



Z Ü G E L

Электрошкаф
жарочный
встраиваемый
бытовой
тип BDE

ZO A707 X

ZO A707 B

ZO A707 W

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

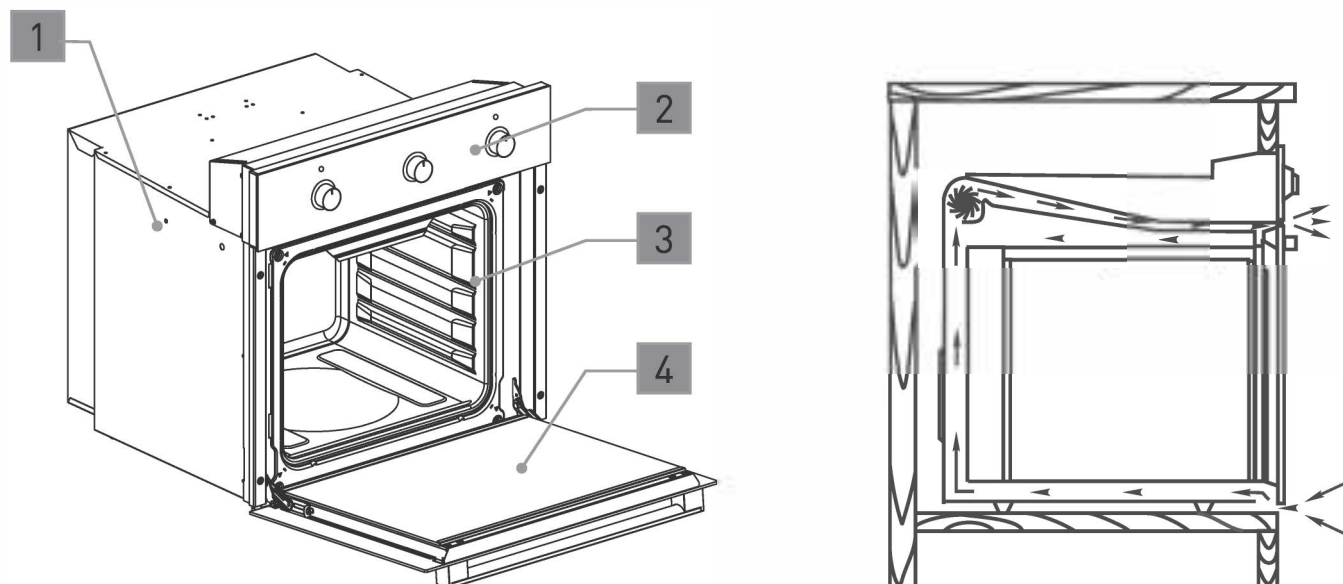
www.zugel.ru

!

!

Z Ü G E L

ОБЩИЙ ВИД

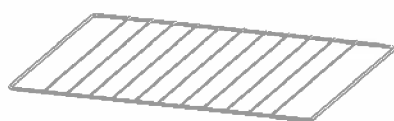


1. Корпус
2. Панель управления
3. Боковые направляющие
4. Дверца

- Электрошкаф оборудован освещением, нижним и верхним нагревателями, грилем и конвектором.

- Для устранения нагрева стенок при работе электрошкафа в конструкции предусмотрено наличие принудительного охлаждения с выводом теплого воздуха между панелью управления и дверцей электрошкафа.

АКСЕССУАРЫ



Решетка

Предназначена для установки посуды, форм для выпечки, а также для жарки и гриля.



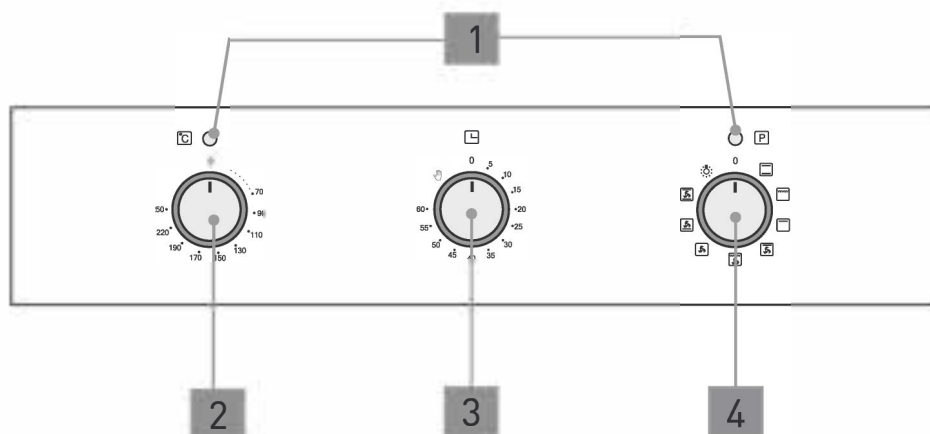
Противень (поддон) - 2 шт.

