

Zigmund & Shtain

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

E 137 X

E 153 B/W

E 160 B

E 138 X

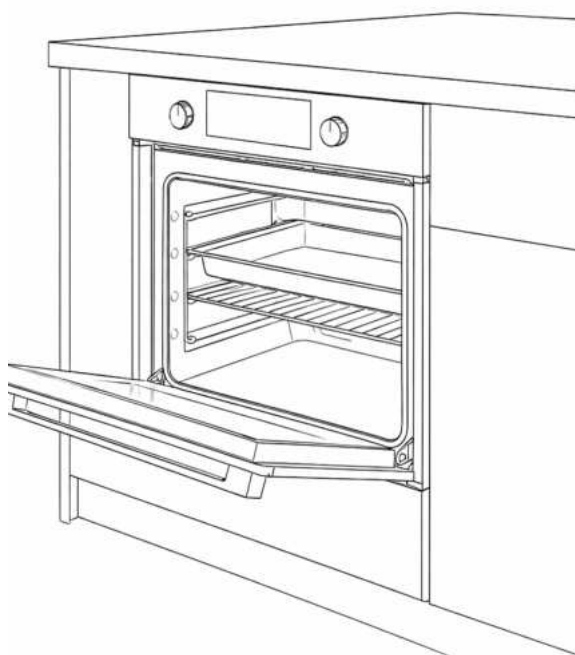
E 158 B/I

E 161 B/X

E 151 B/W/S

E 159 B

E 175 B/S/W



Найдите идеальные
приборы для вашего
дома на нашем сайте



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим за покупку техники Zigmund & Shtain.

Перед использованием техники, пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию: это обеспечит правильное использование и предотвратит возникновение опасных ситуаций во время эксплуатации прибора.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы прибора.

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

Если у вас возникнут вопросы в отношении какой-либо информации, содержащейся в данной инструкции, за разъяснениями вы можете обратиться в официальный сервисный центр.

Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения имущества, которые могут возникать вследствие неправильно выполненной установки, а также неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования прибора.

Компания-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения в изделия, если посчитает их необходимыми или полезными для пользователя, не ставя под угрозу основные функциональные характеристики и безопасность самих изделий.

Прибор сертифицирован и предназначен для бытового применения, эксплуатация его в коммерческих целях не допускается. Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано по регламентам

CE, TÜV, ISO 9001,  



Символ  на приборе, либо на сопутствующих документах, указывает на то, что данный прибор не является бытовым отходом, и его необходимо сдать в специальный пункт сбора для переработки электрических и электронных приборов.

Желаем Вам приятного аппетита!



СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство по эксплуатации и установке для использования в будущем.

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.

ВАЖНО: Не используйте ручку дверцы духового шкафа для перемещения устройства, например, для того, чтобы вытащить его из упаковки.

ВНИМАНИЕ

- Во время работы некоторые части духового шкафа нагреваются, особенно стекло дверцы.
- Не позволяйте детям находиться рядом с духовым шкафом, особенно если включен гриль.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- После удаления упаковки проверьте, нет ли каких-нибудь повреждений. Не оставляйте упаковочные материалы (пластик, полистирол и т.п.) в доступном для детей месте, так как это может быть опасно.
- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем или вилок. Обратитесь в сервисный центр.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Вы можете устранить только некоторые неполадки.
- Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.
- Установка и монтаж всегда должны выполняться квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате действий, выполненных лицами без соответствующей квалификации. Гарантия на изделие в таком случае не распространяется.
- Не используйте прибор со снятой или разбитой передней крышкой. При работе прибора задняя поверхность также нагревается.

- Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности духового шкафа.
- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духового шкафа и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духового шкафа от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.
- В случае пожара не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.
- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы

ВАЖНО: Это устройство предназначено только для приготовления пищи в условиях домашнего использования. Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

Только корректное подключение духового шкафа к электричеству и правильное заземление обеспечат безопасную и эффективную работу данного устройства.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильным использованием, установкой, подключением или транспортировкой прибора.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограничением физических или умственных возможностей, а также лицами без соответствующих знаний или опыта, включая детей, если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность лицо, дающее распоряжения относительно использования изделия.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями при условии, что они обучены способу использования техники и осведомлены об опасностях.
- Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.
- Чистка и уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра.
- Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросите в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.
- Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовой шкаф может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.
- Во время использования открытые части прибора нагреваются, поэтому не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТАХ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ К СЕТИ

- Все виды работ с электрическим оборудованием и системами должны выполняться уполномоченными и квалифицированными лицами.
- Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.
- При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите от сети питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/дома.
- Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.
- Подсоедините прибор к заземленной розетке/линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице "Технические характеристики". Заземление должен выполнять квалифицированный электрик с использованием трансформатора или без него.

ВНИМАНИЕ: данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты или для сушки полотенец или одежды на ручке.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием Вымойте все аксессуары горячей мыльной водой или в посудомоечной машине, высушите с помощью сухой ткани или бумажного полотенца.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия духового шкафа.
- Во время первого включения духового шкафа могут появиться резкий запах и дым. Это вызвано нагревом специального состава, который используется для изоляции панелей внутри духового шкафа. Рекомендуется перед первым приготовлением прогреть духовой шкаф при температуре 250°C в течение 90 минут. Подождите, пока дым исчезнет, прежде чем ставить пищу в духовой шкаф.
- Никогда не готовьте на дне духового шкафа.
- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Во время использования прибор нагревается. Не касайтесь горячих частей духового шкафа, нагревательных и прочих элементов. При помещении блюд в горячий духовой шкаф, извлечении блюд и пр. всегда используйте специальные рукавицы.
- Если устройство не используется, убедитесь, что регулятор находится в положении «Выключено». После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.
- Никогда не готовьте на дне духового шкафа.

- Ни в коем случае не выстилайте дно устройства фольгой, т.к. накопление тепла может негативно повлиять на результат приготовления или даже повредить эмаль.

БЕЗОПАСНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Для чистки дверцы (стекла) духового шкафа не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
- Перед заменой лампочки духового шкафа следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.
- Не используйте пар и пароочистители для очистки устройства.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство, провод или вилку в воду или любые другие жидкости, не опрыскивайте устройство водой.
- Не мойте устройство, пока оно не остыло. Протрите его внутри и снаружи влажной тканью после того как оно охладится.
- При продолжительном использовании может образовываться конденсат. Высушивайте его с помощью мягкой ткани.
- Следите за состоянием уплотнителя по периметру устройства. В случае необходимости очистите его. Не используйте для очистки уплотнителя абразивные или агрессивные моющие средства. Если уплотнитель поврежден, обратитесь в сервисный центр.
- Очищайте стеклянную дверцу устройства с помощью влажной ткани. Чтобы высушить дверцу используйте сухую ткань. Не используйте для очистки дверцы агрессивные моющие средства, острые металлические скребки, т.к. они могут повредить стекло.
- Не используйте для чистки прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.
- Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой. При таких действиях существует риск удара электрическим током.
- Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.
- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образованное давление может стать причиной взрыва банки.
- Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духового шкафа. Накапливаемое тепло может повредить основание духового шкафа.

- Раскаленное масло может стать причиной пожара, поэтому не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ УСТРОЙСТВА ИЗБЕГАЙТЕ:

- прикосновения к устройству влажными частями тела;
- работы с устройством будучи босиком;
- вытягивания устройства или электрического кабеля из розетки;
- заграждения отсеков для вентиляции или теплоотвода;
- соприкосновения электрических проводов мелкой кухонной техники и горячих частей духового шкафа;
- нахождения духового шкафа под прямыми солнечными лучами или дождем;
- использования духового шкафа как места для хранения;
- использования горючих жидкостей рядом с устройством;
- использования адаптеров, переходников и/или удлинителя;
- попыток установки или ремонта устройства неквалифицированными специалистами.

Необходимо связаться с квалифицированными специалистами в случаях:

- установки;
- появления вопросов о корректной работе устройства;
- замены электрической розетки в случае ее несовместимости со штепселем устройства.

Необходимо обратиться в авторизованные сервисные центры, если:

- вас настораживает целостность устройства после извлечения его из духового шкафа;
- электрический кабель устройства был поврежден, и необходимо его заменить;
- устройство перестает работать или плохо функционирует. Обратитесь в сервисный центр за оригинальными запасными деталями.

ВАЖНО:

- проверять состояние и целостность устройства сразу после его распаковки;
- использовать устройство только для приготовления пищи;
- в случае поломки или перед чисткой устройства отключить его от электросети;
- если вы не пользуетесь устройством в течение долгого времени, то отключите его от электропитания;
- всегда надевайте кухонные рукавицы перед тем, как поставить или вытащить блюдо из духового шкафа;
- всегда держитесь за дверцу духового шкафа в ее центральной части, потому что края дверцы могут нагреваться от горячего воздуха;
- регулятор духового шкафа должен находиться в положении «о», если духовой шкаф не работает;

- если вы принимаете решение больше не пользоваться духовым шкафом, то отключите его от электросети.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной установкой, неверным и неразумным использованием устройства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении прибора, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.

