



Z Ü G E L

Электрический
духовой шкаф

ZOE452B

ZOE452W

ZOE452X

И Н С Т Р У К Ц И Я
П О Э К С П Л У А Т А Ц И И

www.zugel.ru

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и содержащейся в ней информацией по безопасному использованию, также изучите рекомендации по обслуживанию прибора. Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности. Сохраните данную инструкцию для последующего использования.

Общие меры предосторожности

- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях во внутренних помещениях.
- Допускается эксплуатация прибора в следующих местах:
 - обеденные зоны в офисах, магазинах и пр. служебных помещениях;
 - коттеджи и загородные дома;
 - гостиницы, апартаменты, отели и пр. жилые помещения.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что духовой шкаф не поврежден, оснащенность и комплектация соответствуют данным, приведенным в инструкции по эксплуатации.
- Перед установкой убедитесь, что прибор не имеет повреждений.
- Установка прибора должна производиться строго в соответствии с указаниями инструкции.
- Установку прибора должны производить квалифицированные специалисты авторизованного сервисного центра. Производитель не несет ответственность за возможный ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие неправильного подключения прибора.
- Перед первым использованием для предотвращения расплавления защитной пленки при нагреве духового шкафа снимите всю пленку с изделия.
- Перед первым использованием извлеките из духовки аксессуары и удалите упаковочные материалы (картон, амортизирующая пена, обвязочные ленты и пр.). После распаковки прибора не оставляйте пленку, пенополистирол и другие упаковочные материалы в свободном доступе для детей, т. к. это может быть опасно для их жизни и здоровья – существует опасность травмы или удушья.
- Дети не должны находиться рядом с прибором, играть с ним, включать его самостоятельно, а также производить очистку и техническое обслуживание без контроля взрослых.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с отсутствием опыта и знаний, а также с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями в случае, если они находятся под наблюдением ответственных лиц или были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и осознают связанные с этим опасности.
- При установке не перекрывайте вентиляционные отверстия на корпусе.
- Для качества приготовления важно, чтобы во время работы дверца духовки была плотно закрыта. Между дверцей и корпусом не должны находиться посторонние предметы.



ВНИМАНИЕ!

- **Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревательным элементам и горячим поверхностям духового шкафа, которые во время работы сильно нагреваются. Для извлечения посуды используйте специальные термозащитные рукавицы.**
- **Стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей - возможны ожоги.**

- **Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за детьми, не пускайте их на кухню, пока духовой шкаф работает или остывает.**

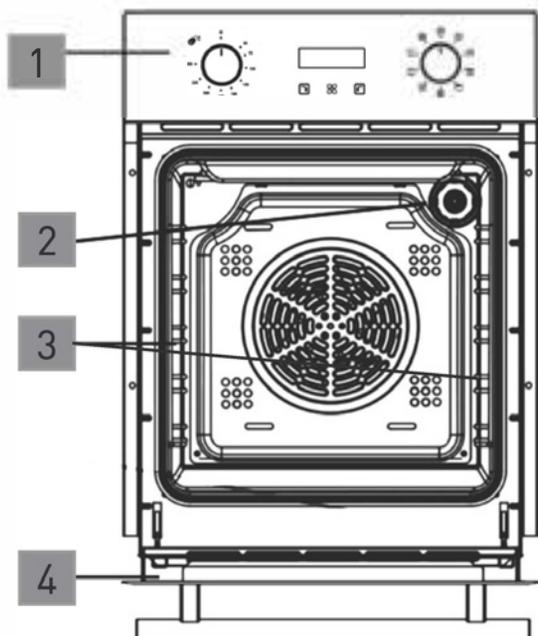


ВНИМАНИЕ!