Предназначен для приготовления выпечки и запекания, а также для сбора жира и соков, выделяющихся при приготовлении продуктов на решетке.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед первым использованием промойте все съемные принадлежности теплой водой с мягким моющим средством, после чего хорошо просушите их.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикаторы работы
2. Регулятор температуры
3. Установка таймера
4. Переключатель режимов



РЕЖИМЫ

Режим	Описание
Верхний и нижний нагрев 	Включены одновременно верхний и нижний нагревательные элементы Традиционный режим нагрева с равномерным распределением тепла. Происходит равномерный нагрев блюда сверху и снизу. Подходит для приготовления жаркого, гуляша, рагу из телятины, говядины, дичи и пр. – рекомендуется тушить в закрытой посуде. Идеален для выпечки. Рекомендуется также для приготовления на противне блюд с хрустящей корочкой (ребрышки, рыба и др.). Для равномерного распределения тепла рекомендуется приготовление блюда только на одном уровне. Уровни можно менять, в зависимости от того, требуется блюду больший или меньший нагрев сверху.
Гриль  Температура не выше 190°C	Включен гриль Сильный нагрев гриля позволяет подрумянить мясо снаружи, сохраняя при этом внутри все соки, так мясо остается сочным и нежным. Рекомендуется для приготовления блюд, которые требуют жарки на высокой температуре: стейки из говядины, телятины, ребрышки, котлеты и пр.
Верхний нагрев 	Включен верхний нагревательный элемент Можно использовать для запекания румяной корочки в конце приготовления.
Верхний нагрев с конвекцией 	Включен верхний нагревательный элемент и вентилятор Обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха по всему объему жарочного шкафа Разогрев блюд, сушка. Предварительный нагрев духовки.
Гриль с конвекцией  Температура не выше 170°C	Включены гриль и вентилятор Принудительная циркуляция горячего воздуха предотвращает подгорание продукта снаружи и сохраняет сочность внутри. Подходит для приготовления шашлыков из мяса и овощей, сосисок, ребрышек, отбивных из говядины, свинины, куриных крылышек и пр.
Размораживание 	Вентилятор работает без нагрева духовки. Используется для быстрого и щадящего размораживания пищи. Подходит для размораживания деликатных продуктов, таких как пирожные со сливками, фруктовые торты и пр. Время, необходимое для размораживания, зависит от температуры в помещении, количества и типа пищи.
Нижний нагрев с конвекцией 	Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор Обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха по всему объему жарочного шкафа Используется для приготовления пиццы, выпечки хлеба и пирогов
Верхний и нижний нагрев с конвекцией 	Включены одновременно верхний, нижний нагревательные элементы и вентилятор Конвекционный нагрев обеспечивает равномерное распределение тепла, экономит электроэнергию. Циркулирующий воздух равномерно нагревает и подрумянивает пищу по всей ее поверхности. Блюда зарумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Подходит для жарки больших кусков мяса, а также для блюд, требующих запекания или длительного времени приготовления: запеканки, лазанья, жареная курица с картофелем и т. д. Особенно рекомендуется для приготовления рыбы, т. к. на этом режиме хорошо сохраняется ее вкус и внешний вид. Идеально подходит для выпечки на дрожжевом тесте. Можно использовать для быстрого размораживания белого или красного мяса, а также хлеба на температуре до 80°C. Для размораживания более деликатных продуктов установите температуру 70°C. Можно готовить 2 блюда одновременно на разных уровнях, если температура их приготовления одинаковая.
Освещение 	Включение внутреннего освещения жарочного шкафа

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Перед включением нагревателей сначала установите время приготовления при помощи таймера (см. раздел «Таймер»), либо установите переключатель таймера в положение «», если собираетесь использовать электрошкаф без установки времени.