Пластиковые части промаркированы стандартными международными сокращениями:



PE – полиэтилен, например, тонкий обёрточный материал

PS – полистирол, например, материал набивки

POM – полиоксиметилен, например, пластиковые зажимы

PP – полипропилен, например, солевой наполнитель

ABS – акрилонитрил-бутадиент-стирол, например, панель управления

Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможностях утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей техники на слом помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Е 137 X

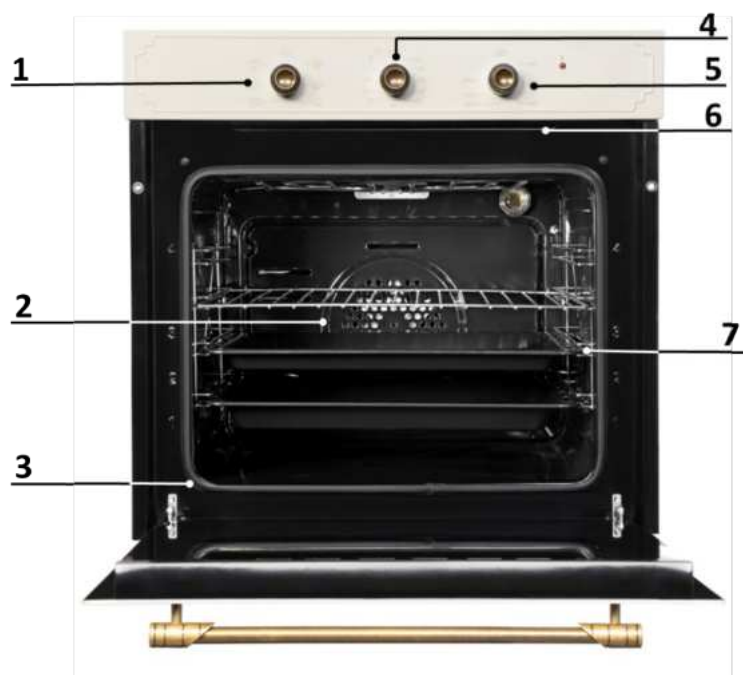


Рис. 1

1. Переключатель режимов
2. Конвектор
3. Уплотнительная резинка двери
4. Таймер
5. Переключатель температуры
6. Вентиляционные отверстия
7. Хромированные направляющие

Е 138 X



Рис. 2

1. Переключатель режимов
2. Конвектор
3. Уплотнительная резинка двери
4. Таймер/Часы
5. Переключатель температуры
6. Вентиляционные отверстия
7. Хромированные направляющие

Е 151 В/В

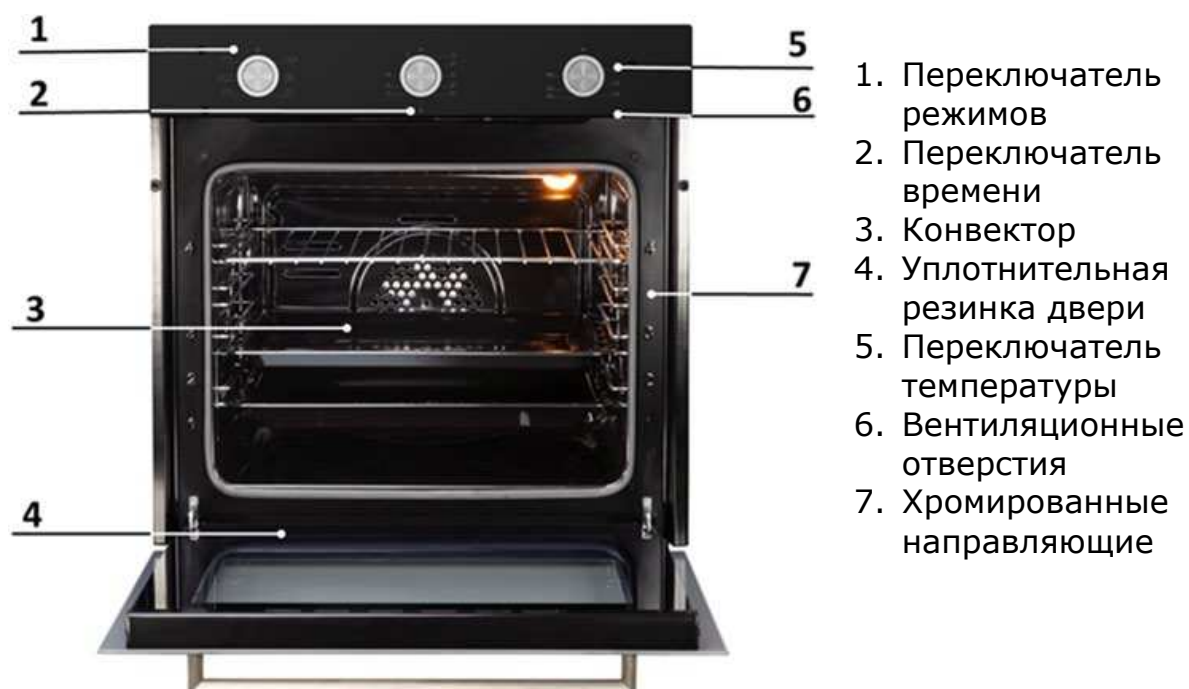


Рис. 3

Е 160 В

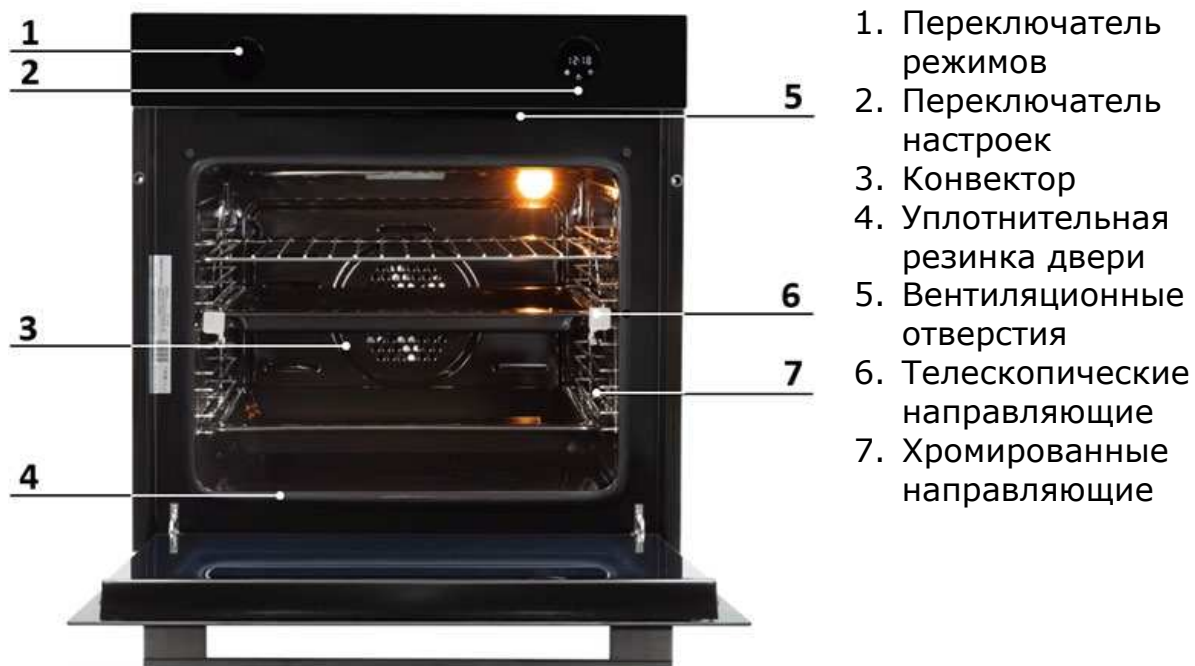


Рис. 4

Е 153 В/В



1. Переключатель режимов
2. Дисплей и сенсорное управление
3. Глубокий противень
4. Стандартный противень
5. Переключатель температуры
6. Вентиляционные отверстия
7. Решетка
8. Конвектор

Рис. 5

Е 158 В/І, Е 159 В



1. Переключатель режимов
2. Конвектор
3. Уплотнительная резинка двери
4. Переключатель температуры
5. Вентиляционные отверстия
6. Решетка
7. Хромированные направляющие
8. Противень

Рис. 6

Е 161 В/Х



1. Переключатель режимов
2. Таймер
3. Конвектор
4. Уплотнительная резинка двери
5. Переключатель температуры
6. Вентиляционные отверстия
7. Телескопические направляющие
8. Хромированные направляющие

Рис. 7

Е 175 В/С



1. Переключатель режимов
2. Конвектор
3. Уплотнительная резинка двери
4. Переключатель температуры
5. Вентиляционные отверстия
6. Решетка
7. Хромированные направляющие
8. Противень

Рис. 8

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! В зависимости от партии внешний вид панели управления и количество функций может варьироваться. Ниже представлены возможные варианты внешнего вида панели управления.

