

GINZZU™

ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЕ-277



ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

M_260_022_W

СОДЕРЖАНИЕ

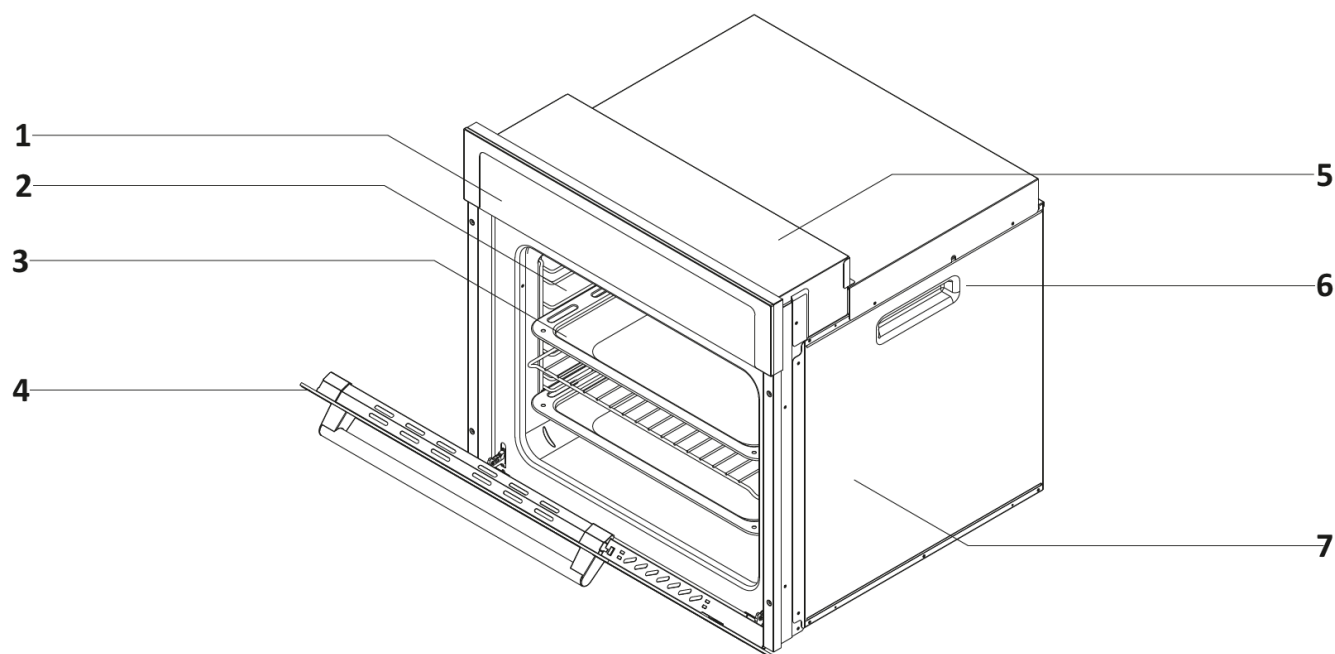
ВВЕДЕНИЕ	1
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	2
ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
УСТАНОВКА	6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ	9
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ	10
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15
ТАБЛИЦА ВЫПЕЧКИ И ЖАРКИ	18
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	21
КОМПЛЕКТАЦИЯ	22
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	22
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	23
УТИЛИЗАЦИЯ	23

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение Духового шкафа GINZZU!