1. Переключателем режимов установите желаемый режим работы. При этом загорится красный индикатор, обозначающий готовность прибора к работе, но нагреватели еще не включаются.
2. Регулятором температуры выберите температуру приготовления. При этом загорится соответствующий желтый индикатор, обозначающий, что нагреватели включены и идет нагрев прибора.
3. При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы, а индикатор погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в электрошкафу не снизится. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет электрошкаф до заданной температуры, при этом вновь загорится соответствующий индикатор.
4. Для выключения электрошкафа необходимо регулятор температуры установить в положение «0», вращая его против часовой стрелки. После чего переключатель режимов работы также установите в положение «0», вращая его в любую сторону.

ВНИМАНИЕ!

Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке внутри электрошкафа, должен составлять не более 3 кг.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если духовка не используется, все поворотные переключатели должны находиться в выключенном состоянии в положении «0».

Таймер

Таймер применяется для установки временного интервала приготовления пищи и последующего

звукового оповещения об окончании процесса приготовления.

- Для установки времени приготовления поверните переключатель таймера из положения «0» в положение «60» и, вращая его в обратную сторону, установите на необходимой отметке времени, через которое прибор должен будет выключиться. При включенном электронагревателе после звукового сигнала произойдет автоматическое отключение прибора.
- Установка переключателя в положение «» позволяет использовать электрошкаф без установки времени приготовления.

Конвекция

Конвекция применяется для выравнивания температуры внутри электрошкафа за счет принудительной циркуляции воздуха вентилятором.

Основные преимущества приготовления блюд с использованием конвекции:

- Экономия электроэнергии за счет равномерного распределения температуры и сокращения времени на нагрев электрошкафа.
- Улучшение вкусовых качеств мясных блюд, т. к. мясо быстрее зажаривается.
- Открытие дверцы для проверки качества выпечки, при включенном вентиляторе не вызывает резкого охлаждения электрошкафа.

Рекомендуемые температуры и время приготовления различных блюд приведены в разделе «Практические рекомендации и советы».

Вентилятор охлаждения

Прибор оснащен вентилятором охлаждения, который не дает перегреваться нагревательным элементам и поверхностям электрошкафа, что обеспечивает его безопасную работу. Вентилятор включается при выборе любого режима работы.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ЭЛЕКТРОШКАФУ

Ваш многофункциональный электрошкаф предлагает широкий выбор режимов, которые позволяют максимально эффективно использовать его для приготовления любого блюда. Следующие рекомендации в сочетании с вашим личным опытом и умением помогут добиться наилучшего результата и удовлетворить самые высокие запросы.

- Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в электрошкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре от 170 до 220°C.
- Старайтесь лишний раз не открывать дверцу электрошкафа во время приготовления, особенно, если готовите выпечку, чтобы тесто не осело. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

Выпечка

1. Всегда ставьте тесто для выпекания в предварительно разогретую духовку
2. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не увеличивалось на выпаривание лишней влаги.
3. Тесту необходимо дать выстояться в форме для выпечки в теплом месте в течение 30 минут до начала приготовления.
4. Верх выпечки/пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
5. Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 г следует выпекать в форме, установленной на третью полку снизу. Если пирог выпекается в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 г), то решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Рекомендуемая температура для выпекания 180-200°C, время – 25-30 минут.
6. Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре 200-220°C в течение 30-50 минут.
7. Изделия из песочного теста также рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре 200-220°C в течение 30-50 минут.
8. Чтобы проверить готовность выпечки, примерно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной зубочисткой, спичкой или тонкой палочкой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло духового шкафа, выключите его и оставьте выпечку дойти еще минут 5.



Проблема	Решение
Тесто очень сухое	Увеличьте температуру и сократите время приготовления
Выпечка осела	Используйте меньше жидкости и/или понизьте температуру
	Во время приготовления не открывайте духовку, следите за выпечкой через стекло дверцы.
Тесто подгорело снизу	Поместите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру
Тесто подгорело сверху	Поместите выпечку на один уровень ниже, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Выпечка не пропеклась внутри	Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Тесто прилипает к форме	Выпечку легче будет извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце
	Хорошо смажьте форму, посыпьте ее мукой или панировочными сухарями или застелите бумагой для выпечки

