный Сервисный Центр, сообщив о коде ошибки - Заменить схему мощности.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Некоторые рекомендации по температуре и времени приготовления блюд Вы можете найти в нашей инструкции. Более подробные сведения по этим вопросам приводятся в специализированной литературе по кулинарии.

Обращаем Ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При этом экономиться электроэнергия. При предварительном разогреве духовки время готовки сокращается на 5—10 минут.

В зависимости от свойств и количества приготавливаемого продукта, уровня в духовке, где размещается готовящийся продукт, температура и время готовки будут разными.

В таблице блюд представлено по два варианта приготовления одного и того же блюда.

Каждый вариант занимает в строке последовательно по три столбца таблицы. Приведенные ниже данные приблизительные, так как режим и время готовки изменяются в зависимости, как от количества, так и качества продуктов.

## СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

Температура и длительность выпекания зависят от свойств и количества теста, поэтому значения в таблице даны в виде интервала. Начинайте выпекать при более низких значениях температуры, приведенной в этой таблице, а затем, при необходимости, переходите к более высоким значениям температуры выпекания. Впрочем, более низкие значения температуры всегда обеспечивают более равномерное подрумянивание.

### ВНИМАНИЕ!

**Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.**

**Пирог подгорел сверху.** Выпечку в духовке поместите ниже, уменьшите температуру и немного увеличьте время выпекания.

**Пирог подгорел снизу.** Выпечку поставьте выше и установите в следующий раз более низкую температуру.

**Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима «конвекция»).** Выпечка получается на верхнем уровне более темной, чем на нижнем. Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке на нижнем противне пропечься на 5—10 минут больше или установите противень раньше.

**Плоское печенье не отделяется от противня.** Поместите на короткое время противень еще раз в духовку, а затем сразу отделите печенье.

**Пирог не отделяется от формы при переворачивании.** Еще раз осторожно отделите выпечку ножом от края формы. Переверните ее снова и накройте в несколько слоев влажным холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

**Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях.** Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке духовки. Выбранная посуда и принадлежности влияют на измеренное значение. Поэтому значения собственных измерений всегда будут отличаться от заданной температуры.




**Как установить, пропеклось ли дрожжевое тесто.** Приблизительно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если к палочке не прилипло тесто, пирог готов.

**Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям.** Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

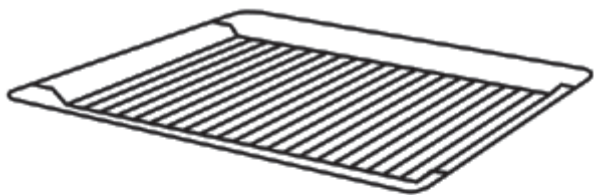
**При выпекании сочного пирога образуется конденсат.** При выпекании может образовываться водяной пар. Большая его часть удаляется через отвод для испарений. Он может конденсироваться на кухонной плитке и рядом стоящей мебели. Это обычное физическое явление.

## Советы по приготовлению:

Для расположения, времени и температуры приготовления смотрите специальную таблицу РЕЦЕПТЫ

Вид	№ рецепта	Название блюда	Режим приготовления	Температура пригот.	Длительность пригот.
Выпечка 	1	Каннелони	С КОНВЕКЦИЕЙ	180°	00h.45'
	2	Лазанья	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	160°	00h.50'
	3	Солёный пирог	С КОНВЕКЦИЕЙ	180°	00h.50'
	4	Картофельная запеканка	С КОНВЕКЦИЕЙ	180	01h.00'
	5	Кабачковая запеканка	С КОНВЕКЦИЕЙ	180°	00h.50'
	6				
	7				
	8				
Рыба: 	1	Зубатка	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	180°	00h.25'
	2	Лосось (филе)	СТАТИЧЕСКИЙ	180°	00h.30'
	3	Тунец (филе)	СТАТИЧЕСКИЙ	180°	00h.35'
	4	Форель (филе)	СТАТИЧЕСКИЙ	180°	00h.25'
	5	Кефаль	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	180°	00h.25'
	6				
	7				
	8				
	9				
Хлеб / Пицца: 	1	Солёная лепешка	С КОНВЕКЦИЕЙ	220°	00h.20'
	2	Хлеб	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	220°	00h.20'
	3	Пицца	НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ	230°	00h.20'
	4	Солёный пирог	С КОНВЕКЦИЕЙ	200°	00h.40'
	5	Панцаротти	С КОНВЕКЦИЕЙ	200°	00h.20'
	6				
	7				
	8				
Мясо: 	1	Свиное жаркое	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	170°	01h.35'
	2	Жаркое из телятины	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	190°	01h.40'
	3	Жаркое из цыпленка	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	190°	01h.00'
	4	Рулет	С КОНВЕКЦИЕЙ	180°	01h.10'
	5	Филе говядины	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	200°	00h.35'
	6	Свиные ребрышки	ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ	200°	00h.40'
	7				
	8				
	9				