Е 175 В/В/С



Рис.9

Е 137 X, Е 161 В/Х, Е 151 В/В/С

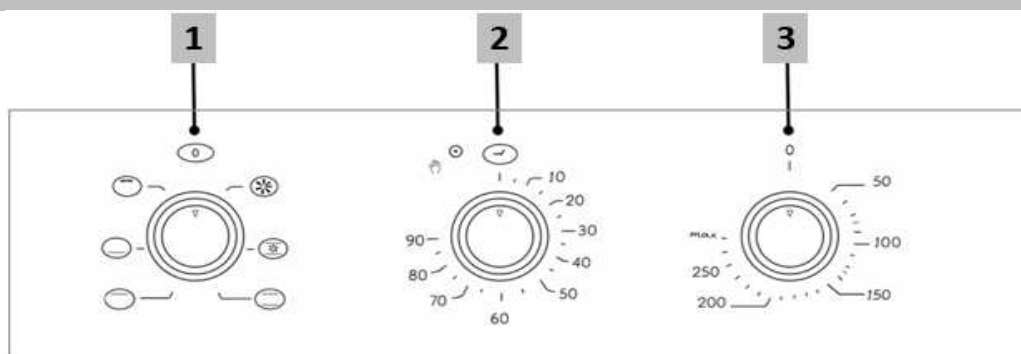


Рис. 10

1. Выбор функций
2. Переключатель для установки таймера
3. Переключатель температуры

Е 138 X

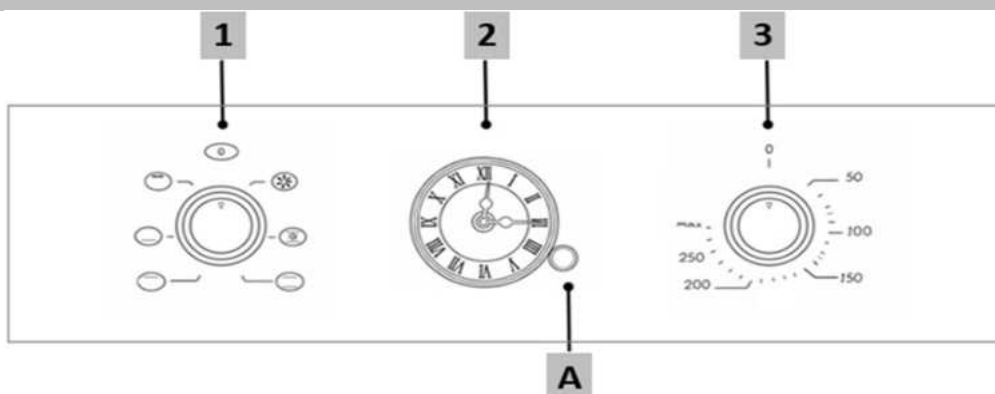


Рис. 11

1. Выбор функций
2. Таймер/Часы
 - A** – переключатель для настройки часов и таймера
3. Переключатель для установки температуры.