Приготовление рыбы и мяса

- Чем больше кусок мяса, тем ниже должна быть температура запекания.
- Запекать мясо желательно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
- Если мясо запекается на решетке, то расположите его по центру решетки на среднем уровне духовки. Снизу установите противень для сбора сока и жира. Чтобы увеличить нагрев блюда снизу, можно использовать нижний уровень.
- Приготовление красного мяса, которое должно быть хорошо зажарено снаружи, а внутри оставаться нежным и сочным, рекомендуется начать на высокой температуре (200-220°C) в течение короткого времени, а затем необходимо снизить температуру или выключить духовку.
- Если при прокалывании куска мяса вилкой не вытекает красный сок, то мясо готово.
- Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.
- Температура приготовления белого мяса, птицы и рыбы составляет от 150 до 180°C.
- На утку, гуся и пр. дичь можно положить сверху кусочки сала или полоски бекона, чтобы избежать пересушивания и подгорания мяса.
- Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.
- Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре.
- Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.
- Готовность рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом.

Использование гриля

- Эффект гриля заключается в том, что сильный нагрев действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным.
- Гриль хорошо подрумянивает готовую выпечку.
- На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык.
- Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому рекомендуется прижать их к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.
- При жарке на режиме **Гриль**  разложите продукты на решетке и разместите их по центру гриля.
- Используйте для приготовления 2 или 3 уровень снизу, при этом на 1 уровне всегда устанавливайте противень для сбора жидкости и жира, что предотвратит их попадание на дно духовки и подгорание.
- Наилучший результат достигается при включении максимальной температуры 190°C, но при необходимости можно использовать и более низкие температуры.
- Режим **Гриль + Вентилятор**  можно использовать для ускоренной жарки или для подрумянивания блюда в конце приготовления, например, чтобы добиться хрустящей и румяной корочки у запеканки. Максимальная температура приготовления на данном режиме составляет 170°C.

ВНИМАНИЕ!

Режим Гриль должен использоваться только при закрытой дверце духовки.

ОЧИСТКА И УХОД

Очистку электрошкафа необходимо производить после каждого использования. Остатки пищи и жира могут стать причиной неприятного привкуса у приготовленных блюд, кроме того, могут вызвать задымление или возгорание при включении на высоких температурах или использовании гриля.

- Перед проведением очистки или технического обслуживания отключите прибор от источника питания.
- Внутренняя поверхность электрошкафа имеет силикатное эмалированное покрытие. Остальные видовые детали покрыты краской.
- Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.
- При очистке деталей с эмалированным покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство, не предназначенное для окрашенных поверхностей, не попадало на детали, покрытые краской.
- Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалированное покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества, содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

Очистка рабочей камеры

- Очистку рабочей камеры и деталей из нержавеющей стали желательно производить непосредственно после использования, когда внутреннее пространство духовки постепенно остывает до комнатной температуры.
- Извлеките из духовки все съемные принадлежности, хорошо промойте их в теплой мыльной воде и просушите.
- Мягкой тканью вытрите образовавшийся во время приготовления конденсат.
- Протрите стенки рабочей камеры влажной тряпкой или губкой с мягким моющим средством. При необходимости удалите загрязнения с нагревательных элементов. Затем все протрите чистой влажной тряпкой и хорошо просушите.
- Не используйте жесткие губки, абразивные моющие средства и кислоты – это может повредить внутреннее эмалированное покрытие электрошкафа и элементы из нержавеющей стали.
- Для особо сильных или стойких загрязнений используйте специальные чистящие средства для духовых шкафов, которые имеются в продаже – строго следуйте указаниям инструкции по их применению.
- Не используйте для очистки бытовые пароочистители.

Уход за элементами из нержавеющей стали

- Детали из нержавеющей стали (панель управления и накладки) желательно протирать только специально предназначенным для этого средством. Подобные специальные составы хорошо очищают сталь и оказывают защитное действие. В этом случае стальные элементы долго сохраняют свой первоначальный вид.
- Регулярная очистка особым составом для ухода за нержавеющей сталью значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.

ВНИМАНИЕ!

Нельзя использовать для очистки нержавеющей стали дезинфицирующие жидкости или порошки, содержащие хлориды.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время эксплуатации электрошкафа возможно появление пятен или незначительное изменение цвета поверхности, что не является производственным браком и не влияет на работу прибора.

Очистка дверцы

- Стекло дверцы духового шкафа должно быть всегда чистой. Для ее очистки используйте бумажные абсорбирующие полотенца, мягкую губку или ткань, а также нейтральные моющие средства.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства.
- Не используйте острые металлические скребки для очистки стекла, так как они могут поцарапать и повредить его поверхность.
- После очистки стекла протрите его насухо, чтобы избежать образования разводов.