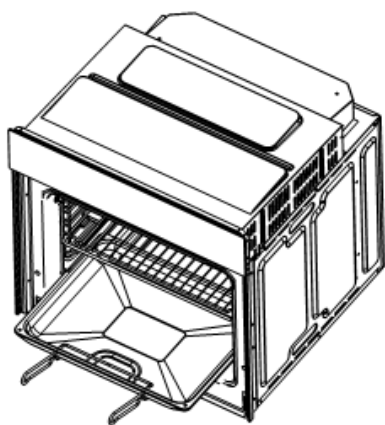
## АКСЕССУАРЫ



Решетка для гриля



Универсальный противень



Ручка противня

Щуп для мяса:

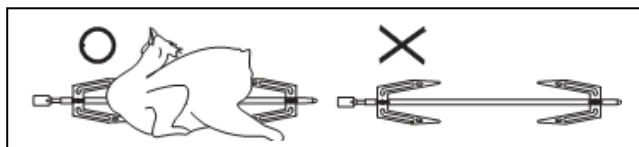


Вставьте щуп в центр наиболее толстой порции мяса, бедро или грудку птицы, где нет жира или кости. Поместите еду в духовку и подсоедините щуп для мяса. Щуп для мяса должен находиться как можно дальше от источника нагрева. Закройте дверцу духовки.

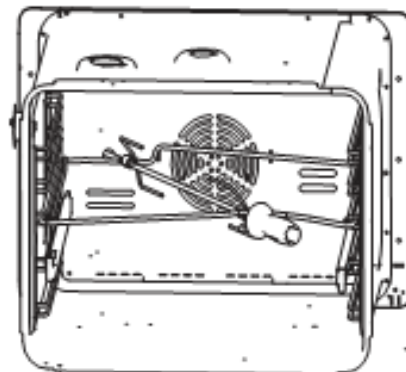
## Использование шампура

Шампур используется с грилем для поджаривания кусков мяса или птицы до золотисто-коричневого цвета.

Не используйте шампур в духовке без продуктов.



**Внимание:** не допускается использование шампура в микроволновой печи.



## УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

**Внимание!** Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.

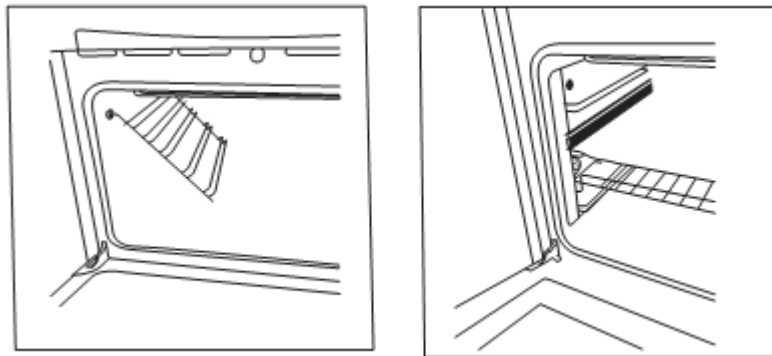
После каждой жарки мяса вымойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир.