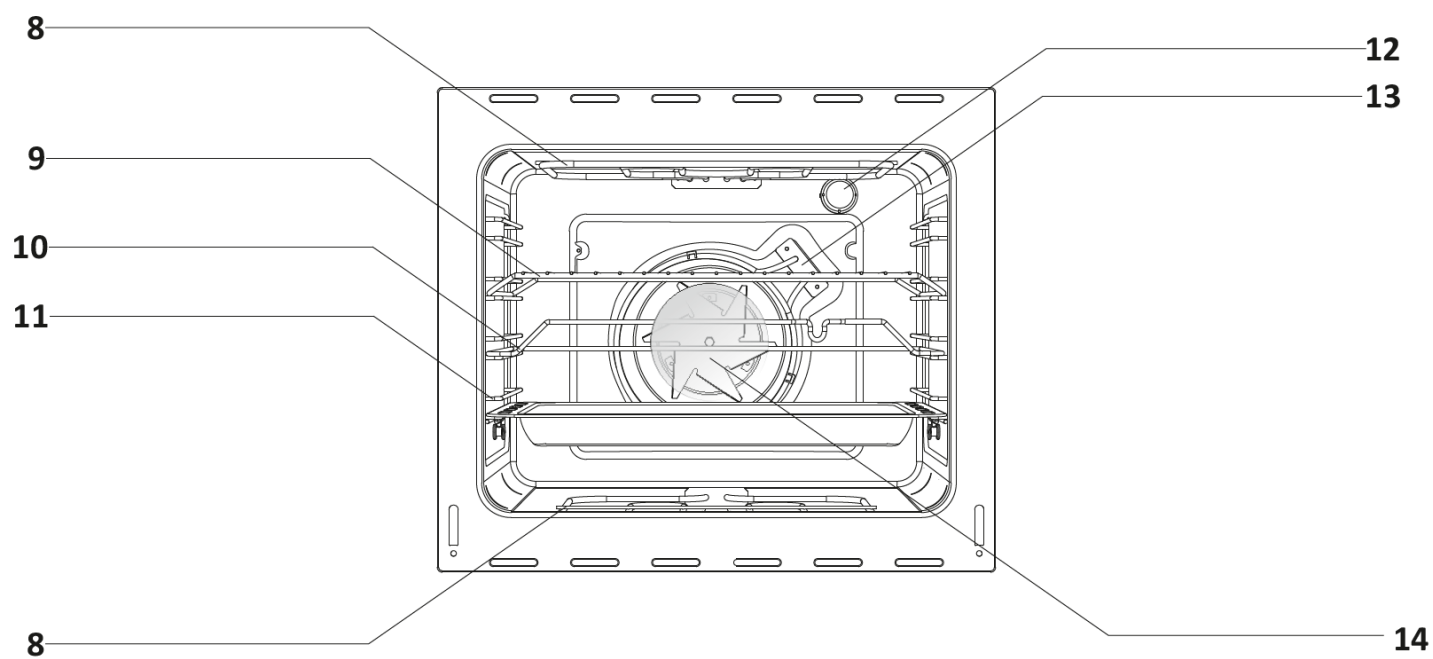
- Перед началом использования обязательно прочтите Руководство пользователя. Это позволит вам правильно пользоваться духовым шкафом.
- В связи с постоянным совершенствованием конструкции и характеристик продукции, производитель оставляет за собой право на внесение изменений в содержание Руководства пользователя без предварительного уведомления. Актуальная версия данного Руководства размещена на сайте www.ginzzu.ru.
- Сохраняйте Руководство в течение всего срока службы.
- При передаче духового шкафа другому пользователю передайте и Руководство.
- Информация об условиях гарантии содержится в Гарантийном талоне, входящем в комплект поставки. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (АСЦ), производящих сервисное обслуживание и ремонт продукции «ГИНЗУ», представлены на сайте www.ginzzu.ru.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- 1. Панель управления
- 2. Направляющие
- 3. Противень
- 4. Дверца духовки

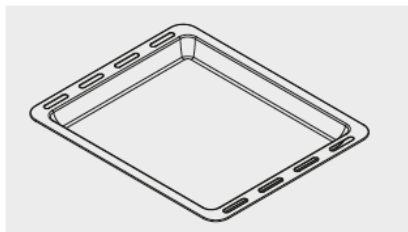
- 5. Крышка
- 6. Ручка
- 7. Боковина



- 8. Нижняя панель
- 9. Решетка
- 10. Подставка для вертела (зависит от модели)
- 11. Направляющие

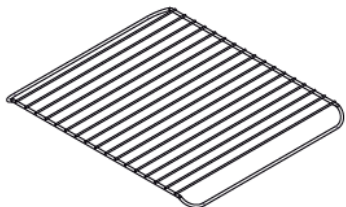
- 12. Подсветка
- 13. Turbo подогрев (зависит от модели)
- 14. Turbo вентилятор (зависит от модели)

Стандартные принадлежности



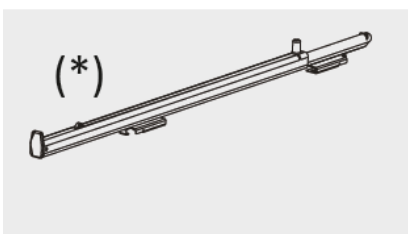
Противень

Используется для кондитерских изделий (печенье, кексы и т.д.), замороженные продукты.



Решетка

Используется для жарки или для запекания, обжаренной и замороженной пищи.



Телескопическая рейка

Противень и решетка могут легко быть вынуты и вставлены обратно благодаря телескопическим направляющим.

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.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.



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.