- **Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к прибору мокрыми руками и другими частями тела, также избегайте использования прибора, если находитесь босиком.**
 - **Во избежание поражения электрическим током, доставая сетевой шнур из розетки, держитесь за вилку, не тяните за шнур.**
 - **Во избежание короткого замыкания или возникновения пожара, не используйте прибор, если сетевой шнур или вилка повреждены, а также если между сетевой вилкой и розеткой неплотный контакт.**
-
- В случае возникновения неисправности, чтобы избежать возгорания или поражения электрическим током, прекратите эксплуатацию прибора и отключите его от сети.
 - Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. Для устранения неисправностей сетевой вилки и шнура питания обратитесь к специалистам авторизованного сервисного центра.
 - Не ставьте тяжелые предметы и не давите сильно на открытую дверцу духового шкафа, не вставляйте на нее ногами.
 - Не используйте выключенный прибор для хранения посуды и прочих посторонних предметов, чтобы не повредить внутренние элементы духового шкафа и не вызвать пожар при случайном включении.
 - Всегда отключайте прибор от сети перед проведением обслуживания или очистки, дайте ему остыть. Также обязательно отключайте прибор от сети перед заменой лампы внутреннего освещения.
 - Во избежание пожара и сокращения срока службы прибора, не используйте духовой шкаф для обогрева помещения.
 - Во избежание поражения электрическим током и повреждения прибора, не кладите в духовой шкаф металлические предметы и электрические провода.
 - Во избежание перегрева прибора не навешивайте на дверцу декоративную панель (фасад).
 - Не храните вблизи духового шкафа легковоспламеняющиеся предметы и вещества (химикаты, аэрозоли, бумагу, тряпки и т. п.).
 - Если рядом с духовым шкафом находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и пр.), следите за тем, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей прибора.
 - Для получения консультации, осмотра, приобретения оригинальных запчастей и ремонта прибора в случае необходимости всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

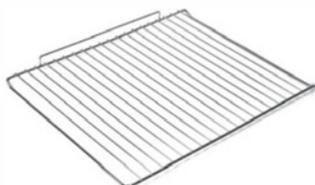
Z Ü G E L

ОБЩИЙ ВИД



1. Панель управления
2. Лампочка внутреннего освещения
3. Съёмные боковые направляющие
4. Дверца

АКСЕССУАРЫ



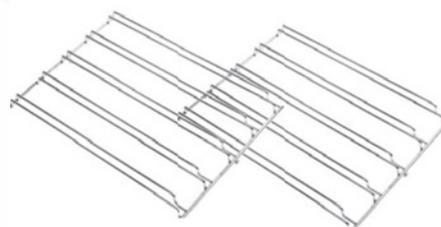
Решетка

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



Противень

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



Съёмные боковые направляющие

Предназначены для установки решетки и противня.

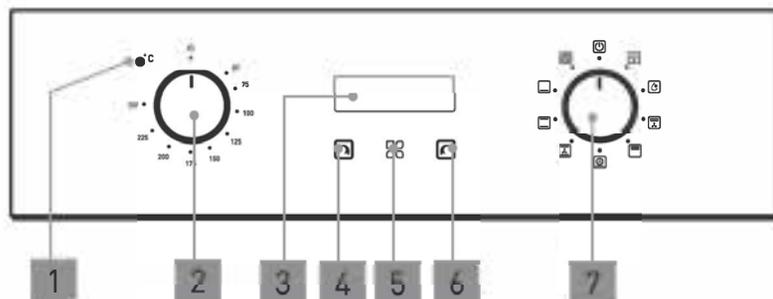
Шурупы

для фиксации прибора – 2 шт.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор работы
2. Регулятор температуры
3. LED-дисплей
4. Кнопка уменьшения значения времени
5. Установка часов/таймера
6. Кнопка увеличения значения времени
7. Переключатель режимов