E 153 B/W, E 158 I, E 158 B, E 159 B

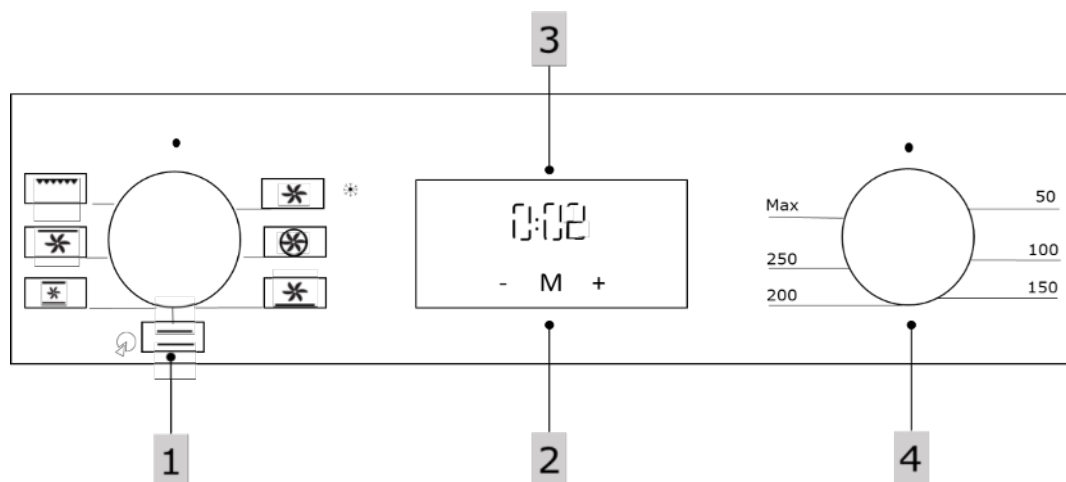


Рис. 12

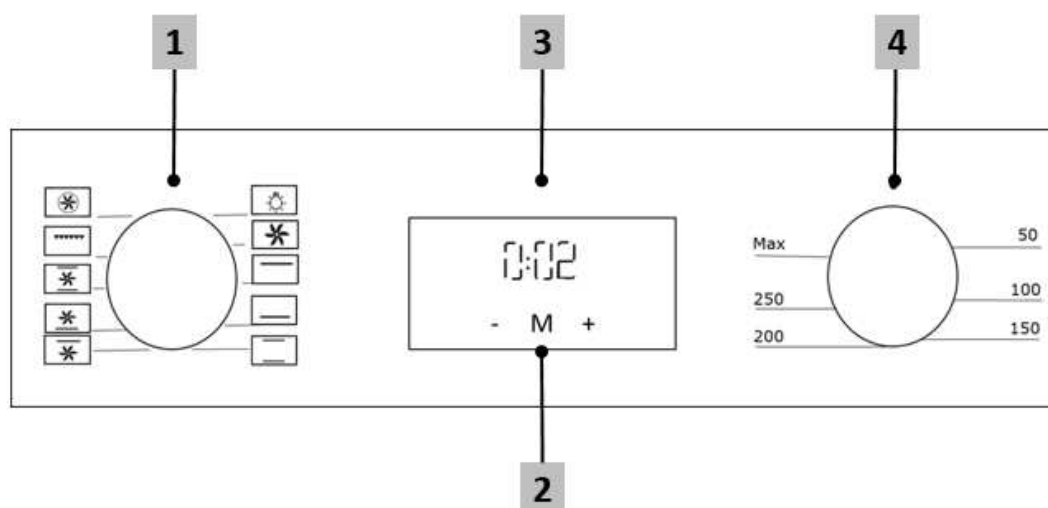


Рис. 13

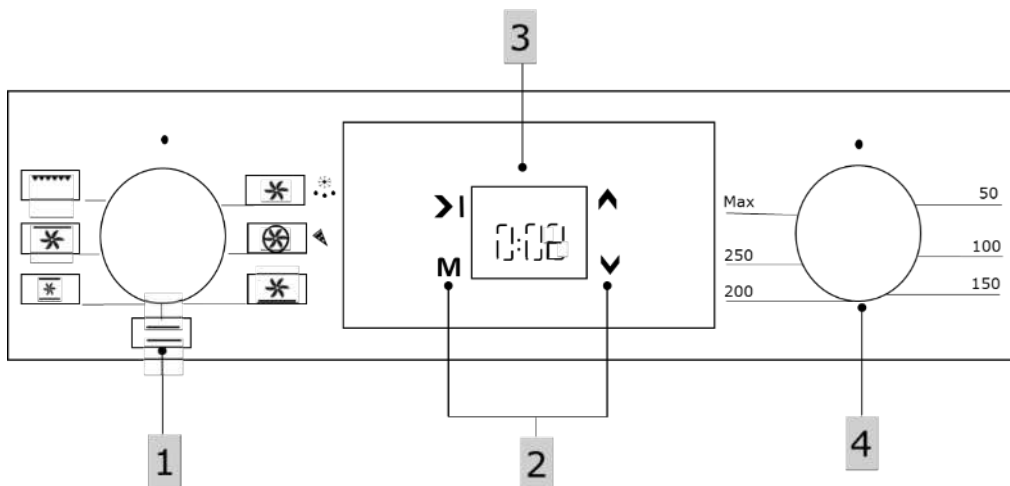


Рис. 14

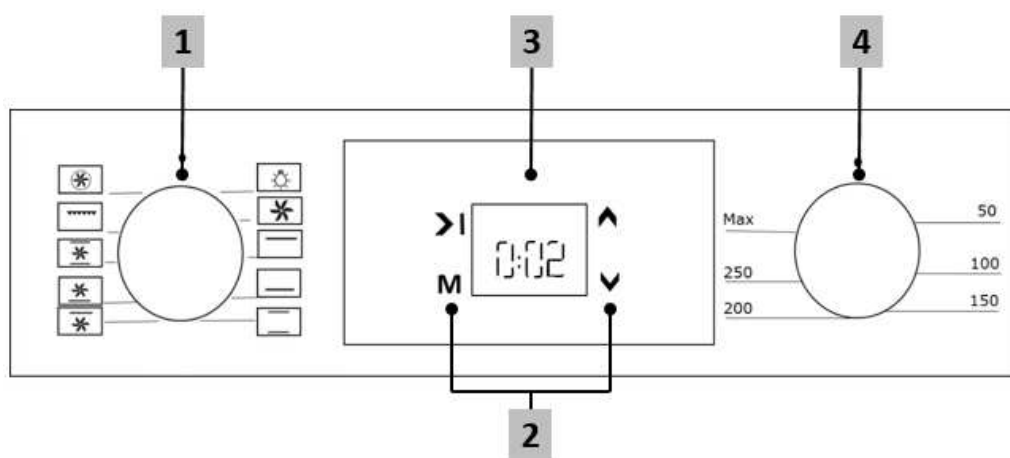


Рис. 15

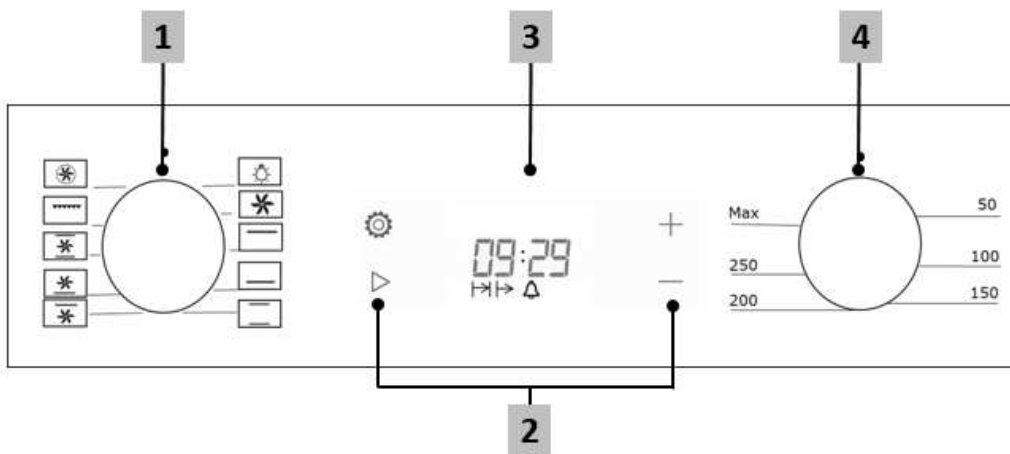


Рис. 16

1. Переключатель функций
2. Сенсорные кнопки управления таймером и часами
3. Таймер/Часы
4. Переключатель установки температуры

ФУНКЦИИ

ВНИМАНИЕ! В зависимости от партии внешний вид панели управления и количество функций может варьироваться. В таблице функций ниже представлены возможные варианты режимов приготовления.

1

3D- КОНВЕКЦИЯ		Включен кольцевой нагрев и конвектор. Режим обеспечивает равномерное приготовление пищи под воздействием воздуха, распределяемого вентилятором.
ГРИЛЬ		Включен внутренний контур гриля. Энергоэффективный режим приготовления для небольших порций еды или разогрева.
ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ		Работают оба нагревательных элемента и вентилятор, что обеспечивает равномерный нагрев. Блюда подрумяниваются снаружи, оставаясь сочными внутри.
НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ		Работают нижний нагревательный элемент и конвектор.
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ		Включен верхний нагревательный элемент и конвектор. Режим подходит для создания румяной корочки, выпечки открытых пирогов или запеканок, а также для приготовления горячих бутербродов.
ОСВЕЩЕНИЕ		Включается освещение камеры духового шкафа
КОНВЕКЦИЯ/РАЗМОРОЗКА		Включен только конвектор. Режим подходит для бережной разморозки продуктов перед приготовлением.
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ		Работает верхний нагревательный элемент. Подходит для создания румяной корочки.
НИЖНИЙ НАГРЕВ		Работает нижний нагревательный элемент. Подходит для медленного запекания, томления или тушения.
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ		Включен верхний и нижний нагрев, что обеспечивает равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Подходит для кексов, пирогов, печенья.

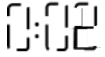
КНОПКИ

*для моделей с сенсорной панелью управления

2

ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы установить таймер или будильник, используйте сенсорную панель управления

3	МЕНЮ	M	Нажмите для установки таймера
	УМЕНЬШЕНИЕ/ УВЕЛИЧЕНИЕ	+/- 	Нажимайте, чтобы установить часы, уменьшить или увеличить время работы таймера
	НАСТРОЙКИ		Вход в режим настроек. Позволяет переключаться между режимами блокировки панели управления, настройкой времени, установкой сигнала будильника и настройкой яркости экрана.
	ОПЦИИ		Позволяет активировать функцию отложенного старта, установить время приготовления или напоминание.
	ДИСПЛЕЙ *для моделей с сенсорной панелью управления		
3	ДИСПЛЕЙ		Показывает время приготовления
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ		Загорается, когда устройство работает в выбранном режиме
	БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ		Загорается при включении блокировки панели управления
	ТАЙМЕР		Загорается, когда таймер активирован
E 160 B			

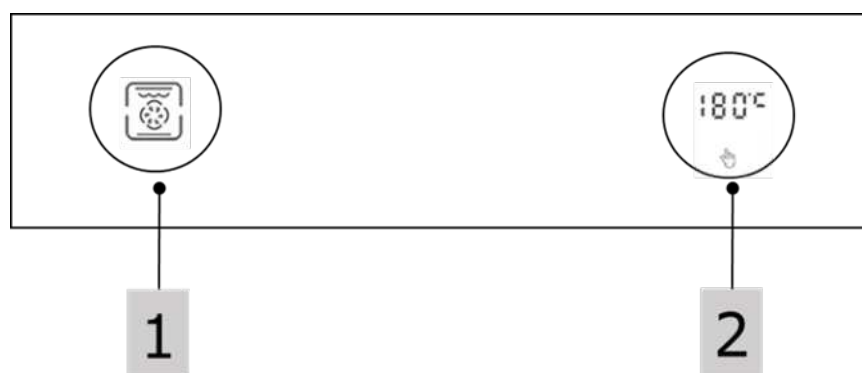


Рис. 17

1. Переключатель режимов
2. Переключатель функций

ФУНКЦИИ

1

ГРИЛЬ		Включен внутренний контур гриля. Энергоэффективный режим приготовления для небольших порций еды или разогрева. Диапазон выбора температуры 50°-250°C. Температура по умолчанию 180°C.
ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ		Включен внутренний и внешний контуры гриля. Подходит для жарки и приготовления на гриле больших и средних порций еды. Нагрев всей площади под нагревателем. Диапазон температуры 50-250°C. Температура по умолчанию 180°C.
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ		Работает верхний нагревательный элемент. Подходит для создания румяной корочки. Диапазон температуры 50-250°C. Температура по умолчанию 180°C.
ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ		Включен внутренний контур гриля и вентилятор. Диапазон выбора температуры 50°-250°C. Температура по умолчанию 180°C.
НИЖНИЙ НАГРЕВ С 3D-КОНВЕКЦИЕЙ		Включен нижний и кольцевой нагревательный элемент, а также вентилятор. Диапазон выбора температуры 50°-250°C. Температура по умолчанию 180°C.
НИЖНИЙ НАГРЕВ		Работает нижний нагревательный элемент. Подходит для медленного запекания, томления или тушения. Диапазон выбора температуры 50°-250°C. Температура по умолчанию 180°C.
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ		Включен верхний и нижний нагрев, что обеспечивает равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Подходит для кексов, пирогов, печенья. Диапазон выбора температуры 50°-250°C. Температура по умолчанию 180°C.
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ		Работают оба нагревательных элемента и вентилятор, что обеспечивает равномерный нагрев. Блюда подрумяниваются снаружи, оставаясь сочными внутри. Диапазон выбора температуры 50°-250°C. Температура по умолчанию 180°C.
3-D КОНВЕКЦИЯ		Включен кольцевой нагрев и конвектор. Режим обеспечивает равномерное приготовление пищи под воздействием горячего воздуха, распределяемого вентилятором. Диапазон выбора температуры 50°-250°C. Температура по умолчанию 180°C.
НИЖНИЙ НАГРЕВ С 3-D КОНВЕКЦИЕЙ		Включен нижний нагревательный элемент, кольцевой нагрев и конвектор. Подходит для приготовления блюд, требующих сильного жара снизу, например, для пирогов, пиццы, запеканок. Диапазон выбора температуры 50°-250°C. Температура по умолчанию 180°C.

КОНВЕКЦИЯ/
РАЗМОРОЗКА



Включен вентилятор без нагревательных элементов. Подходит для размораживания продуктов. Температура по умолчанию 30°C.

ИНДИКАТОРЫ ДИСПЛЕЯ

ОК		Подтверждение выбранной функции
ЛАМПА		Индикатор освещения камеры духового шкафа
БЛОКИРОВКА		Индикатор включения блокировки панели управления
2 ТАЙМЕР		Индикатор работы таймера оповещения
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		Индикатор установленного времени автоматического отключения
ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		Загорается, если было установлено время окончания работы духового шкафа
ТЕРМОСТАТ		

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

ВНИМАНИЕ: Перед установкой или техническим обслуживанием обязательно отключите духовой шкаф от электричества!

Установка устройства должна проводиться согласно инструкции и только квалифицированными специалистами.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения, нанесенные людям, животным, предметам вследствие неправильной установки устройства.

ВНИМАНИЕ:
если духовой шкаф должен быть подстроен под варочную поверхность, внимательно следуйте инструкциям к варочной поверхности.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ

Для встраиваемых духовых шкафов ниша должна быть правильного типа. Стенки прилегающей кухонной мебели должны быть устойчивы к высоким температурам до 90°C. Если в мебели используются элементы из шпона, убедитесь, что используемый клей выдерживает температуру до 120°C.

Обратите внимание, что после установки устройство не должно соприкасаться с электрическими частями.

Установите духовой шкаф в нишу (под рабочей поверхностью или над другим устройством) и вставьте винты и пластиковые заглушки в 2 отверстия, которые увидите при открытии двери.