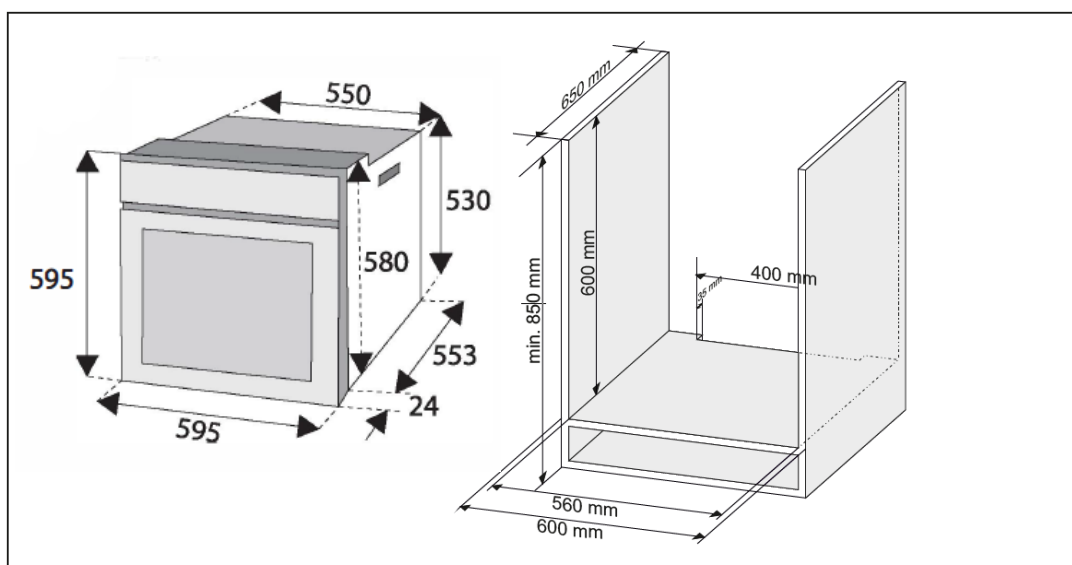
УСТАНОВКА

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

Требования к установке

- 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.
- 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 хуже склонны к тепловому повреждению или изменению цвета при несоблюдении рекомендуемой температуры
- Покупатель полностью несет ответственность за любой ущерб, причиненный прибором, установленным с нарушением данного температурного режима, или вызванный размещением мебели к духовому шкафу ближе, чем на 4 мм
- Запрещено переносить и удерживать духовку за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, она может сломаться и повредить дверцу духовки.
- Элементы кухонной мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть термостойкими. Низкая термостойкость может привести к их деформации и изменению цвета.
- Убедитесь, что опоры элементов кухонной мебели достаточно крепкие, чтобы выдержать вес духового шкафа.
- Перед монтажом духового шкафа необходимо устранить заднюю стенку кухонного шкафа, зазор между задней стенкой духовки и стеной должен быть не менее 85 мм.

Соблюдайте размеры монтажного проема, согласно нижеприведенной схеме.



Установка в нишу под столешницей

Ниша должна соответствовать размерам, представленным на рисунке. В задней части ниши должен быть предусмотрен зазор, как указано на рисунке, чтобы обеспечить необходимую вентиляцию.

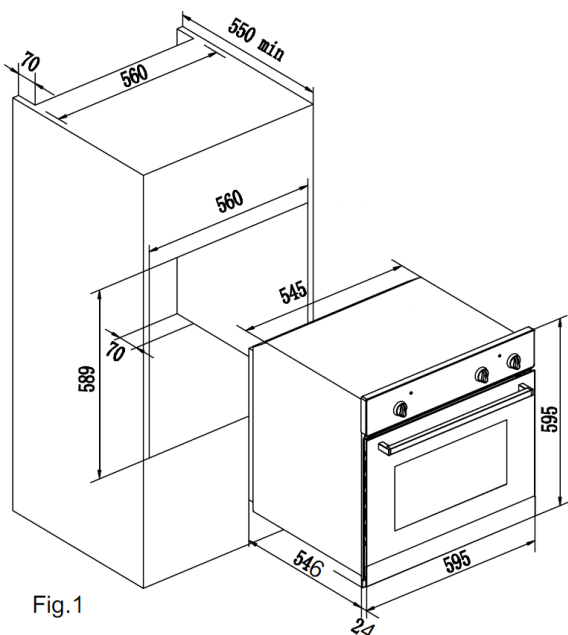


Fig.1

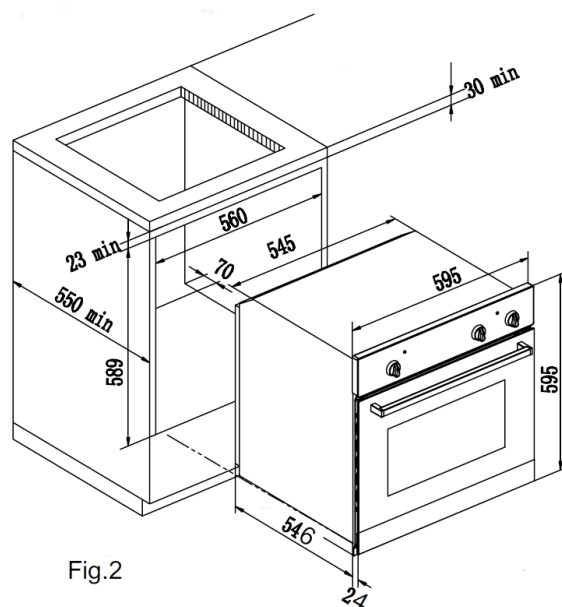
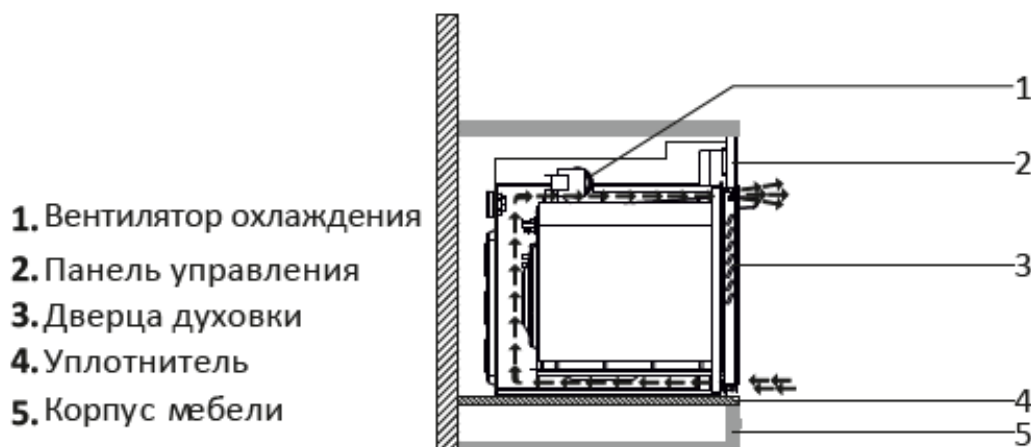


Fig.2

Установка под навесным шкафом

Ниша должна соответствовать размерам, указанным на рисунке. В задней части ниши также должны быть предусмотрены зазоры для обеспечения необходимой вентиляции.