Снятие дверцы

Съемная дверца духовки позволяет тщательно очистить всю внутреннюю поверхность электрошкафа, что значительно облегчает очистку и обслуживание прибора.

1. Откройте дверцу электрошкафа до упора.
2. Поверните фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение (Рис.1).

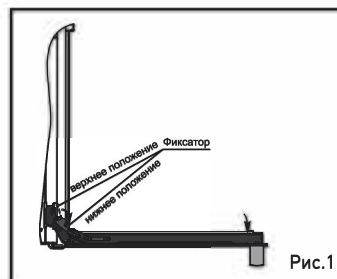


Рис.1

3. Прикройте дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир (Рис.2).

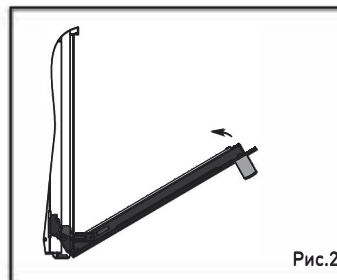


Рис.2

4. Возьмите дверцу за боковые стороны и потяните на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров (Рис.3).

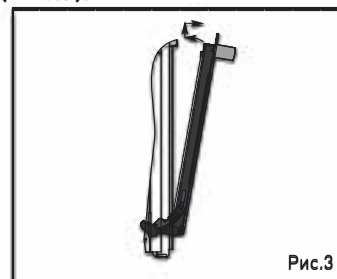


Рис.3

5. Опустите дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках жарочного шкафа.
6. Снимите дверцу.
7. Установку дверцы производите в обратной последовательности, фиксатор поднимите до упора вверх.

ВНИМАНИЕ!

При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т. к. это может вызвать резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда проводите очистку электрошкафа, будьте аккуратны — не повредите резиновый уплотнитель.

Снятие стекла

Для проведения работ по очистке стекол дверцы электрошкафа вы можете разобрать дверцу и снять с нее внутреннее стекло.

1. Положите дверцу на мягкую ткань горизонтально внутренним стеклом вверх.
2. Отверните 4 винта крепления металлических профилей дверцы, придерживая ручку от падения.
3. Разберите дверцу, снимите стекло.
4. Положите снятое стекло на ровную поверхность, покрытую мягкой тканью, чтобы избежать появления царапин. Протрите стекло и другие элементы дверцы влажной салфеткой из микрофибры или чистой губкой, а также раствором горячей воды с небольшим количеством моющего средства.
5. Протрите стекло чистой влажной губкой, а затем насухо мягкой тканью.
6. Сборку дверцы проведите в обратной последовательности.

ВНИМАНИЕ!

Чтобы избежать поломки стекла во время очистки убедитесь, что оно лежит ровно. При очистке не используйте острые инструменты, которые могут сломать стекло или повредить дверцу.

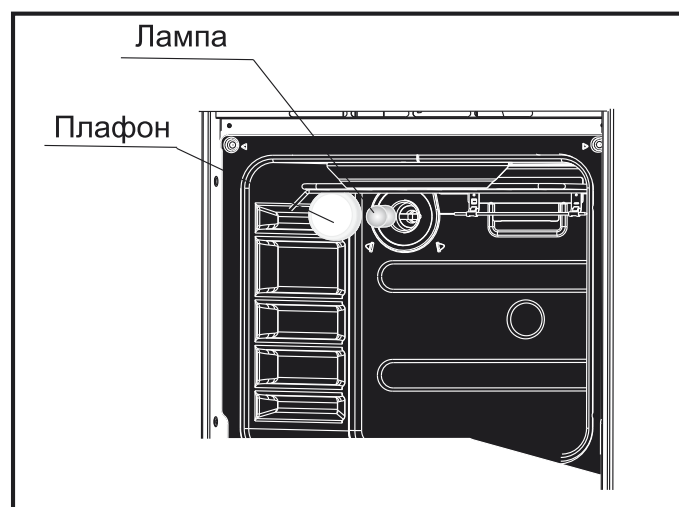
Замена лампочки внутреннего освещения

В электрошкафу для внутреннего освещения можно использовать только специальные устойчивые к высоким температурам (до 300°C) лампочки со следующими характеристиками: Напряжение 220-240В/ Мощность 15 Вт/Тип держателя лампы E14.