РЕЖИМЫ

Режим	Описание
 Освещение	Внутреннее освещение жарочного шкафа
 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.
 Турбо-гриль	Включен гриль, верхний нагревательный элемент и вентилятор В режиме конвекции обеспечивается равномерное распределение жара по всему объему рабочей камеры, циркулирующий воздух равномерно нагревает и подрумянивает пищу по всей ее поверхности. Блюда зарумяниваются снаружи и остаются сочными и мягкими внутри. Рекомендуется для приготовления целой птицы или больших кусков мяса.
 Двойной гриль	Включен гриль и верхний нагревательный элемент Обеспечивает сильный нагрев по всей площади решетки. Рекомендуется для приготовления блюд, которые требуют жарки на высокой температуре: стейки из говядины, телятины, ребрышки, котлеты и пр.
 Режим Пицца	Включены нижний, кольцевой нагревательный элементы и вентилятор Воссоздает условия, при которых пицца готовится, как в традиционной каменной печи: интенсивный нагрев снизу для хрустящей основы и равномерное тепло для румяной корочки сверху.
 Верхний и нижний нагрев с вентилятором	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 60°C. Можно готовить 2 блюда одновременно на разных уровнях, если температура их приготовления одинаковая.
 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.
 Нижний нагрев	Включен нижний нагревательный элемент Используется для щадящего нагрева, доведения блюда до готовности, томления, приготовления выпечки с влажной начинкой, подогрева пищи или тарелок.
 Кольцевой нагревательный элемент + вентилятор	Включены кольцевой нагревательный элемент на задней стенке и вентилятор Перед кольцевым нагревателем находится вентилятор, который равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу. Рекомендуется для одновременного приготовления нескольких блюд на разных уровнях без смешивания запахов и вкусов (многоуровневое приготовление).



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установка часов (текущего времени)

- Перед использованием духового шкафа необходимо установить часы (текущее время).
- При первом включении духовки в сеть на дисплее отображается значение «12.00» и мигает значок часов . В это время прибор не работает.
- Чтобы настроить текущее время, кнопками и выберите нужное значение. Через 5 секунд настройка времени подтвердится автоматически, значок погаснет.

2. Установка звукового сигнала (будильника)

Установить звуковой сигнал можно для любого режима. Диапазон времени установки составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

- Нажатием кнопки выберите на дисплее индикатор . Кнопками и установите желаемое время включения звукового сигнала. Через 5 секунд настройка подтвердится автоматически, на дисплее загорится индикатор .
- В установленное время индикатор начнет мигать, раздастся звуковой сигнал, который будет продолжаться 2 минуты. Чтобы его отменить, нажмите кнопку , или на панели управления.

3. Установка времени приготовления

- Установите желаемое время приготовления (длительность процесса приготовления). Максимальное время приготовления составляет 10 часов.
- Чтобы установить время приготовления (длительность), нажатием кнопки выберите на дисплее индикатор .
- Кнопками или установите время приготовления. Когда настройка автоматически подтвердится, индикатор перестанет мигать и будет гореть постоянно.

4. Установка режима и температуры приготовления

- Переключателем режимов установите желаемый режим работы, вращая его по часовой стрелке.
- Регулятором температуры выберите температуру приготовления, вращая его по часовой стрелке. При этом загорится индикатор, обозначающий, что нагреватели включены и идет нагрев прибора.
- Начнется процесс приготовления.

5. По окончании установленного времени приготовления, духовка автоматически выключится.

- Индикатор начнет мигать, прозвучит звуковой сигнал, который будет продолжаться 2 минуты. Чтобы его отменить, нажмите кнопку , или на панели управления.

6. В выключенном состоянии на дисплее прибора отображается текущее время.

- Для выключения духового шкафа по окончании приготовления необходимо регулятор температуры установить в положение «0», повернув его против часовой стрелки. Переключатель режимов работы также установите в положение .

ПРИМЕЧАНИЕ

Если духовка не используется, то поворотные переключатели режимов и температуры должны находиться в выключенном состоянии в положении «0» и .

Установка времени окончания приготовления

При необходимости можно установить время, к которому должен завершиться процесс приготовления. Корректная установка времени окончания возможна только после правильной установки текущего времени. **Время приготовления 1-10 часов, максимальное время установки таймера окончания процесса приготовления - 23:59.**

- Нажатием кнопки выберите на дисплее индикатор .
- Кнопками или установите время окончания приготовления. Максимальное время приготовления составляет 10 часов. Когда настройка автоматически подтвердится, индикатор перестанет мигать и будет гореть постоянно.
- Переключателями режимов и температуры установите режим и температуру приготовления.
- Начнется процесс приготовления.
- По достижении установленного времени окончания приготовления, духовка автоматически выключится. Значок начнет мигать, прозвучит звуковой сигнал, который будет продолжаться 2 минуты. Чтобы его отменить, нажмите кнопку , или на панели управления.
- В выключенном состоянии на дисплее прибора отображается текущее время.