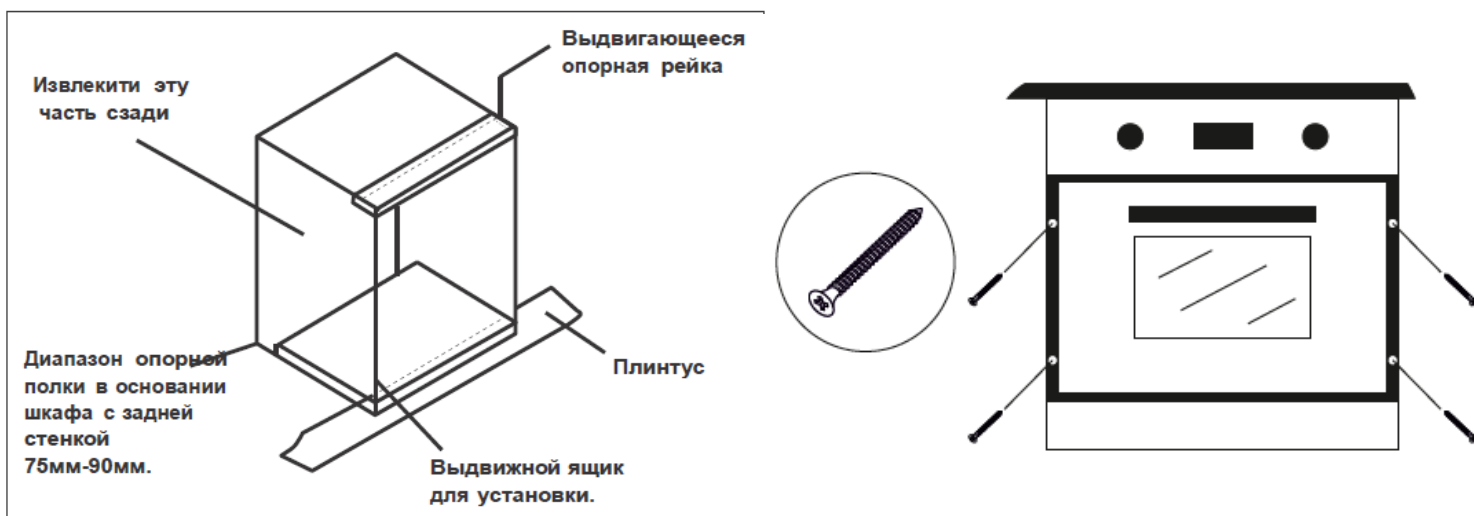
Вентилятор охлаждения должен вытягивать избыточный пар и предотвращать перегрев наружных поверхностей духовки во время работы. Это является необходимым условием для улучшения работы прибора и приготовления блюд. Охлаждающий вентилятор должен продолжать работу после окончания приготовления. Вентилятор автоматически останавливается после завершения охлаждения. Установщик должен оставить зазор за корпусом, где вы разместите духовку для эффективного охлаждения и хорошей работы. Этот зазор не должен игнорироваться, поскольку он необходим для работы системы вентиляции

Кухонный шкаф, в который встраивается духовой шкаф, обязательно должен быть надежно зафиксирован: соединен с другими шкафами и прикреплен к стене.

Не устанавливайте прибор возле холодильника или морозильника, так как тепло может повлиять на производительность этих приборов.

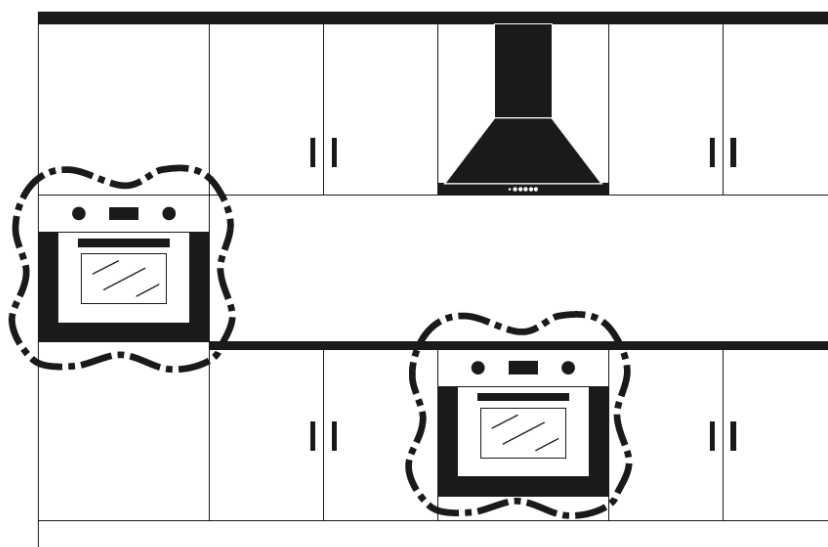
Для обеспечения наиболее эффективной циркуляции воздуха следует устанавливать духовой шкаф с зазорами между духовкой и кухонным интерьером.

