

ПАРОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

EN 101.922 S

К Вашим услугам предлагается продукт компании Zigmund & Shtain

Пожалуйста, перед установкой и применением устройства внимательно ознакомьтесь с инструкцией и следуйте приведенным рекомендациям в процессе работы с ним.


Соблюдение инструкции необходимо для нормально работы изделия. Компания снимает с себя гарантийные обязательства в случае поломки, вызванное неправильным использованием.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию и заполните гарантийную карту, после того как убедитесь в исправности приобретенного Вами устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие предупреждения
2. Замена лампы в печи
3. Установка элементов печи
4. Описание экологических характеристик устройства
5. Меры предосторожности
6. Спецификация
7. Наименования частей
8. Техническое описание
9. Технические параметры
10. Электрические схемы
11. Меры предосторожности при сборке
12. Установка устройства
13. Меры предосторожности
14. Использование устройства
15. Быстрый старт
16. Инструкция по эксплуатации
17. Требования к материалу посуды для приготовления на пару
18. Общие рекомендации по времени готовки
19. Ежедневный уход и эксплуатация устройства
20. Диагностика и устранение неисправностей

ОБОЗНАЧЕНИЯ И РАСШИФРОВКА:


 Важная информация о безопасности и способах избежать повреждений устройства

 Основные объяснения

1. ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 1) Данное устройство может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, или с отсутствием необходимого опыта и знаний, если только они были должным образом проинструктированы о правилах безопасного использования устройства и способны оценить сопряженные с этим опасности. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.
- 2) В случае повреждения провода питания замену должен осуществлять авторизованный представитель производителя или квалифицированный специалист во избежание сопряженных с этим опасностей.
- 3) Розетка должна быть доступна после установки.
- 4) Во время работы устройство нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам внутри печи.
- 5) **ВНИМАНИЕ:** Части устройства нагреваются во время работы. Следует ограничить доступ к устройству маленьким детям.
- 6) Не используйте моющие средства с сильными абразивными свойствами или металлические щетки для очистки стекла дверцы, поскольку они могут поцарапать поверхность, что приведёт к замутнению стекла.
- 7) Не используйте очистку паром.
- 8) **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь в том, что прибор выключен перед заменой лампы, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.

9)

 A black rectangular box is located below the icon.	<p>Корректная утилизация устройства</p> <p>Данный символ на устройстве или упаковочных материалах указывает на то, что оно не может быть причислено к классу бытовых отходов. Его следует сдавать в подходящий пункт приёма отходов для переработки электрического и электронного оборудования. Утилизировав данный продукт подобным образом, Вы сможете предотвратить возможное негативное влияние на окружающую среду и здоровье человека, которые могли бы возникнуть в случае неправильной утилизации. За более детальной информацией об утилизации и переработке данного устройства, пожалуйста, обратитесь в местный муниципалитет, службу по утилизации отходов или в магазин, в котором осуществили покупку.</p>
---	---

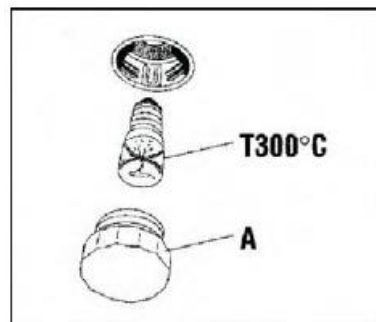
2. ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ПЕЧИ

- © Отключите печь от сети электропитания!
- © Открутите стеклянный футляр из лампового патрона.
- © Открутите лампочку и замените её на другую высокотемпературную лампу (300°C) со следующими характеристиками:

Напряжение: ~230В

Потребляемая мощность: 15Вт

Патрон: E14



- © Прикрутите стеклянный футляр обратно и включите печь в сеть.