После использования протрите духовку мягкой тряпкой смоченной в жидком моющем средстве. Не используйте жесткие мочалки или чистую шерсть на поверхностях из нержавеющей стали, стекла.

### 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).

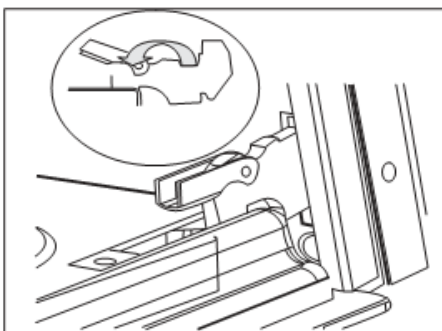


(Рамочная опора с телескопическими направляющими)

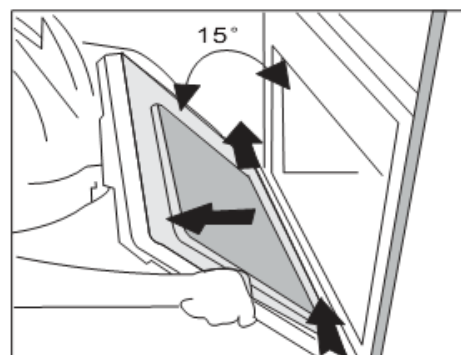
### Снятие двери духовки для чистки

Для того чтобы снять дверь духовки:

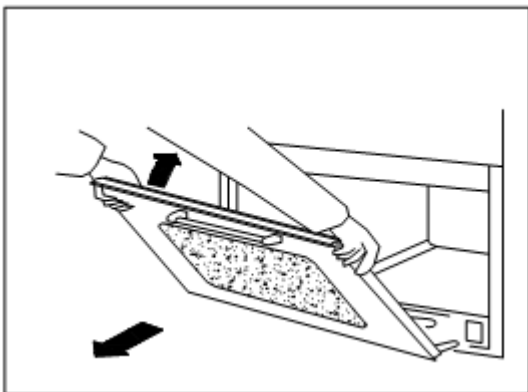
1. Откройте дверь духовки, откройте дверные петли до их максимального положения (см. рисунок А)



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)

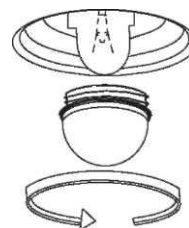


### Установка двери на место

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.



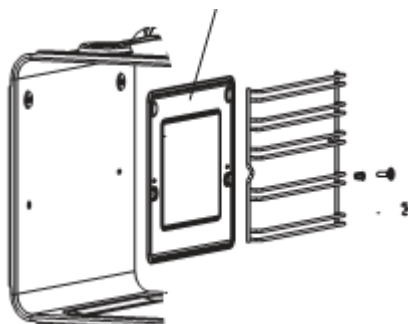
### КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА (не все модели имеют эту функцию)

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 самоочистки.

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 нагрева (  ). 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 самоочистки, но цвет эмали может измениться.

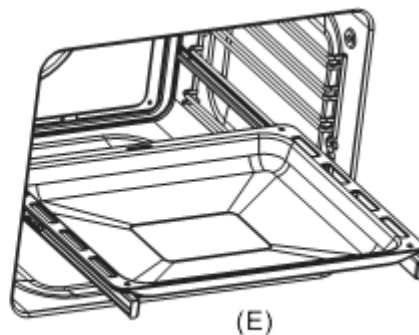
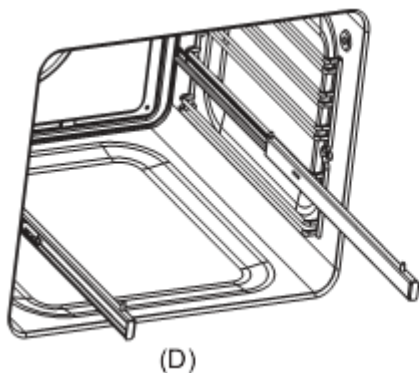
Каталитическая поверхность





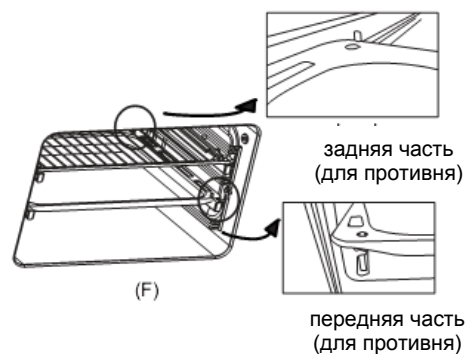
## Телескопические направляющие

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.