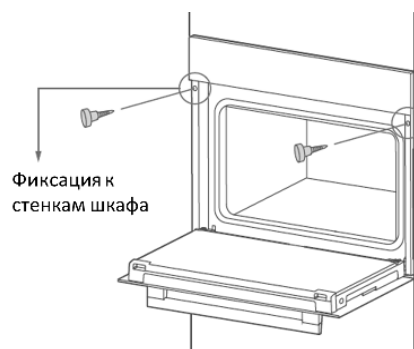


Рис.18

Для наиболее эффективной циркуляции воздуха духовой шкаф должен быть установлен согласно габаритам, показанным на чертеже далее.

Уберите заднюю панель ниши для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Обратите внимание, что между задней стенкой и устройством должно быть расстояние как минимум 45 мм.

Тип варочной панели	Рекомендуемая толщина столешницы
Индукционная панель	37 мм
Индукционная панель с полной flex-зоной	47 мм
Газовая панель	30 мм
Электрическая панель	27 мм

УСТАНОВОЧНЫЕ РАЗМЕРЫ



Рис. 19

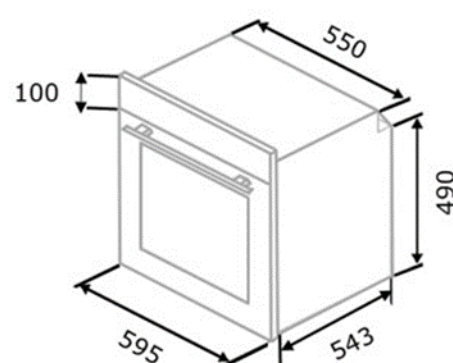
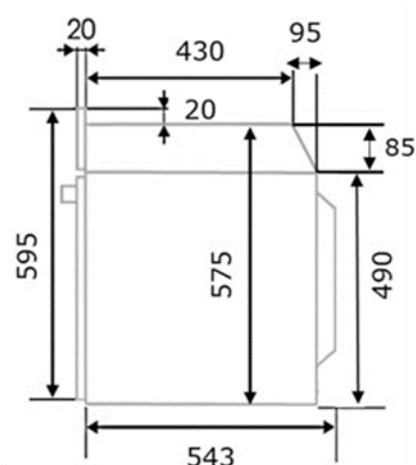
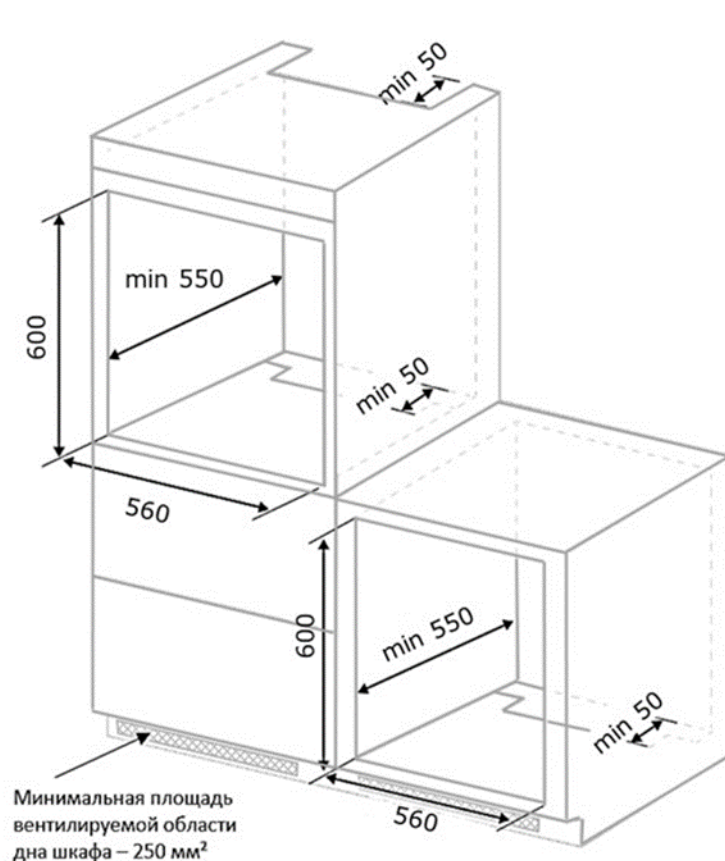


Рис. 20

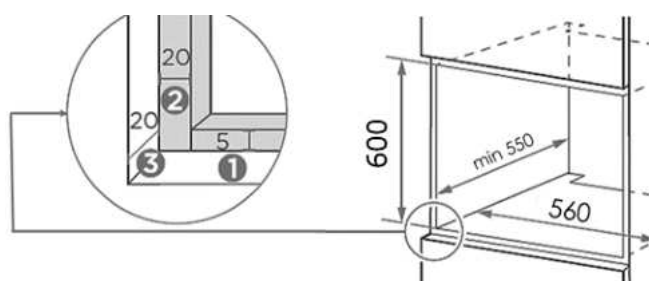


Рис. 21

❶ Закладывайте 5 мм сверху и снизу от отверстия для встраивания для дверей кухонных шкафчиков

❷ Закладывайте 20 мм слева и справа от отверстия для встраивания для дверей кухонных шкафчиков

❸ Закладывайте 20 мм под толщину передней панели духового шкафа и дверей кухонных шкафчиков

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ ДОЛЖНО ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ И СОГЛАСНО ДЕЙСТВУЮЩИМ ПРАВИЛАМ.

ВНИМАНИЕ: НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ

Перед подключением проверьте, что класс мощности в сети и в устройстве подходят друг другу. Информацию о максимально разрешённой мощности для устройства Вы можете найти в табличке спецификации.

После установки электрическая вилка должна быть доступна. Вставьте вилку в розетку с заземлением. - Если устройство поставлено с проводом питания, но без электрической вилки, то подключите духовой шкаф к стационарной проводке согласно следующим шагам:

- Желто-зеленый заземляющий провод, который подключается к терминалу, должен быть примерно на 10мм длиннее других проводов; синий провод должен быть подключен к терминалу N.
- Черный, коричневый, красный провода должны быть подключены к терминалу L. Подключение к сети может быть также осуществлено размещением двухполюсного переключателя с минимальным расстоянием между контактами в 3 мм.

Желто-зеленый заземляющий провод не должен контролироваться выключателем.

Располагайте духовой шкаф таким образом, чтобы розетка или двухполюсный выключатель были доступны.

ВАЖНО:

Расположите кабель так, чтобы он никогда не контактировал с температурой выше 50°C.

- Электрическая безопасность может быть гарантирована только если устройство верно подключено к электричеству и заземлено.
- Производитель не несет ответственности за любой вред, причиненный людям или предметам из-за отсутствия заземления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Е 175 В/В/S, Е 137 Х, Е 161 В/Х, Е 151 В/В/S

1. Чтобы начать приготовление, выберите режим с помощью соответствующего переключателя.
2. Затем установите температуру приготовления повернув переключатель температуры.
3. При наличии и при необходимости установите таймер.
4. По завершении приготовления блюда установите переключатели в положение «Выключено».

ТАЙМЕР

* для моделей с таймером

Чтобы настроить таймер, используйте поворотный переключатель 2. Сначала выберите режим приготовления и температурные настройки, затем повернув переключатель 2, задайте время приготовления. Максимальное время – 90 минут. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Устройство может быть использовано без таймера. Для этого выберите соответствующий режим, повернув поворотный переключатель в положение .

Е 138 Х

Чтобы начать приготовление, необходимо выбрать режим, температуру и время работы устройства.

Чтобы выбрать режим работы духового шкафа, используйте переключатель

1. Чтобы установить температуру приготовления в выбранном режиме, поверните переключатель 2.

ТАЙМЕР

Чтобы установить время приготовления, поверните регулятор настройки **A** (рис. 7) против часовой стрелки, не нажимая на него. Выберите необходимое время приготовления до 180 минут. Чтобы отключить звуковой сигнал поверните регулятор вправо, пока не появится символ .

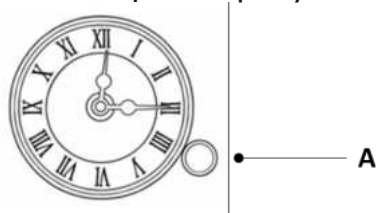


Рис. 22

Чтобы отключить функцию настройки времени приготовления, с помощью переключателя **A** выберите символ .

E 153 B/W, E 158 B/I

*для панелей управления, показанных на рис.12, 13

1. Чтобы начать приготовление, выберите режим с помощью соответствующего переключателя.
2. Затем установите температуру приготовления повернув переключатель температуры.
3. При необходимости установите таймер.
4. По завершении приготовления блюда установите переключатели в положение «Выключено».

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Настройку времени необходимо выполнить непосредственно после подключения духового шкафа к электричеству.

Для этого коснитесь кнопки **M**. Установите текущее время помощью кнопок **+** и **-**. Сначала установите часы, затем повторно коснитесь кнопки **M**. С помощью кнопок **+** и **-** установите минуты.

В центре панели управления духовки расположены часы (индикатор времени). Также предусмотрены три различные функции времени (будильник, продолжительность работы, время окончания работы).

Каждую функцию таймера необходимо настраивать последовательно в определённом порядке. Процесс циклической настройки выглядит следующим образом:



Рис. 23

ТАЙМЕР НАПОМИНАНИЯ

Будильник можно установить, когда панель управления находится в режиме ожидания.