Убедитесь, что задняя панель мебельного корпуса снята.



1. Духовку расположите в пустой шкаф
2. Откройте дверцу духовки
3. Закрепите духовку в кухонном шкафу при помощи четырех шурупов, которые подходят к отверстиям в корпусе 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 отсоединялся 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.



Внимание! Заземление обязательно!

Это устройство имеет гнездо с предохранителем на 13 А с разделением контактов 3 мм и расположено в легко доступном месте рядом с устройством.

- Ослабьте и снимите крышку на клеммной колодке, чтобы получить доступ к контактам внутри, для подключения шнура питания. Удерживая кабель на месте с помощью прилагаемого кабельного зажима, выполните подключение и закройте крышку клеммной колодки.
- Если вам необходимо заменить кабель питания духовки, провод заземления (желтый / зеленый) всегда должен быть на 10 мм длиннее проводов линии.
- Необходимо следить за тем, чтобы температура сетевого кабеля питания не превышала 50 °С.
- Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить подходящей заменой, которую можно получить в отделе запасных частей.

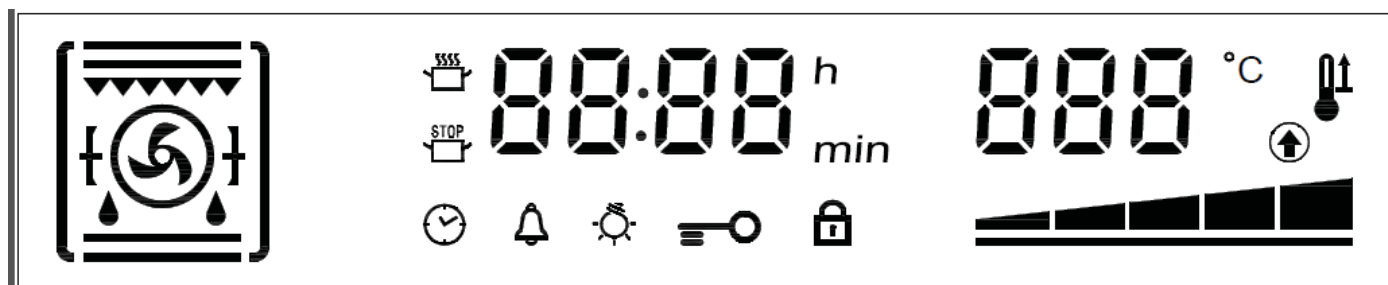
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

При первом использовании Вашей духовки, после того, как сделали все необходимые соединения в соответствии с инструкциями:

1. Удалите этикетки или наклейки, прикрепленные внутри духовки. Если есть выньте защитный лист на лицевой стороне духовки.
2. Удалите остатки упаковки и пыль, протерев внутреннюю поверхность духовки влажной тряпкой. Внутри духовки должно быть пусто. Подключите кабель устройства к электрической розетке.
3. Установите кнопку термостата на максимальную температуру (250°C) и запустите духовку на 30 минут при закрытой двери. В это время может выделяться небольшое количество дыма и неприятный запах, это нормально.
4. После того, как духовка остынет протрите её внутреннюю поверхность слегка теплой водой с моющим средством, а затем насухо вытрите чистой тканью. Теперь Вы можете использовать духовку.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Дисплей



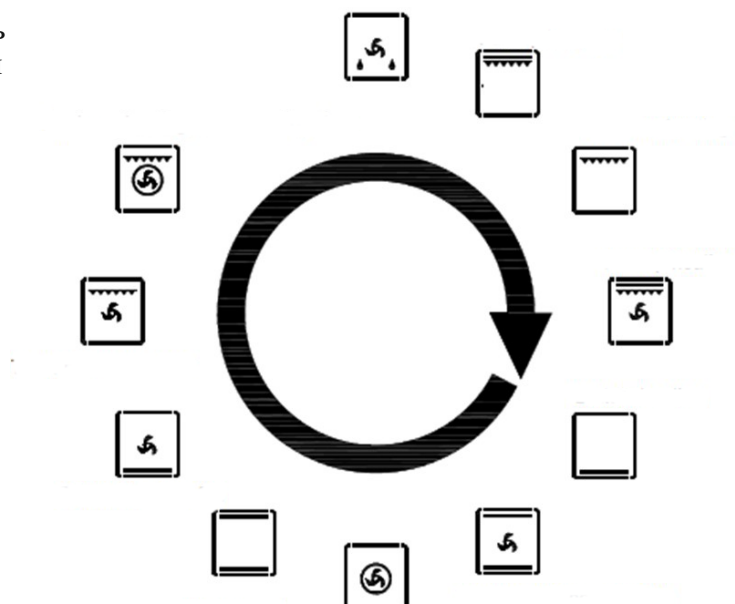
Кнопки управления








Выбор функций

1. После подключения духовки к сети, нажмите кнопку «**⓪**» для включения. Для выбора необходимой функции последовательно нажмите «**P**», затем «**OK**» для подтверждения.
2. После подтверждения функции установка «Времени Завершения приготовления» и «Времени продолжительности приготовления» станет недоступна.
3. Если рабочая температура была сброшена, духовка перестает работать и начинает подавать звуковой сигнал. Для перезапуска духовки нажмите «OK»
4. Настройка новой температуры и функции должна быть подтверждена нажатием кнопки «OK».
5. Чтобы войти в режим ожидания, во время работы функции нажмите и удерживайте кнопку «**⓪**», на дисплее отобразится текущее время.