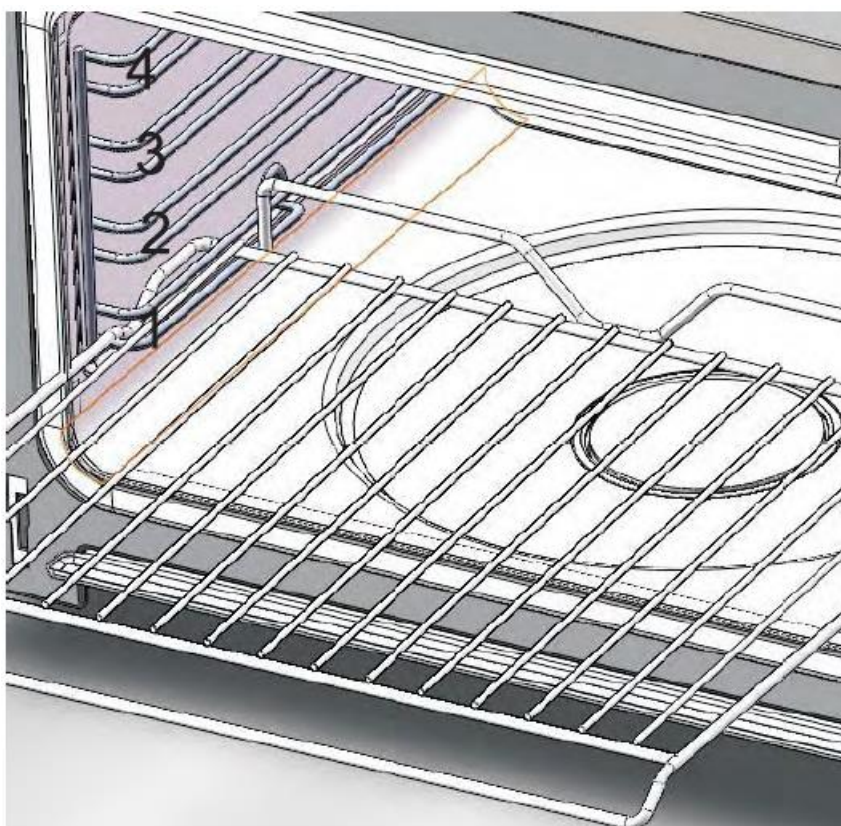
ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что устройство отключено от электрической сети перед заменой лампы во избежание возможности поражения электрическим током.

Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания или розеткой, а также после случая отказа устройства или повреждений какого-либо рода. Принесите устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, починки или замены.

3. УСТАНОВКА ЭЛЕМЕНТОВ ПЕЧИ

Глубокий противень и решетка снабжены специальными боковыми кромками. Форма кромок и ответных направляющих спрофилирована таким образом, чтобы предотвратить скольжение посуды.

Уровни установки (1-4) глубокого противня и решетки показаны на рисунке (нумерация уровней установки идет СНИЗУ ВВЕРХ!).



4. ОПИСАНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК УСТРОЙСТВА

Защищайте окружающую среду, предотвращайте загрязнение. В ходе использования продукты нашей компании могут влиять на окружающую среду.

Обратите внимание:

Картон, пластик и прочие перерабатываемые отходы следует выбрасывать в соответствии с их типом. Отработанное электронное оборудование и другие вредные отходы могут привести к серьёзному загрязнению окружающей среды, поэтому их следует перерабатывать особым образом.

5. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

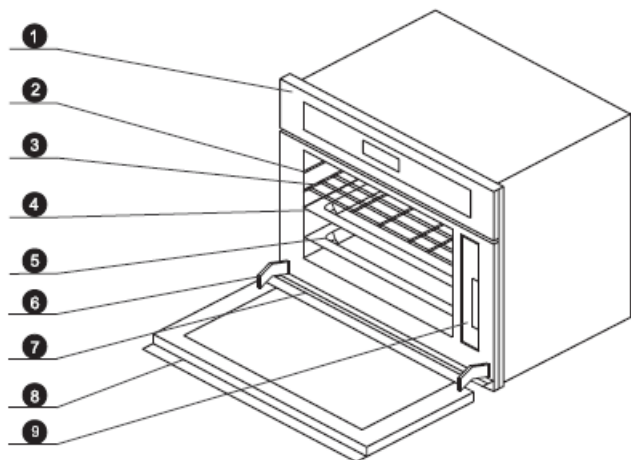
1. Пожалуйста, используйте сеть с силой тока в 15А или отдельную розетку. Необходимо заземление. Не используйте розетку с плохим контактом, в противном случае высок риск удара током, короткого замыкания, пожара. Если устройство использует одну розетку с другими приборами, возможен чрезмерный перегрев, способный привести к возникновению пожара.
2. При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
3. В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду. Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки или протирки влажной тканью.
4. Используйте ~220-230В, в противном случае возможен пожар или удар электрическим током.
5. Не разрешайте детям пользоваться устройством без присмотра и играть с ним, поскольку существует риск получения ожогов, удара током и др.
6. В дополнение к профессиональному обслуживанию не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно.
7. Если Вы не используете устройство, то выньте шнур питания из розетки или выключите питание устройства.
8. При повреждении провода питания замените его в специализированном сервисном центре.