Коснитесь кнопки **M** один раз. На дисплее появится индикатор  и отобразится "0:00". С помощью кнопок **+** и **-** установите время. По

истечении заданного времени раздастся сигнал, индикатор будильника будет мигать. При этом работа духового шкафа не будет завершена. Чтобы отключить сигнал, коснитесь любой кнопки. Если не отключить сигнал, он отключится автоматически через 7 минут.

Чтобы отменить работу таймера, нажмите **+** и **-** одновременно.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция продолжительности работы духовки использует таймер обратного отсчета. Она начинается с установленного времени и постепенно уменьшается до **0:00**. По истечении этого времени нагрев останавливается, раздается звуковой сигнал.

Чтобы войти в настройки времени приготовления, коснитесь кнопки **M** два раза. На дисплее отобразится "dur 00:00". Установите продолжительность приготовления с помощью кнопок **+** и **-**. Подождите 5 секунд, чтобы настройки сохранились. На дисплее появится надпись "Auto". Начнется работа таймера. По истечении установленного времени прозвучит сигнал. Надпись "Auto" будет мигать.

Чтобы отключить сигнал, коснитесь любой кнопки на панели управления. Если этого не сделать, сигнал будет раздаваться в течение 7 минут. Установите переключатели режимов и температуры в положение "Выключено".

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

При использовании этой функции ваш духовой шкаф включится, а затем завершит работу в указанное время.

Чтобы активировать данную функцию, коснитесь кнопки **M** дважды. На дисплее отобразится "dur 00:00". Выберите время приготовления, используя кнопки **+** и **-**. Еще раз коснитесь кнопки **M**. На дисплее отобразится "end". Появится текущее время + время работы. С помощью кнопок **+** и **-** установите время окончания работы устройства. Подождите 5 секунд, пока настройки сохранятся.

На дисплее появится надпись "Auto". Устройство начнет работу согласно установленному времени. На дисплее будет отображено текущее время.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, надпись "Auto" начнет мигать. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь любой кнопки. Если не отключить звуковой сигнал, он будет раздаваться 7 минут. По завершении работы устройства приведите переключатель программ и температуры в положении "Выключено".

В случае необходимости изменить настройки таймера, нажмите кнопку **M** и выберите их заново.

СИГНАЛ БУДИЛЬНИКА

Сигнал будильника можно изменить. Для этого нажмите одновременно кнопки **+** и **-**. Для входа в режим настроек нажмите **М**. На дисплее отобразится "ton 1". Чтобы изменить сигнал нажмите кнопку **-**. На дисплее отобразится "ton 2", "ton 3". Для сохранения настроек нажмите повторно **М** или подождите 5 секунд

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Чтобы активировать защиту панели управления от непреднамеренного нажатия кнопок, коснитесь и удерживайте 3 секунды кнопку **+**.

Сенсорные кнопки панели управления не будут реагировать на касания. На дисплее загорится индикатор блокировки.

Чтобы отключить блокировку, коснитесь и удерживайте кнопку **+**.

Е 153 В/W, Е 158 В/І

*для панелей управления, показанных на рис.14, 15

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Настройку времени необходимо выполнить непосредственно после подключения духового шкафа к электричеству.

Для этого коснитесь кнопок **М** или **➤**. Установите текущее время помощью кнопок **▲** и **▼**. Через несколько секунд настройки сохранятся автоматически.

Чтобы настроить время после первого включения, два раза коснитесь кнопки **М**. Установите текущее время помощью кнопок **▲** и **▼**. Через несколько секунд настройки сохранятся автоматически.

ТАЙМЕР НАПОМИНАНИЯ

При выборе данной функции работа таймера не повлияет на работу духового шкафа, т.е. по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, но устройство продолжит приготовление.

- Чтобы установить таймер напоминания, коснитесь кнопки настроек **М** и нажимайте, пока на дисплее начнет мигать индикатор будильника



- С помощью кнопок  и  установите необходимое время в минутах.
- Время зафиксировано автоматически через несколько секунд
- По истечении установленного времени раздастся сигнал
- Чтобы отключить сигнал, коснитесь любой кнопки

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция продолжительности работы духовки использует таймер обратного отсчёта. Он начинается с установленного времени и постепенно уменьшается до "0:00". По истечении этого времени нагрев останавливается, и раздаётся звуковой сигнал.

- Чтобы активировать таймер, коснитесь кнопки **M**. На дисплее будет мигать индикатор .
- Установите время приготовления с помощью кнопок  и .
- Нажмите **M** или подождите 5 сек.
- По завершении установки на дисплее будет гореть индикатор  до тех пор пока не истечет установленное время приготовления
- По завершении установки времени приготовления выберите режим приготовления и температуру
- Приготовление начнется немедленно после установки всех настроек

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Функционал духового шкафа позволяет устанавливать отложенное время приготовления. Для этого установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем разделе.
- Затем нажмите кнопку **M** 2 раза. На дисплее отобразится время окончания приготовления
- Установите желаемое время окончания приготовления с помощью кнопок  и .
- Через несколько секунд установленное время зафиксировано и отобразится на дисплее
- По завершении приготовления раздастся звуковой сигнал. Он будет звучать 7 минут
- Чтобы отключить сигнал, коснитесь любой кнопки на панели управления
- По завершении работы духового шкафа переведите переключатель в положение **ВЫКЛ** и сбросьте таймер нажатием кнопок **M**.

БЛОКИРОВКА

- Чтобы активировать блокировку панели управления одновременно коснитесь и удерживайте пару секунд кнопки  и . На дисплее

загорится «OFF». Коснитесь кнопки , чтобы включить функцию блокировки. Подтвердите касанием  или подождите 5 сек. Раздастся сигнал. На дисплее отобразится индикатор блокировки .

- Чтобы деактивировать функцию, снова коснитесь кнопки . Чтобы отключить блокировку, коснитесь . Подтвердите касанием  или подождите 5 сек.

ФОРМАТЫ ВРЕМЕНИ

Время автоматически отображается в 24-часовом формате. Вы можете сменить формат на 12-часовой. Для этого нажмите и удерживайте кнопку  5 секунд. Раздастся звуковой сигнал и формат отображения времени изменится на 12-часовой, будут отображаться индикаторы am/pm.

Чтобы вернуться в 24-часовой формат, снова нажмите и удерживайте .

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ПРИ КАСАНИИ КНОПОК

Прикосновение к кнопкам по умолчанию сопровождается звуковым сигналами. Его можно изменить. Для этого нажмите кнопку  3 раза. Выбор осуществляется кнопками  и . На дисплее будет загораться «b-01», «b-02», «b-03». Чтобы сохранить настройки, коснитесь кнопки  или подождите 5 секунд.

НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ

Чтобы изменить яркость дисплея, нажмите кнопку  4 раза. Выбор осуществляется кнопками  и . На дисплее будет загораться «d-01», «d-02», «d-03». Чтобы сохранить настройки, коснитесь кнопки  или подождите 5 секунд.

E 159 B

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

При подключении духового шкафа к сети питания на дисплее будет мигать «off» и загорится индикатор времени .

С помощью кнопок **-/+** выберите показатели часов и минут. Чтобы сохранить установленное время, нажмите  или подождите 5 секунд.

Если нажать и удерживать кнопку **+** в течение 5 секунд, произойдет переход к 12-часовому формату времени. На дисплее будет отображаться «am/pm». При необходимости вернуться к 24-часовому формату снова нажмите и удерживайте кнопку **+** 5 секунд.

ТАЙМЕР

Для удобства предусмотрены три различные функции: таймер напоминания, продолжительность работы, время окончания работы.

Каждую функцию таймера необходимо настраивать последовательно в определенном порядке. Процесс циклической настройки выглядит следующим образом:



Рис. 24

ТАЙМЕР НАПОМИНАНИЯ

При выборе данной функции работа таймера не повлияет на работу духового шкафа, т.е. по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, но устройство продолжит приготовление.

- Чтобы установить таймер напоминания, коснитесь кнопки настроек 2 раза, если время приготовления не было установлено.
- Если было установлено время приготовления, коснитесь кнопки 3 раза.
- На дисплее начнет мигать индикатор будильника
- С помощью кнопок **+/-** установите необходимое время сигнала.
- На дисплее будет гореть соответствующий индикатор и оставшееся время. Максимальное время 23 часа 59 минут.
- Чтобы отменить установленный таймер, нажимайте кнопку , пока индикатор будильника на дисплее не начнет мигать.
- С помощью кнопки **-** установите таймер на 00:00.

НАСТРОЙКА СИГНАЛА БУДИЛЬНИКА

Чтобы изменить тон сигнала будильника, нажмите кнопку 3 раза. Выберите желаемый уровень громкости с помощью кнопок **+/-**.

Чтобы сохранить выбранные настройки, нажмите еще раз. Заводская настройка - **б-03**.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция продолжительности работы духовки использует таймер обратного отсчёта. Он начинается с установленного времени и постепенно

уменьшается до "0:00". По истечении этого времени нагрев останавливается, и раздаётся звуковой сигнал.