Последовательность включения функций



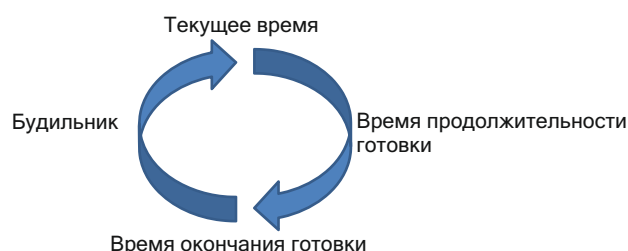
Описание функций духовки



	Размораживание
	Гриль + Верхний нагревательный элемент
	Гриль
	Гриль + Верхний нагревательный элемент + Вентилятор
	Нижний нагревательный элемент
	Верхний и нижний нагревательные элементы + Вентилятор
	Кольцевой нагревательный элемент + Вентилятор
	Верхний + Нижний нагревательные элементы
	Нижний нагревательный элемент + Вентилятор
	Гриль + Вентилятор
	Гриль + Кольцевой нагревательный элемент + Вентилятор



Работа с панелью управления духовки



1. На экране дисплея отображается: Таймер, Будильник, Текущее время, Время продолжительности готовки, Время окончания готовки. Отрегулировать время и температуру можно с помощью кнопок «**+**» и «**-**», для подтверждения нажмите «**ОК**»



2. Последовательность выбора функций таймера: 




3. **Установка будильника.** Будильник может быть установлен только в том случае, если переключатель «**1**» находится в выключенном состоянии. Один раз нажмите «» для входа в меню настройки будильника. На экране начнет мигать иконка «» и время по умолчанию 0:00. Кнопками «**+**» и «**-**» настройте необходимое время и нажмите «**ОК**» для подтверждения.

4. **Установка времени.** Время может быть установлено только в том случае, если переключатель «**1**» находится в выключенном состоянии. Дважды нажмите «» для входа в меню настройки времени. На экране начнет мигать иконка «». Кнопками «**+**» и «**-**» настройте необходимое время и нажмите «**ОК**» для подтверждения.



5. **Время продолжительности готовки.** Перед настройкой времени выберите необходимую функцию готовки. Нажмите «» чтобы войти в меню настройки времени продолжительности готовки. На экране начнет мигать символ «», кнопками «**+**» и «**-**» настройте необходимое время и нажмите «**ОК**» для подтверждения.

6. **Время окончания готовки.** Перед настройкой времени окончания готовки выполните пункт 5, затем нажмите «» чтобы войти в меню настройки времени окончания готовки. На экране начнет мигать символ «», кнопками «**+**» и «**-**» настройте необходимое время и нажмите «**ОК**» для подтверждения.

7. **Система защиты от детей.** Для блокировки дисплея в течение 5 секунд удерживайте нажатой кнопку «**ОК**».

8. **Отображение температуры.**  каждое деление шкалы составляет 20% от установленной температуры.

9. **Установка температуры.** После выбора функции готовки, кнопками «**+**» и «**-**» настройте необходимую температуру и нажмите «**ОК**» для подтверждения.

10. **Быстрый нагрев.** В случае если Вам требуется быстро разогреть духовку (до окончания функции предварительного нагрева) Вы можете воспользоваться функцией «Быстрый нагрев». Для этого нажмите кнопку «». На экране дисплея отобразится значок «».

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 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 дверце, для наблюдения за блюдом.
- В течении 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

См. Инструкцию по технике безопасности.

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.
- Всегда 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.



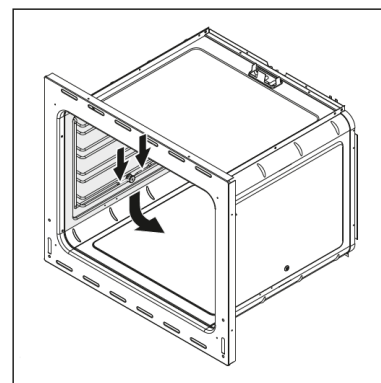
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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.

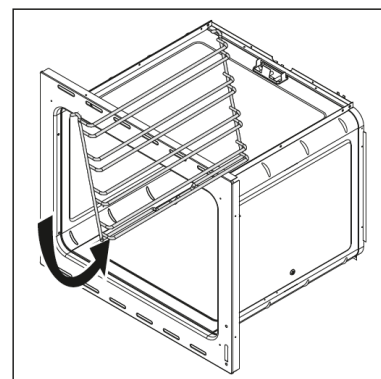
Чистка боковых направляющих

Снимите боковые направляющие, расположенные на правой и левой стенке вашей духовки. Открутите направляющие, и потяните вниз, как показано на рисунке. Снимите направляющие, потянув нижнюю часть в направлении стрелки под углом. После очистки, соберите в обратном порядке.