Лампочки данного типа можно приобрести у официальных дистрибьютеров или в специализированных магазинах.

Замена лампочки производится следующим образом:

1. Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор остыл и отключен от сети.
2. Снимите стеклянный плафон, поворачивая его против часовой стрелки.
3. Снимите лампочку и вставьте новую аналогичного типа.
4. Установите плафон на место и закрутите его.
5. Подключите прибор к источнику питания.

**УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

На время проведения любых работ по установке и подключению прибор обязательно должен быть отключен от источника питания.

Перед установкой убедитесь, что прибор не имеет внешних повреждений, в случае их обнаружения не подключайте его – обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Установку и подключение прибора должны производить квалифицированные специалисты авторизованного сервисного центра. Производитель не несет ответственность за возможный ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие неправильного подключения прибора. Установка прибора должна производиться строго в соответствии с указаниями инструкции.

Для безопасной работы прибора мебель, в которую встраивается электрошкаф, должна соответствовать следующим параметрам:

ВНИМАНИЕ!

- Панели кухонных шкафов, прилегающие к электрошкафу, должны быть изготовлены из термостойких материалов. Не используйте материалы типа ПВХ и с невысокой термостойкостью.
- Клей для кухонных шкафов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре не менее 100°C. Пластмассовые материалы или клей, которые не выдерживают данной температуры, деформируются или отклеиваются в процессе эксплуатации.

- При совместной установке варочной панели и электрошкафа необходимо учитывать выступание корпуса варочной панели из нижней части столешницы и верхней части корпуса электрошкафа. Их непосредственный контакт не допускается. Рекомендуемый воздушный зазор должен составлять не менее 25 мм.
- Для свободной циркуляции воздуха и обеспечения хорошей вентиляции зазор от стены должен быть не менее 30 мм.
- В мебели на задней стенке должны быть предусмотрены отверстия для вывода электрошнура и для вентиляции.
- В соответствии с правилами техники безопасности после встраивания прибора возможность контакта с его электрическими частями должна быть исключена.
- Все заземляющие элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без применения специального инструмента.
- Сетевая розетка должна быть при необходимости легкодоступна.
- При установке прибора необходимо использовать защитные перчатки.

Установка

Для безопасной установки и эффективного функционирования прибора стандартная ниша, в которую он встраивается, и расстояния между его частями и поверхностями должны иметь соответствующие размеры (в мм), указанные на Рис.1-2.