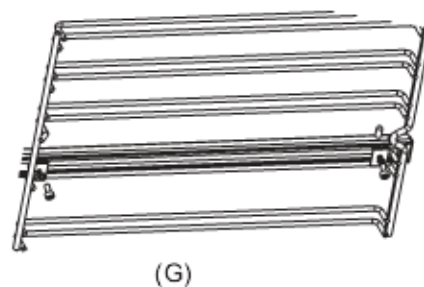
## Размещение решетки и противня

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)



## Етс **ЕТС** **ФУНКЦИЯ ГИДРОЛИЗНОЙ ОЧИСТКИ**

Данная функция позволяет облегчить очистку внутри духовки. Достаньте из духовки аксессуары, решетку и противень. Налейте непосредственно на дно духовки 0.2-0.3 литра раствора воды с моющим средством. Включите функцию. Установленная по умолчанию температура составляет 80°C, а длительность цикла - 20 минут. По истечению данного времени, можно завершить очистку духовки при помощи неабразивной губки (грязь убирается легче, так как стала более мягкой).

## МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

**Внимание! Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами.**

**Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.**

**Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены.**

**Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.**

**Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования электроплиты.**

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на схеме ниже. В нише под духовку между задней стенкой и полом для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 85 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 30 мм.

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проём как это показано на рисунке, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4 винтами с монтажными шайбами, располагаемыми в специальных отверстиях рамки (см. Рис. Крепление духовки к мебели).

Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага, пользуйтесь специальными транспортировочными ручками.