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!

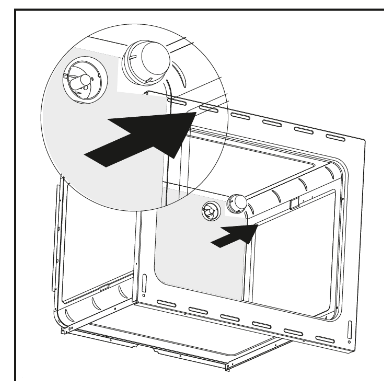
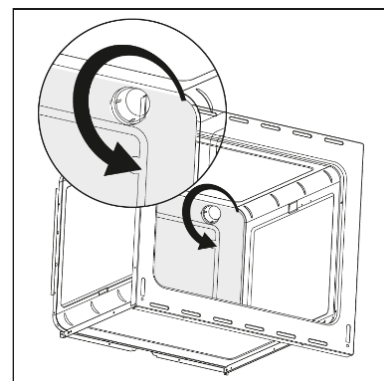
Держите детей подальше от духовки во время чистки, при высокой температуре поверхность духовки будет сильно нагреваться, существует риск ожога. Извлеките все принадлежности из духовки перед началом каталитической очистки.

Замена лампочки в духовке.

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

- Вытащите все противни, поддон и боковую стойку, которая находится там же, что и лампа.
- Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки.
- Поверните лампочку по часовой стрелке и снимите ее с держателя.
- Замените лампу на 15 Вт/300 °с винтовым типом pigme (pigmy)
- Другой тип лампы не использовать.
- Поместите крышку лампы обратно на место.
- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте его для освещения дома.

Внимание! Существует опасность поражения электрическим током.



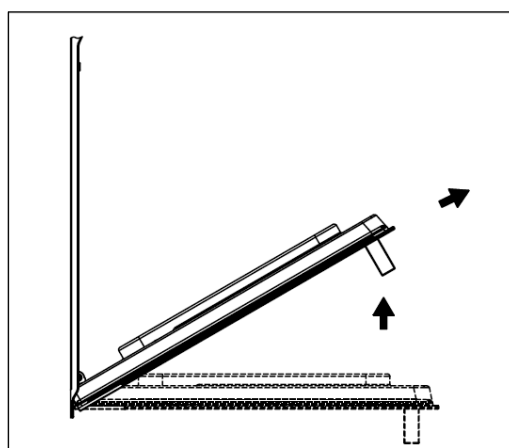
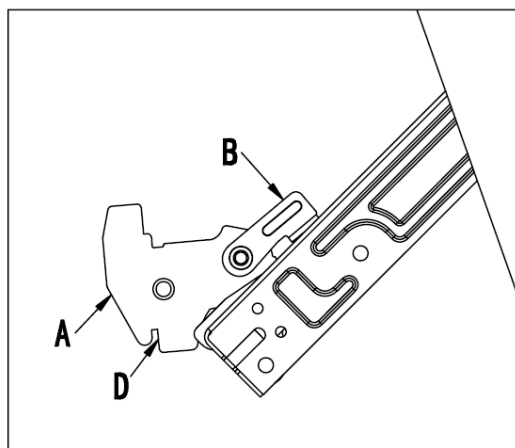
Снятие дверцы духовки

Для облегчения очистки внутренней поверхности духовки, дверцу можно снять, выполнив следующие действия:

- Полностью откройте дверь и поднимите 2 рычага "B";
- Теперь, слегка закрыв дверь, можно вытащить ее, вытянув крючки "A", как показано на рисунке 2;

Чтобы собрать дверь заново:

- Когда дверь находится в вертикальном положении, вставьте два крючка "A" в пазы;
- Убедитесь, что прорезь "D" идеально прилегает к краю паза (слегка подержайте дверцу вперед и назад);
- Полностью откройте дверцу и надавите 2 рычага "B" вниз и затем снова закройте дверцу.



Важно: Вы должны убедиться, что дверца всегда поддерживается и что вы кладете ее поверх безопасных материалов.

- Дверцу духовки и стекло можно очищать только влажной тканью

- Чтобы установить дверцу на место, вставьте петли в пазы и полностью откройте дверцу.
- Перед закрытием крышки подвижные болты должны быть закручены на прежние места.
- При снятии дверцы будьте осторожны, чтобы не снять систему блокировки петель, поскольку механизм петли имеет сильную пружину.
- Никогда не погружайте крышку в воду.

Снятие внутреннего стекла дверцы для очистки

Дверца печи состоит из 3 стекол и имеет вентиляционные отверстия сверху и снизу. Когда печь работает, воздух циркулирует через дверь, чтобы сохранить наружное стекло прохладным. Если между стеклами образовался конденсат дверца может быть разобрана для очистки. Снимите дверь в соответствии с нижеприведенной инструкцией и положите ее на мягкую поверхность (например, на настольную тряпку), чтобы не поцарапать. Ручка двери должна располагаться на одной линии с краем стола. Убедитесь, что стекло лежит ровно, чтобы избежать растрескивания стекла во время чистки.