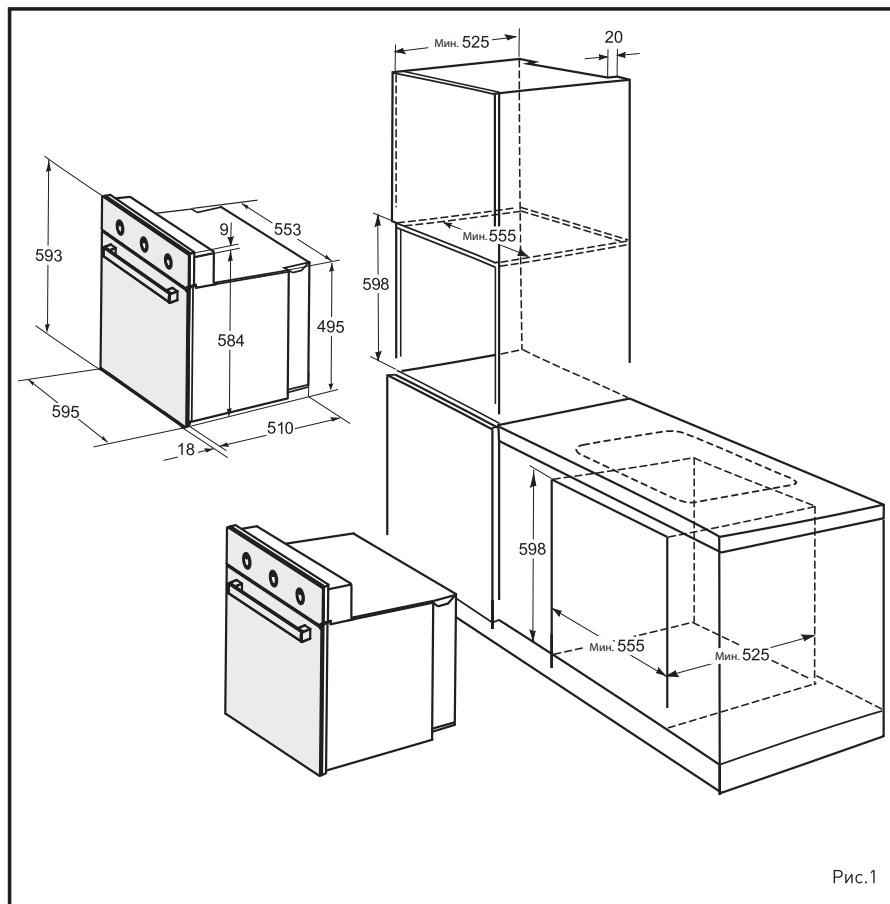


Рис.1

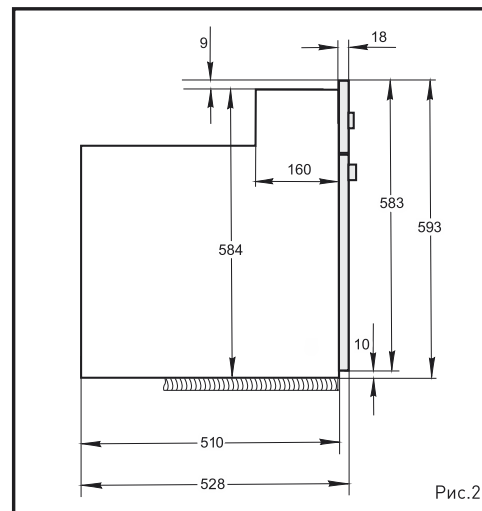


Рис.2

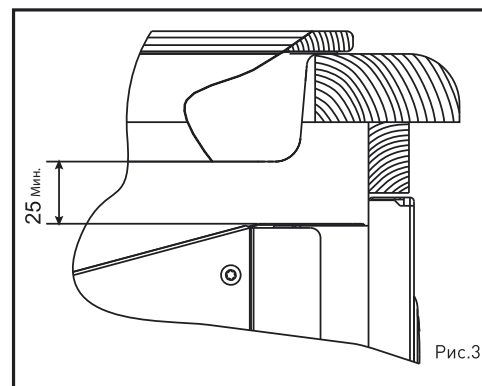


Рис.3

Крепление электрошкафа

Вставьте электрошкаф в нишу и проверьте направляющие зазоры справа и слева — они должны быть равными. Для крепления прибора к стенкам кухонного шкафа откройте дверцу и закрепите электрошкафа двумя саморезами (Рис.4).

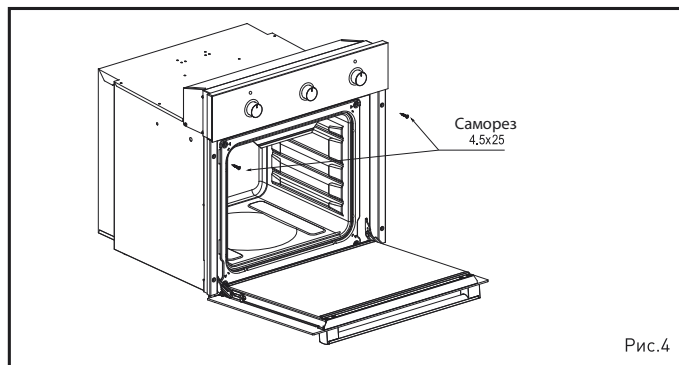


Рис.4

Подключение к электросети

Электрошкаф подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 230В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте.

ВНИМАНИЕ!

При первоначальном подключении электрошкафа к электросети возможно подсветка сигнальной лампочки индикации регулятора температуры. При дальнейшем использовании прибора подсветка сигнальной лампочки исчезает.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить электрошкафы необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту электрошкафов от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Электрошкаф должен храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от -50°C до +40 °C, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы прибора.
- Распакованный электрошкаф запрещается переносить за ручку дверцы.
- Рекомендуется при перемещении электрошкафа поддерживать его за верхнюю часть при приоткрытой дверце.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе прибора, руководствуясь таблицей.