- Чтобы активировать таймер, коснитесь кнопки . На дисплее будет мигать индикатор.
- Установите время приготовления с помощью кнопок +/-.
- По завершении установки на дисплее будет гореть индикатор  до тех пор, пока не истечет установленное время приготовления.
- Если установленное время приготовления меньше 1 часа, время на дисплее будет показано в минутах.
- Максимальное время приготовления – 10 часов.

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эту функцию удобно использовать, если необходимо, чтобы блюдо было готово к определенному времени.

Чтобы выбрать время окончания приготовления блюда

- Сначала выберите продолжительность приготовления. Как описано в предыдущем разделе, коснитесь кнопки  и выберите время с помощью +/- . На дисплее будет мигать индикатор
- Коснитесь кнопки  еще раз. На дисплее будет мигать соответствующий индикатор 
- С помощью кнопок +/- установите желаемое время окончания приготовления
- Индикаторы  и  будут гореть на дисплее.
- Выберите режим приготовления и температуру с помощью поворотных переключателей.
- Когда начнется приготовление, индикатор времени окончания приготовления  погаснет, индикатор времени приготовления  будет гореть на дисплее вместе с оставшимся временем приготовления.
- По завершении приготовления индикатор  будет мигать. На дисплее появится "END", прозвучит сигнал. Сигнал будет повторяться 7 раз.

Чтобы отменить настройки времени окончания приготовления

- Коснитесь кнопки . Индикатор  начнет мигать.
- С помощью кнопки – уменьшите время приготовления до 00:00. На экране появится надпись "END" и индикатор .
- Чтобы на дисплее появилось текущее время, нажмите .

НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ

Чтобы изменить яркость дисплея, нажмите кнопку  4 раза.

С помощью кнопок +/- выберите желаемый уровень яркости. Можно выбрать один из трех уровней от d-01 до d-03.

Заводская настройка - d-03, самая яркая.

БЛОКИРОВКА

Данная функция помогает предотвратить непреднамеренное нажатие сенсорных кнопок. Чтобы активировать блокировку панели управления, когда устройство находится в режиме ожидания, коснитесь кнопки . На дисплее будет мигать индикатор блокировки панели управления, загорится надпись "OFF". Чтобы активировать блокировку, коснитесь кнопки . На дисплее будет гореть индикатор блокировки и надпись "ON".

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ

- Если переключатель режимов приведен в любое положение, кроме "Выкл.", на дисплее загорается индикатор .
- Когда переключатель режимов приведен в положение "Выкл.", индикатор исчезает.
- Если температура в камере духового шкафа ниже установленной, на дисплее загорается индикатор .
- По достижении устройством установленной температуры индикатор  исчезнет.

Примечание

Индикаторы  и  не отображаются на дисплее в следующих ситуациях:

- Когда было установлено время приготовления, и оно истекло.
- Когда было задано отложенное приготовление, индикаторы не будут гореть до начала приготовления.
- При отключении электроэнергии, когда потребовалось повторно установить время на часах.

Е 160 В

ЧАСЫ

- В режиме ожидания переключатель режимов приготовления выключен.
- При первом включении индикаторы освещения, блокировки и настроек будут мигать. На дисплее будет гореть время, установленное по умолчанию, - 12:00.
- Для настройки текущего времени поверните переключатель по часовой стрелке для увеличения установленного времени. Для уменьшения времени поверните переключатель против часовой стрелки.
- Чтобы сохранить установленное время, нажмите кнопку "ОК". Время сохранится автоматически, если ничего не нажимать 5 секунд.

- На переключателе функций отображаются часы. Индикаторы освещения, блокировки и настроек горят с яркостью 50%.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При подключении на дисплее переключателя режимов горит 

- Чтобы начать приготовление, выберите режим с помощью соответствующего переключателя. На дисплее переключателя температуры будет отображаться температура по умолчанию.
- Затем установите температуру приготовления повернув переключатель температуры. Шаг изменения температуры составляет 5°C. Если поворачивать переключатель быстро, шаг изменения увеличится до 15°C
- После выбора температурных настроек нажмите кнопку ОК.
- При необходимости установите таймер.
- Нажмите кнопку ОК для подтверждения настроек.
- Если не подтвердить настройки и не нажимать кнопки в течение 20 минут, устройство войдет в режим ожидания.
- По завершении приготовления блюда установите переключатели в положение "Выключено"

ТАЙМЕР

- Чтобы установить таймер, нажмите кнопку "Продолжительность приготовления"  на переключателе. На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию – 20 минут. При каждом повороте переключателя шаг изменения составляет 1 минуту. Если вращать переключатель быстрее, шаг изменения составит 5 минут.
- Вращая поворотный переключатель, выберите желаемое время приготовления
- Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК на поворотном переключателе
- Выберите и подтвердите режим и температурные настройки
- Приготовление начнется сразу после выбора всех настроек
- По завершении работы таймера работа духовки прекратится.

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Войдите в режим установки времени окончания приготовления с помощью кнопки . Если была установлена продолжительность приготовления, устройство автоматически отобразит текущее время + установленное время приготовления. Если продолжительность приготовления не была установлена, на дисплее будет отображаться время окончания приготовления по умолчанию

- Вращая переключатель, установите желаемое время окончания приготовления. При каждом повороте переключателя шаг изменения составляет 1 минуту. Если вращать переключатель быстрее, шаг изменения составит 5 минут.
- По завершении установки времени окончания приготовления нажмите ОК.

БУДИЛЬНИК

- Войдите в режим установки будильника. Для этого нажмите кнопку  на поворотном переключателе. На дисплее отобразится время работы будильника по умолчанию "00:00". Это значит, что будильник не установлен. Возможный диапазон настройки будильника составляет 0 мин - 23 ч 59 мин
- С помощью поворотного переключателя установите время работы будильника. При каждом повороте переключателя шаг изменения составляет 1 минуту. Если вращать переключатель быстрее, шаг изменения составит 5 минут.
- После установки времени работы будильника нажмите кнопку "ОК"
- По завершении работы будильника раздастся звуковой сигнал. Работа духового шкафа при этом прекращена не будет.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

РАЗОГРЕВ

Если устройство необходимо разогреть (часто это необходимо при приготовлении теста на закваске), для экономии энергии рекомендуем использовать режим конвекции. Это позволит сократить расход энергии.

ГРИЛЬ

- Не открывайте дверцу устройства во время приготовления в режиме «Гриль». Это, с одной стороны, улучшит качество приготовленной еды, с другой – поможет сократить потребление энергии.
- Размещайте продукты на верхних уровнях, благодаря этому блюдо быстрее подрумянится. Однако, следует соблюдать осторожность, так как, если блюдо будет слишком долго находиться вблизи от нагревательного элемента, оно может подгореть или подсухнуть.
- Если блюдо начинает пригорать, но еще не приготовилось внутри, переместите его на один из нижних уровней.
- Рекомендуется размещать продукты на решетке. Это создаст оптимальную циркуляцию воздуха и блюдо приготовится быстрее и равномернее.
- Под решеткой разместите противень, чтобы жир и другие жидкости капали на него, а не на дно устройства.

- Режим «Гриль» идеально подходит для последних этапов приготовления блюда – когда оно почти готово и необходимо получить румяную корочку или расплавить сыр.
- Постное мясо или рыбу следует предварительно замариновать или смазать маслом. Это позволит избежать пересыхания.

ВЫПЕЧКА

- Как правило, для выпечки лучшего всего подходит режим «Верхний и нижний нагрев».
- Выпечку помещайте только в хорошо разогретую духовку. Чтобы тесто не опустилось, не открывайте дверцу устройства во время приготовления.
- Следите, чтобы тесто не было слишком жидким, так как это существенно увеличивает время приготовления. В таблице ниже приведены возможные проблемы в процессе приготовления и советы по их решению.
- Разместите противень с формой на среднем уровне.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

- Для оптимального результата используйте режим с конвекцией.
- Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение хотя бы 10 минут.
- Рекомендуем использовать предназначенную для пиццы форму. Использование обычного противня может увеличить время приготовления. Также в противне скорее всего не удастся получить хрустящую корочку.
- Не открывайте дверцу устройства без необходимости во время приготовления.
- Если слоев начинки много (три или четыре), рекомендуем добавлять моцареллу не сразу, а в середине процесса приготовления.

ЗАПЕКАНИЕ МЯСА И РЫБЫ

Чтобы мясо не высохло, рекомендуем запекать куски весом не менее 1 кг. При запекании белого мяса, птицы или рыбы выбирайте более низкие температуры (150°-220°C). При приготовлении красного мяса, если Вы хотите, чтобы оно хорошо прожарилось снаружи, но оставалось мягким и сочным внутри, на первом этапе следует устанавливать 200°-220°C, а затем понизить температуру. Как правило, чем больше блюдо, тем ниже следует устанавливать температуру. Разместите мясо по центру решетки, а снизу установите противень, чтобы сок попадал на него.

Убедитесь, что решетка установлена в центре духового шкафа. Если необходимо увеличить нагрев снизу, опустите решетку вниз. В некоторых случаях (например, при приготовлении утки или дикой птицы), используйте жир или бекон, чтобы предотвратить пересыхание.

Время приготовления может меняться в зависимости от типа продуктов, их однородности и объема. При первом приготовлении рекомендуем выбирать наименьшие значения, а затем увеличивать при необходимости.