6. СПЕЦИФИКАЦИЯ



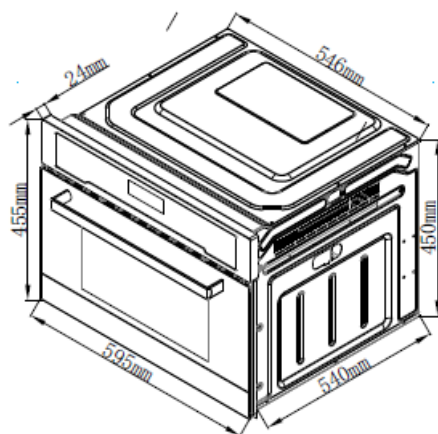
№	Содержимое комплекта поставки	DGC-36YA1
1	Основная машина	1
2	Паровая решетка	1
3	Губка для очистки	1
4	Паровой поддон	1
5	Поддон для улавливания масла	1
6	Устройство для удаления окалины	2
7	Упаковочные материалы основной машины	1
8	Руководство	1
9	Установочные винты	1 компл.
10	Пенопласт	1
11	Коробка	1
12	Компрессорный мяч	1

7. НАИМЕНОВАНИЕ ЧАСТЕЙ



1. Панель управления
2. Направляющие уровней
3. Паровая решетка
4. Паровой поддон
5. Уловитель для масла
6. Дверные шарниры
7. Приёмник
8. Дверь
9. Резервуар с водой