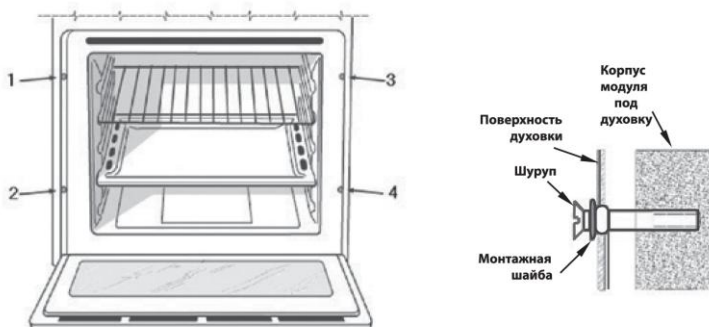
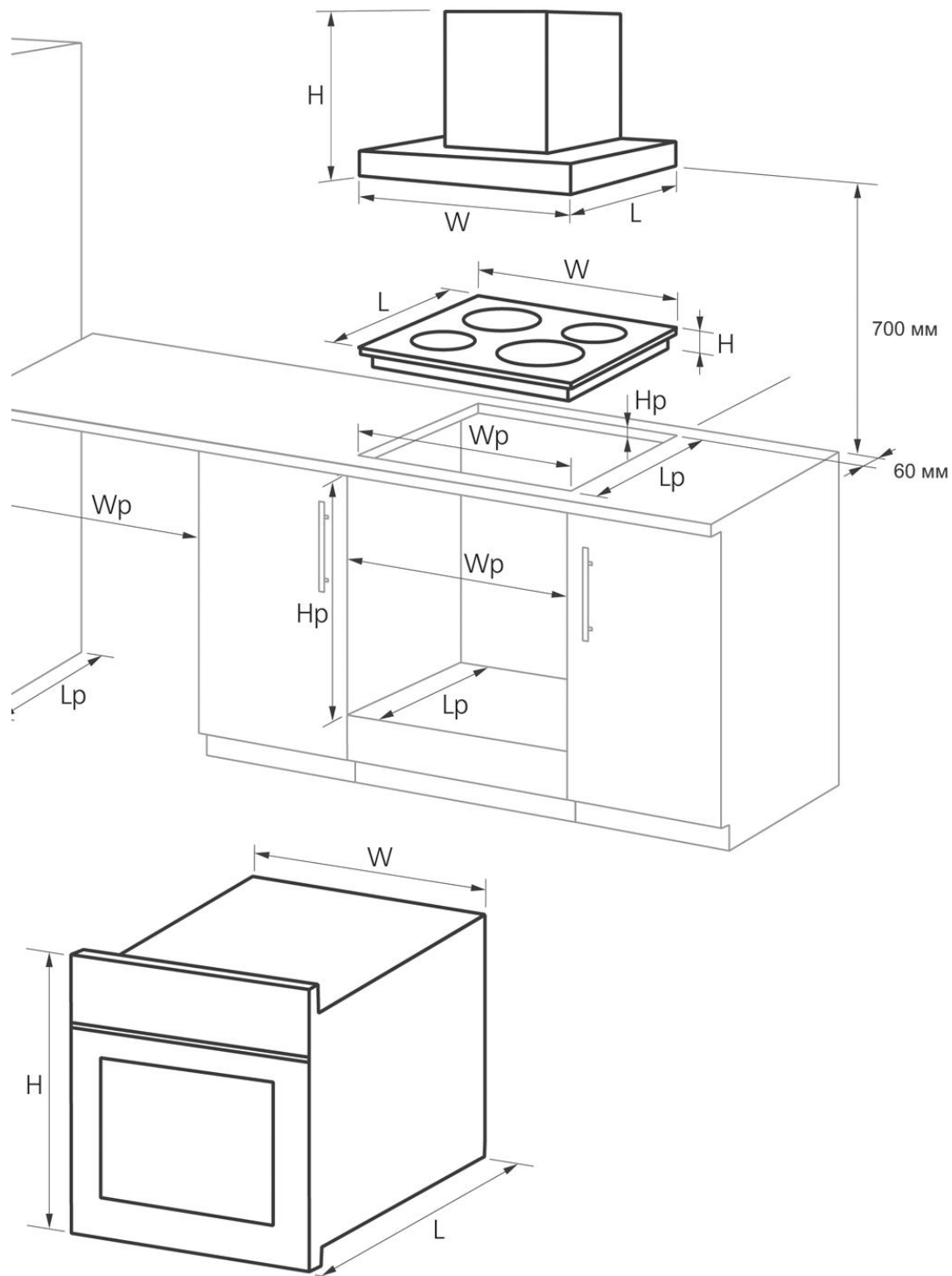


Рис. Крепление духового шкафа к мебели



Модель	Габариты встраиваемой части изделия, мм			Параметры места под изделие, мм		
	Ширина W	Глубина L	Высота H	Ширина Wp	Глубина Lp	Высота Hp
EN 29.921	598	565	600	560	мин. 560	585

## **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ**

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки, и видна после открытия дверцы духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220—230 В~ однофазного тока с частотой 50 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь, чтобы розетка, используемая для подключения прибора, была легкодоступна.

## **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.

## **Утилизация отслужившего прибора**

Данное изделие не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии.

При подготовке изделия к утилизации следует вытащить сетевую вилку из розетки и привести сетевой кабель и вилку в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим Вы исключите возможность несанкционированного пользования изделием.

## **Информация о сертификации продукции**

Электрический духовой шкаф, представленный в данной инструкции по эксплуатации, соответствует требованиям по безопасности и ЭМС:

ГОСТ Р 52161.2.6-2006

ГОСТ Р 51318.14.1-2006(Р.4)

ГОСТ Р 51318.14.2-2006(Р.5,7)

ГОСТ Р 51317.3.2-2006(Р.6,7)

ГОСТ Р 51317.3.3-2008



АИ 30