УХОД И ОЧИСТКА

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Для облегчения процесса очистки внутри духового шкафа Вы можете снять дверцу:

Откройте дверцу полностью и поднимите два рычага «В» (рис. 25);

Теперь, легонько приподнимая дверь, Вы можете снять ее, вытягивая скобки «А», как показано на рис. 26.

Для обратной установки дверцы:

Держите дверцу в вертикальном положении, вставьте две скобки «А» в отделения для них.

Убедитесь, что гнездо «D» надежно закрепилось в специальном разъеме (медленно подвигайте дверцу вперед и назад);

Оставьте дверцу открытой, отсоедините 2 рычага «В» и закройте дверь.

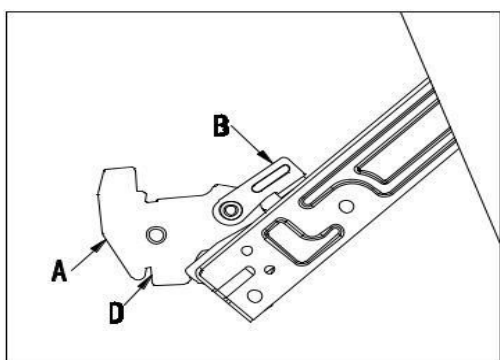


Рис. 25

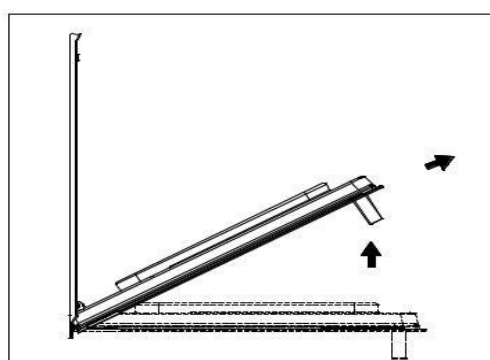


Рис. 26

Инструкция по разбору стеклянной дверцы

Дверца духового шкафа сделана из 3 панелей стекла, и сверху и снизу есть отверстия. Когда духовой шкаф работает, то горячий воздух выходит через дверцу для того, чтобы панель не нагревалась. Если между стеклянными панелями скопился конденсат, Вы можете снять дверцу, чтобы почистить ее. Снимите дверцу, как было описано выше, и положите ее на безопасную поверхность (например, на стол, накрытый тканью), чтобы предотвратить появление царапин. Ручка двери должна находиться на одном уровне со столом. Убедитесь, что стеклянная дверь лежит на ровной поверхности, чтобы в процессе чистки не причинить ей какой-либо вред.

1. Нажмите на кнопку на левой и правой частях дверцы, извлеките верхнюю планку (Рис. 27)

2. Медленно вытащите внутреннее стекло (Рис. 28)
3. Ослабьте зажимы. (Рис. 29)
4. Вытащите среднее стекло. (Рис. 30)

Очистите стеклянные панели и другие части дверцы с помощью мягкой микрофибры или с помощью губки и горячей воды с маленьким количеством чистящего средства. Протрите все части сухой тканью.

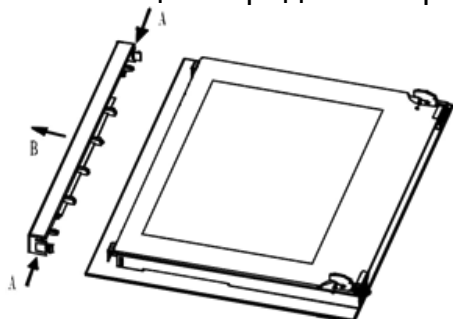


Рис. 27

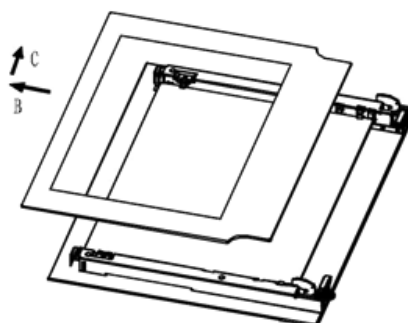


Рис. 28

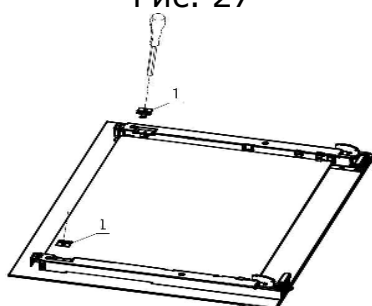


Рис. 29

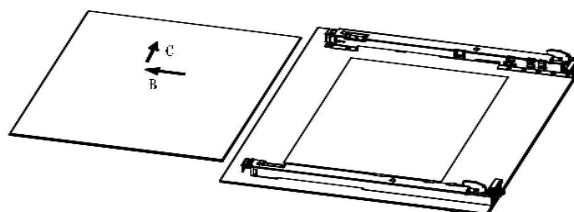


Рис. 30

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что устройство отключено от электричества перед заменой лампочки для того, чтобы избежать удара током.

Снимите защитное стекло с лампочки (Рис 31).

Отвинтите старую лампочку и замените ее новой, устойчивой к высоким температурам (300°C). Характеристики лампочки должны быть следующими:

Температура нагрева 300°C
Напряжение 250 В
Мощность 15 Вт
Цоколь G9

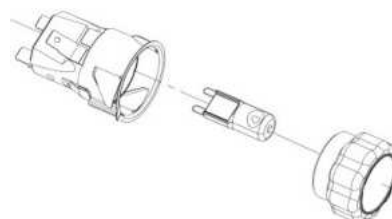


Рис. 31

Поставьте стекло на место, подключите устройство к электросети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте устройство, если у него поврежден провод или разъем. Также не стоит пользоваться духовым шкафом после того, как он начал плохо работать или после различных повреждений. Во всех перечисленных случаях обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

ЧАСТЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ В ДУХОВКЕ

СИТУАЦИЯ	КАК ИСПРАВИТЬ
Блюдо получалось слишком сухим	Увеличьте температуру в духовом шкафу на 10°C и сократите время приготовления.
Выпечка опускается	Используйте меньше жидкости или снизьте температуру на 10°C.
Верхняя часть блюда покрылась корочкой, а нижняя часть не пропеклась	- Используйте конвекцию - Используйте более глубокий противень - Уменьшите температуру, увеличьте время приготовления - Поместите противень или решетку с блюдом на уровень ниже
Нижняя часть блюда приготовилась, а верхушка остается слишком бледной	- Используйте конвекцию - Используйте менее глубокий противень - Уменьшите температуру - Поместите противень или решетку с блюдом на уровень выше
Блюдо пропеклось внутри, но прилипает снаружи	Сократите объем жидкости, понизьте температуру, увеличьте время приготовления.
Блюдо выглядит готовым снаружи, но остается сырым внутри	Снизьте температуру и увеличьте время приготовления.
Выпечка прилипает к форме или противню	Смажьте форму или противень сливочным маслом и присыпьте мукой.
Блюдо приготовилось неравномерно	Готовьте при более низкой температуре. Оставьте неприготовленные блюда внутри духового шкафа на более продолжительное время.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИС

СИТУАЦИЯ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Духовка не запускается	Не подключен шнур питания	Подключите шнур питания к розетке
	Главный переключатель питания не включен	Включите главный переключатель питания сети
	Дверца духовки не закрыта	Плотно закройте дверцу
Дым или едкий запах после запуска нагрева	Первое использование духовки	Нагрейте духовой шкаф без посуды и продуктов в течение 90 мин на 250°C, чтобы избавиться от запаха герметика. После остывания очистите все поверхности духовки мыльным раствором и высушите.
Конвектор продолжает работать после того, как нагрев завершился	Конвектор продолжает работать, чтобы распределить жар внутри камеры	Это нормальный режим работы конвекции, никакие действия не требуются

Если проблема не представлена в таблице выше, не пытайтесь самостоятельно ее исправить, обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

	E 175 B/W/S	E 153 B/W	E 158 B/I E 159 B E 160 B
ОБЪЕМ УСТРОЙСТВА	72 л	72 л	72 л
НАСТРОЙКИ СЕТИ	220/240 В, ~50/60 Гц	220/240 В, ~50/60 Гц	220/240 В, ~50/60 Гц
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ	1700 Вт	2100 Вт	2400 Вт

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИИ

Мы предоставляем гарантию в течение 3 лет с момента покупки.

Если произошла поломка, обратитесь в один из сервисных центров, указанных на официальном сайте zigmundshtain.ru. Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку. Внимательно соблюдайте описанные в инструкции рекомендации по использованию прибора.

При поломках, возникающих вследствие неправильной эксплуатации, гарантийные обязательства не действительны.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта. Нижеследующие ситуации также не покрываются гарантией:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве;
2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с продукцией после ее доставки;
3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке продукции;
4. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии;
5. Неисправность, возникающая в результате использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации;
6. Разбитый корпус;
7. Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме лиц из официальных сервисных центров, указанных на сайте zigmundshtain.ru;
8. Проблемы, возникающие при монтаже любой детали, кроме деталей, поставляемых производителем.

Гарантия недействительна при удалении и уничтожении оригинального серийного номера на продукции.

Изготовитель - "ZIGMUND & SHTAIN GMBH"
Германия, Zobeltitzstr.94. 13403 Berlin

Импортер - ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ
Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14

Сервисное обслуживание:
тел. 8 (800) 555-66-93, service@zigmundshtain.ru