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

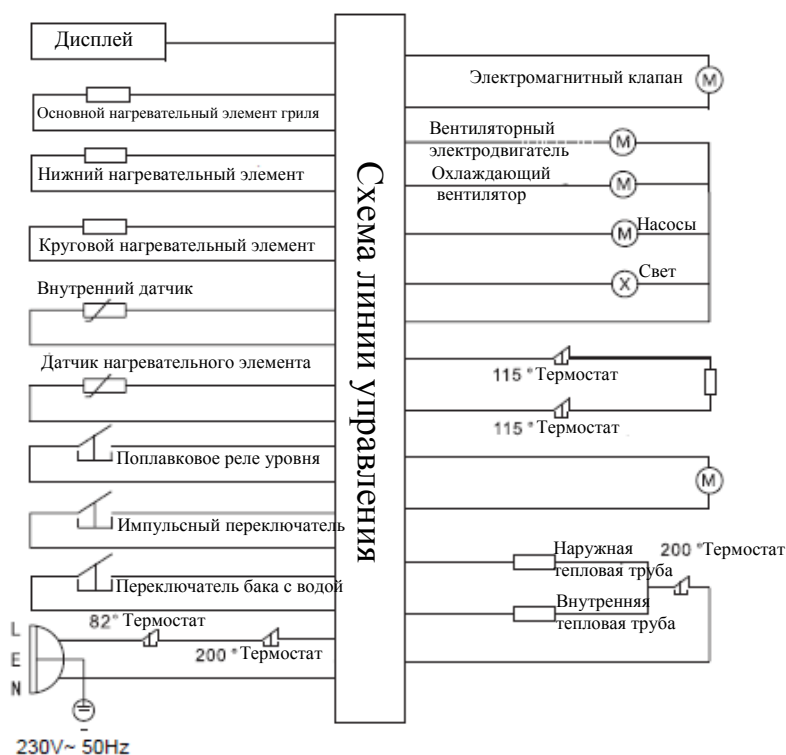


9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ



Название устройства	Комбинированная паровая печь
Модель	EN 101.922 S
Номинальное напряжение	~220-230 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная мощность	3050 Вт
Объём	36 л
Размер изделия	595*455*540 (ширина*высота*глубина)
Встроенные размеры	560*450*550 (ширина*высота*глубина)
Размер упаковки	660*512*650 (ширина*высота*глубина)
Стандарты	EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN61000-3-2, EN61000-3-2, EN55014-1, EN55014-2, EN62233:2008

10. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



11. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ СБОРКЕ



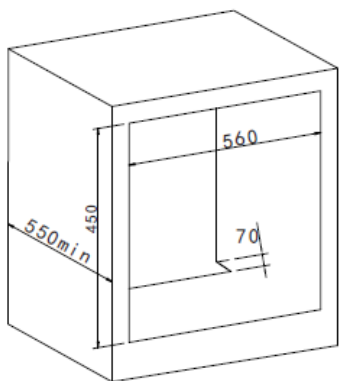
1. Печь должна быть установлена в надежном месте (без уклона) для бесперебойной работы и лёгкого обслуживания.
2. Запрещается располагать печь и её выходное отверстие во влажных и сырых местах.
3. Убедитесь, что силовая розетка заземлена и находится в рабочем состоянии.
4. Поднимать устройство следует за нижнюю поверхность или за специальные ручки. Осуществляйте подъём и переноску бережно. Подъем и переноска устройства за ручку дверцы устройства ЗАПРЕЩАЕТСЯ!
5. Прилегающие к печи поверхности должны быть изолированы.
6. При работе устройства не касайтесь пара внутри печи, поскольку это может привести к ожогам.
7. Встроенную печь устанавливают в шкаф, в котором обеспечено пространство для рассеивания тепла и отсутствует задняя стенка, иначе могут возникнуть негативные для работы устройства эффекты. Требования по охлаждению показаны справа.



12. УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА



1. При установке устройства в шкаф требуется квадратное отверстие необходимого размера. Плавно установите печь в квадратное отверстие, размеры которого указаны ниже:



Установочные размеры:

Модель	Размеры
EN 101.922 S	B660*ШВ50*Г550

2. При установке устройства требуется надежная фиксация. Рамка дверцы устройства крепится к внутренним поверхностям шкафа шурупами.

13. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

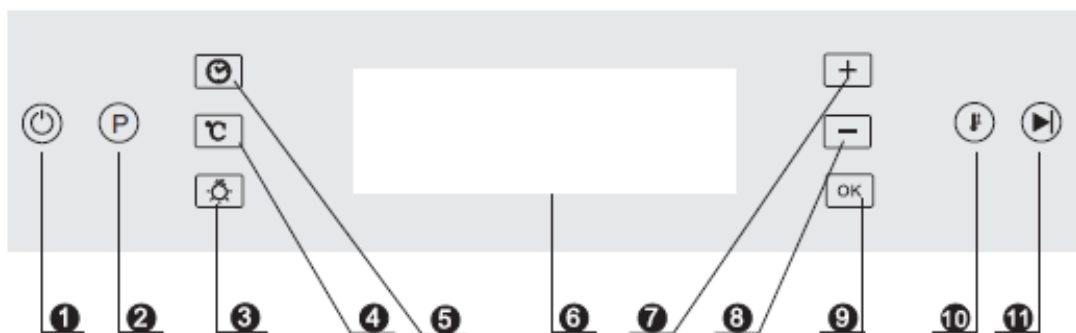


1. После завершения готовки на пару во избежание ожогов воспользуйтесь специальными приспособлениями или рукавицами, чтобы извлечь посуду из печи.
2. В процессе готовки блюд может выделяться влага, во избежание перелива через край, пожалуйста, выливайте воду из противня.
3. После завершения готовки не открывайте дверцу устройства сразу, чтобы избежать ошпаривания горячим паром.
4. Никогда не используйте воду для очистки устройства, а также не используйте газолин и другие органические растворители для очистки.
5. Пожалуйста, регулярно пользуйтесь функцией очистки от накипи. А также регулярно очищайте резервуар.
6. В случае повреждения силового кабеля, его следует заменить, обратившись к авторизованному представителю производителя устройства или квалифицированным специалистам во избежание опасностей.
7. Все электрические розетки должны быть заземлены.
8. Если устройство не используется, то его следует отключить из розетки и вылить воду из резервуара.
9. При готовке на пару не кладите в печь слишком много продуктов, в таком случае пар не достигнет продуктов, и они будут приготовлены не должным образом.
10. В данном устройстве рекомендуется использовать очищенную или бутилированную воду.
11. Данное устройство предназначено только для домашнего использования.

14. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА




Панель управления

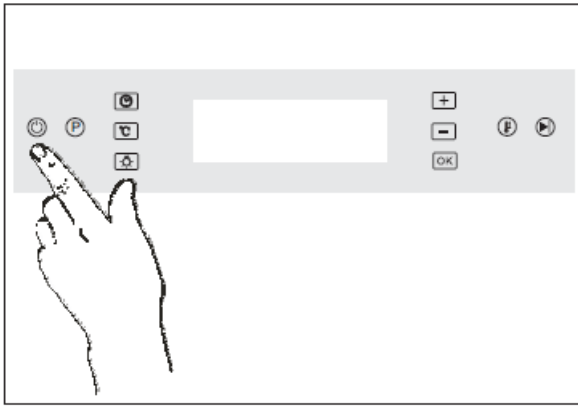


1. Основная кнопка вкл/выкл
2. Кнопка смены режимов
3. Кнопка подсветки
4. Кнопка настройки температуры
5. Кнопка таймера
6. Экран дисплея
7. Кнопка плюс
8. Кнопка минус
9. Кнопка подтверждения «ОК»
10. Кнопка быстрого нагрева
11. Кнопка Старт/стоп

15. БЫСТРЫЙ СТАРТ

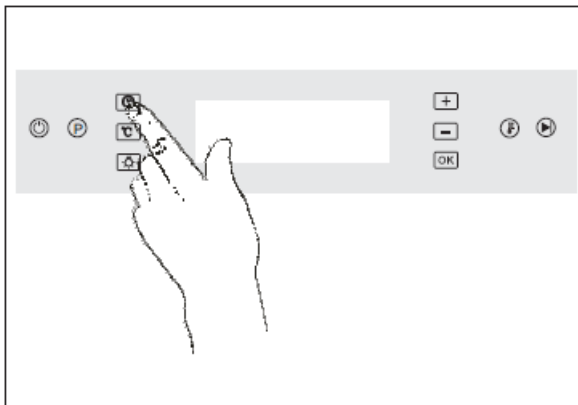
1. Включение функции пара

Шаг 1: Нажмите кнопку вкл/выкл . Дисплей подсветится. Устройство готово к работе.



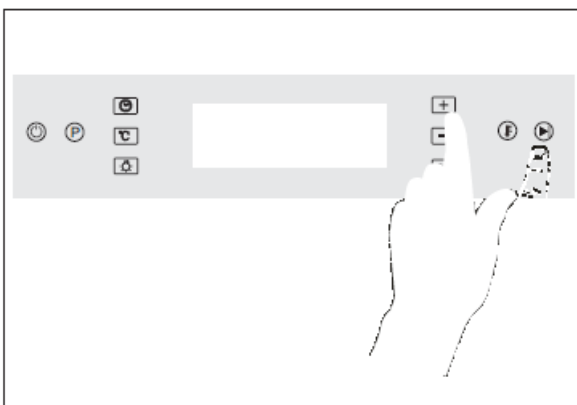
Шаг 2

Нажмите дважды кнопку таймера  для настройки времени приготовления. Время приготовления отобразится на дисплее. Левый нижний угол мигает.



Шаг 3

Кнопками плюс и минус настройте необходимое время приготовления, после чего нажмите кнопку «ОК» для подтверждения.