1. Нажмите кнопку на левой и правой стороне двери, выньте верхнюю перекладину. (рис.1)
2. Медленно выньте внутреннее стекло (рис.2).
3. Ослабьте зажимы. (рис.3)
4. Выньте среднее стекло. (рис.4)

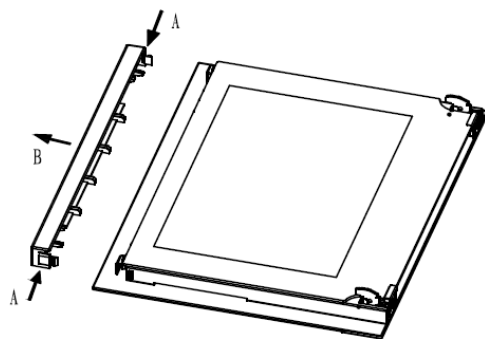


Fig.1

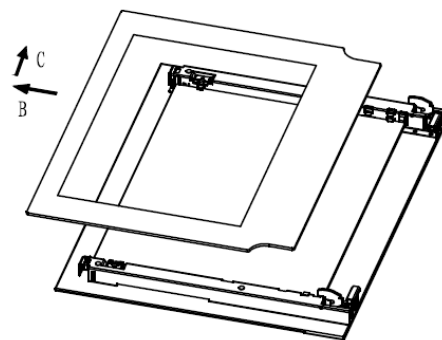


Fig.2

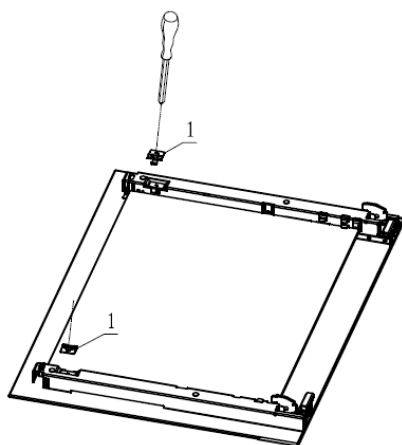


Fig.3

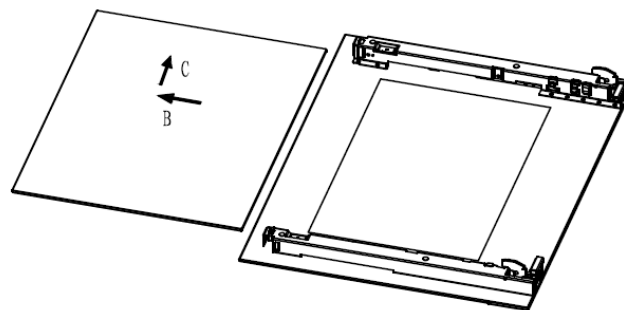


Fig.4

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 (° С)	Положение противня (уровень)	Температура (° С)	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
Свинные 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.
Пицца не готовится должным образом		Убедитесь, что выбрана правильная температура приготовления пиццы и температура. Возможно, следует изменить температуру на плюс/минус 10° C для достижения наилучших результатов приготовления.
Пицца 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 15.
	Не поступает электричество	Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
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.
Противень	2 шт.
Решетка	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V, 50-60 Гц
МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	3650 W
ЛАМПА	15 W
ТЕРМОСТАТ	50-250 ° C
ОХЛОЖДАЮЩИЙ МОТОР	15 W
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ	Цифровой
ОБЪЕМ БРУТТО	71 л
ВНЕШНИЕ ЗАМЕРЫ ДУХОВКИ	(ВxШxГ) 595x540x595 мм
РАЗМЕРЫ МОНТАЖНОГО ШКАФА	(ВxШxГ) 670x655x655 мм
КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ	A
БРУТТО	32 кг
НЕТТО	36 кг

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

В упакованном виде устройство может транспортироваться в крытых транспортных средствах любого вида и храниться в закрытых помещениях в соответствии с ГОСТ 15169-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.

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

SS2



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

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

ES5

Дата производства:

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

Информация о технической поддержке и актуальная версия данного Руководства
размещены на сайте www.ginzzu.ru

Энергетическая эффективность

Электрический духовой шкаф

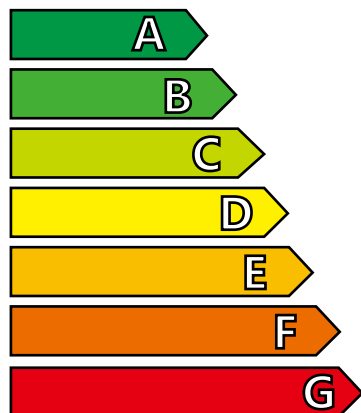
Изготовитель

Модель

GINZZU™
www.ginzzu.com

HOE-277

Низкий расход электроэнергии



A

Высокий расход электроэнергии

Потребление (кВтч)
электроэнергии

Обычный нагрев

0,86

Усиленный нагрев с обдувом

0,79

(При стандартной нагрузке)

Полезный объем (л)

71

Тип:

малый

средний

большой



Корректированный уровень
звуковой мощности, дБА

42

E_1928_40



GINZZU LLC
WWW.GINZZU.RU

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