Проблема	Причина	Способ устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание или перегорел предохранитель	Проверить надежность подключения к электрической сети
	Розетка неисправна	Проверить исправность розетки
Внутреннее освещение не включается	Лампочка внутреннего освещения перегорела	Замените лампочку
Образование конденсата на стеклах дверцы	Избыточное выделение влаги при приготовлении	Рекомендуется предварительно прогревать электрошкаф в течение 10 минут
Вентилятор работает неравномерно	В режиме конвекции это нормальная работа	
После окончания приготовления вентилятор продолжает работать	Это нормальная работа	Вентилятор работает в автоматическом режиме и выключается после охлаждения духового шкафа

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Обозначение	ZOA707X/ ZOA707B/ ZOA707W
Напряжение, В	~230
Частота, Гц	50
Класс энергопотребления	A
Класс защиты	I
Максимальная мощность, Вт	3500
Единоновременно потребляемая мощность, Вт	2000
Объем камеры, л	50
Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	595x535x593
Вес (нетто) не более, кг	24.7
Вес (брутто), кг	31.6
Цвет: ZOA707X/ZOA707B/ZOA707W	стальной/ черный/белый

Классификация модификаций электрошкафа

No п/п	Элементы комфортности	Обозначение
		ZOA707X ZOA707B ZOA707W
1.	Терморегулятор	+
2.	Нагреватели электрошкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт	+
		+
		+
3.	Количество режимов работы электрошкафа: 9 режимов	+
4.	Таймер электромеханический	+
5.	Конвектор	+
6.	Освещение	+
7.	Заземление	+

ПРИМЕЧАНИЕ:

ZOA707X - цвет панели управления
нержавеющая сталь;

ZOA707B - цвет электрошкафа черный;

ZOA707W - цвет электрошкафа белый

Вариант исполнения Вашего электрошкафа
указан в гарантийных обязательствах в разделе
«Свидетельство о приёмке».

КОМПЛЕКТАЦИЯ

No п/п	Наименование составных частей	Кол-во
1.	Электрошкаф	1
2.	Противень (поддон)	2
3.	Руководство по эксплуатации	1
4.	Гарантийные обязательства	1
5.	Винт 4,5x25	2
6.	Упаковка	1
7.	Решётка электрошкафа	1

УТИЛИЗАЦИЯ



- По окончании срока службы во избежание причинения ущерба жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также для предотвращения возможного нанесения вреда окружающей среде, данный прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе. Не выбрасывайте данное изделие вместе с обычным бытовым мусором.
- Если Вы хотите сменить старый электрошкаф, его необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если электрошкаф будет отправлен на свалку, помните, что, попав в детские руки, он может быть причиной несчастного случая.
- Позаботьтесь о том, чтобы сделать электрошкаф максимально безопасным. Обрежьте шнур питания, снимите дверцу и демонтируйте ручки управления.
- Картонная упаковка изготовлена из переработанной бумаги и должна быть утилизирована в пункте сбора макулатуры для вторичной переработки. Деревянная часть упаковки также подлежит вторичному использованию, вспененный полистирол утилизируется как твердые коммунальные отходы и размещается на полигоне совместно с бытовыми отходами.
- Сортируйте мусор в соответствии с инструкциями по обращению с отходами. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете сохранить природные ресурсы планеты. Для получения дополнительной информации о переработке данного прибора, пожалуйста, свяжитесь с вашей местной службой утилизации бытовых отходов.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ. В порядке улучшения качества производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, что может быть не отражено в настоящей инструкции по эксплуатации.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- При покупке проверьте соответствие номера прибора с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне.
- Срок гарантии на данный прибор составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю. Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данном руководстве.
- Срок службы прибора составляет 10 лет с даты приобретения, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками авторизованного сервисного центра по обращению владельца.
- При обращении в авторизованный сервисный центр необходимо предоставить гарантийный талон, а также информацию о приборе, которая размещена на заводской табличке и в чеке покупки: **Модель/Серийный номер/Дата продажи.**
- Внимание! Запрещается удалять с прибора заводские таблички, т. к. отсутствие серийного номера не позволяет Производителю идентифицировать прибор и провести его гарантийное обслуживание.

Информацию о сервисном обслуживании Вы можете получить по телефонам горячей линии 000 «Цюгель Рус»: 8 800 444 08 12, 8(495) 477 47 40, пн-пт 9-18, e-mail: info@zugel.ru или посмотреть на сайте <https://www.zugel.ru>.

ПРОИЗВЕДЕНО:

По заказу ООО «Цюгель Рус»

Адрес: 127322, г. Москва, ул. Яблочкова, 21, корпус 3, комната 2