Шаг 4

В конце нажмите кнопку , чтобы начать готовку









16. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Установка Времени суток / Времени приготовления / Времени конца готовки



Последовательность отображения режимов времени на дисплее показана ниже:









- 1) Настройка времени суток: нажмите кнопку  на 2 секунды, затем кнопками «+/-» настройте часы, для подтверждения нажмите кнопку «ОК».
- 2) Настройка таймера: Один раз нажмите кнопку , затем кнопками «+/-» настройте время, для подтверждения нажмите кнопку «ОК». На дисплее появится символ .
- 3) Настройка продолжительности готовки: дважды нажмите на кнопку , затем кнопками «+/-» настройте время, для подтверждения нажмите кнопку «ОК».
- 4) Настройка времени окончания готовки: после настройки продолжительности готовки, нажмите три раза на , чтобы установить время окончания готовки. Печь начнёт работу как только настанет установленное время.


Например: пусть в настоящий момент 12:00, пользователь выбрал время готовки 0:30 (часы:минуты), а затем нажал  и выбрал время окончания готовки 12:40. Печь начнёт работу в 12:10, на дисплее отобразится время окончания готовки.


2. Настройка программы готовки

1) Нажмите кнопку , чтобы включить печь. Для выбора какой-либо программы продолжайте нажимать кнопку .

2) Чтобы настроить температуру, нажмите кнопку , затем кнопками «+/-» настройте температуру, для подтверждения программы нажмите кнопку «ОК». Как только нужная программа выбрана, нажмите кнопку , чтобы начать готовку, нажмите ещё раз, чтобы переключиться между режимами «старт» и «пауза».

3) Функция очистки от накипи: сначала выньте резервуар с водой, потому что в него необходимо засыпать упаковку средства и наполовину залить водой, а затем установить резервуар обратно. Закройте дверцу и нажмите кнопку , чтобы выбрать режим , на дисплее отобразится , начните функцию очистки от накипи. По завершении раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится значок воды .


Снова раздастся звуковой сигнал, извлеките резервуар, затем добавьте половину воды, верните резервуар на место, закройте дверцу, нажмите , устройство начнёт программу очистки второй раз.


После очередного звукового сигнала извлеките резервуар с водой, затем добавьте половину воды, верните резервуар на место, закройте дверцу, нажмите , устройство начнёт программу очистки третий раз до настроенного времени окончания.

4) Быстрый нагрев

Когда настроенная температура превышает 100°C, и программа быстрого нагрева не завершена, вы можете нажать на кнопку, чтобы начать режим быстрого нагрева. На дисплее отобразится соответствующий значок.

5) Блокировка от детей

Нажмите кнопку «ОК» на 2 секунды. На дисплее появится значок блокировки от детей . Чтобы разблокировать устройство, нажмите на кнопку «ОК» и удерживайте её 2 секунды.

6) Настройка температуры: в режиме ожидания нажмите на кнопку , на дисплее замигает иконка температуры, кнопками «+/-» настройте температуру, для подтверждения нажмите кнопку «ОК».

Выбор посуды для различных режимов готовки

🔍 Последовательность программ готовки, отображаемых на дисплее, показана ниже:

EN 101.922 S

Последовательность функций										
Рабочие детали	Разогрев вентиляторного двигателя	Круговой нагревательный элемент + вентиляторный двигатель	Верхний нагревательный элемент	Верхний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент	Верхний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + вентиляторный двигатель	Пар	Верхний нагревательный элемент + вентиляторный двигатель + пар	Круговой нагревательный элемент + вентиляторный двигатель + пар	Верхний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + вентиляторный двигатель + пар	Нагревательный паровой диск Очистка от накипи
Температура по умолчанию	50°C	200°C	200°C	200°C	200°C	100°C	120°C	120°C	120°C	
Настраиваемый диапазон температуры	20-60°C	50-225°C	50-225°C	50-225°C	50-225°C	40-100°C	120-220°C	120-220°C	120-220°C	
Мощность		1680Вт	1450Вт	2500Вт	2520Вт	1740Вт	1980Вт	2180Вт	3020Вт	1200Вт

Быстрый нагрев

На режиме «гриль» при установке температуры свыше 100°C и незаконченной программе разогрева, пользователь может нажать на кнопку, чтобы включить функцию быстрого нагрева.

Круговой нагревательный элемент + все нагревательные элементы гриля + вентиляторный электродвигатель, мощность: 230В/3050Вт.



17. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛУ ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

В зависимости от продуктов выберите подходящую посуду для использования в электрической паровой печи. Используйте специальные контейнеры, которые не выделяют токсичные испарения при нагреве до высоких температур. При использовании электрической паровой печи на кухонной утвари на должно быть крышек, кроме специальных. Пожалуйста, используйте поставляемые в комплекте аксессуары, например, посуду для готовки на пару. Специальные рекомендации по выбору кухонной утвари следующие:

1. Для батата, зёрна, картофеля, яиц, паровых булочек и т.д. – Продукты питания с большим содержанием сока нельзя напрямую готовить на пару.
2. Креветки, мясо краба, куриные крылья, курица, класс тыквенных. – Для приготовления на пару этих продуктов не нужно проникновение пара, вы можете использовать паровой диск в качестве посуды для их приготовления.
3. Рыба, целая курица, говядина и т.д. – Для их приготовления на пару необходимо проникновение пара, чтобы улавливать выделяющиеся соки можно использовать масляный поддон в качестве посуды.

18. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ



Продукты	Вес, г	Время, мин
Рыба	650	15
Краб	500	25
Креветки	500	12
Куриные крылья	5 шт., примерно 650	30
Курица	приблизительно 1100	35
Говядина	350	40
Свинина	400	20
Супы	450	15
Яйца	10 шт., примерно 650	15
Тыква	850	20
Картофель	550	30
Зерновые	550	30
Булочки	10 шт.	18
Рис	400	30

19. ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД И ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Внимание: Для оптимальной работы устройства и продления срока его эксплуатации необходима бережная эксплуатация. Перед проведением операций по уходу за устройством обязательно нужно отключить его от сети электропитания, убедитесь, что Вы отключили питание устройства.

1. Не выдергивайте шнур питания за провод.
2. Для очистки внутренних поверхностей сперва удалите все дополнительные элементы, а затем протрите устройство тряпкой.
3. Не выливайте воду непосредственно на устройство, избегайте использования сильных кислот и щелочных моющих средств.
4. Во время остывания на устройстве осаждается конденсат. Используйте сухую тряпку для его удаления или откройте дверь устройства, чтобы конденсат полностью испарился.
5. Необходимо осуществлять уход за парогенератором каждые три месяца. Используйте специальную программу и моющие средства. Более детально программа очистки от накипи описана в пособии по эксплуатации.
6. Пожалуйста, время от времени очищайте воду в резервуаре.
7. Периодически мойте резервуар. Для этого сначала снимите крышку, а затем используйте влажную тряпку и моющее средство, чтобы очистить внутренние поверхности резервуара.

20. ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Если при работе устройства произошёл какой-либо сбой, отключите его от сети электропитания и проверьте описание неполадки в нижеприведённой таблице. При необходимости обратитесь в сервисный центр.

Статус	Причины	Методы борьбы
Датчик воды	Нет воды в резервуаре	Наполните резервуар
	Неисправные насосы	Замена насосов или уведомить службу поддержки производителя
Не работает панель управления	Включена блокировка от детей	Снимите блокировку
	Поломка панели управления	Обратитесь в службу поддержки
Пища не приготовлена на пару	На продукте осталась упаковка	Снимите упаковку
	Пар не генерировался	Обратитесь в службу поддержки
На дисплее написано E2	Сломался внутренний датчик	Обратитесь в службу поддержки
На дисплее написано E3	Внутренний датчик перегрелся	Отключите питание и дождитесь охлаждения, обратитесь в службу поддержки
На дисплее написано E4	Датчик нагревательного парового диска вышел из строя	Обратитесь в службу поддержки
На дисплее написано E5	Датчик нагревательного парового диска перегрелся	Отключите питание и дождитесь охлаждения, обратитесь в службу поддержки
На дисплее написано E1	Нет резервуара с водой или он плохо установлен	Поставьте резервуар ещё раз или обратитесь в службу поддержки