Автоматический таймер с установкой длительности и времени окончания процесса приготовления

При необходимости можно установить длительность приготовления, а также время, к которому должен завершиться процесс приготовления пищи. Корректная установка времени окончания возможна только после правильной установки текущего времени.

- Чтобы установить время приготовления (длительность), нажатием кнопки  выберите на дисплее индикатор .
- Кнопками  или  установите время приготовления. Когда настройка автоматически подтвердится, индикатор  перестанет мигать и будет гореть постоянно.
- Чтобы установить время окончания приготовления, нажатием кнопки  выберите на дисплее индикатор .
- Кнопками  или  установите время окончания приготовления. Когда настройка автоматически подтвердится, индикатор  перестанет мигать и будет гореть постоянно.
- Переключателями режимов и температуры установите режим и температуру приготовления.
- Духовой шкаф включится автоматически. Нагревательные элементы будут работать в течение установленного интервала времени. Выключится прибор также автоматически по достижении установленного времени отключения. Прозвучит звуковой сигнал, который будет продолжаться 2 минуты. Чтобы его отменить, нажмите кнопку ,  или  на панели управления.

Вентилятор охлаждения

Прибор оснащен вентилятором охлаждения, который не дает перегреваться нагревательным элементам и поверхностям духового шкафа, что обеспечивает его безопасную работу. Вентилятор включается и выключается автоматически.

ОЧИСТКА И УХОД

Очистку духового шкафа 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 духовки на высоких температурах или использовании гриля. Перед проведением очистки или технического обслуживания отключите прибор от источника питания.

Очистка духового шкафа

- Очистку рабочей камеры и деталей из нержавеющей стали желательно производить непосредственно после использования, когда внутреннее пространство духовки постепенно остывает до комнатной температуры.
- Подождите, пока камера духового шкафа станет чуть теплой. После чего можно приступить к очистке – так она будет более легкой и эффективной.
- Извлеките из духовки все съемные аксессуары, хорошо промойте их в теплой мыльной воде и просушите.
- Внешнюю поверхность духового шкафа протрите мягкой тканью, смоченной в теплой воде. При необходимости используйте нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, аммиацетат и пр.
- Мягкой, хорошо впитывающей 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 духового шкафа и элементы из нержавеющей стали.
- Для особо сильных или стойких загрязнений используйте специальные чистящие средства для духовок, которые имеются в продаже – строго следуйте указаниям инструкции по их применению.
- После использования специальных химических средств для очистки внутренней поверхности духового шкафа, нагрейте прибор в течение 15-20 минут на максимальной температуре, чтобы удалить их остатки.
- Следите за тем, чтобы чистящие средства с содержанием кислоты (лимонная кислота, уксус и пр.) не оставались на стальных поверхностях, тщательно удаляйте их остатки после очистки.
- Не используйте для очистки бытовые пароочистители.
- Не погружайте прибор, шнур питания и вилку в воду, не мойте их под проточной водой.

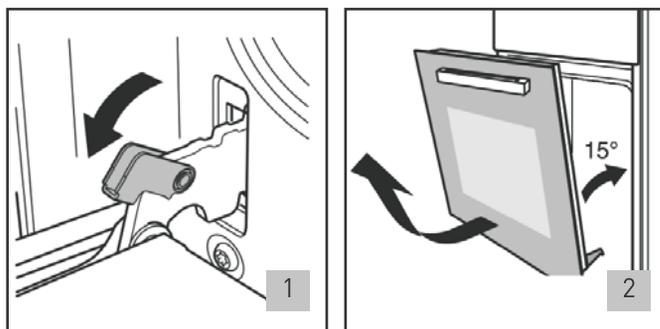
Очистка дверцы

- Стекло дверцы духового шкафа должно быть всегда чистой. Для ее очистки используйте бумажные абсорбирующие полотенца, мягкую губку или ткань, а также нейтральные моющие средств.
- 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

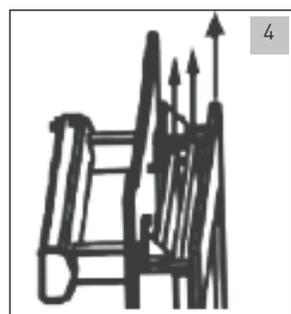
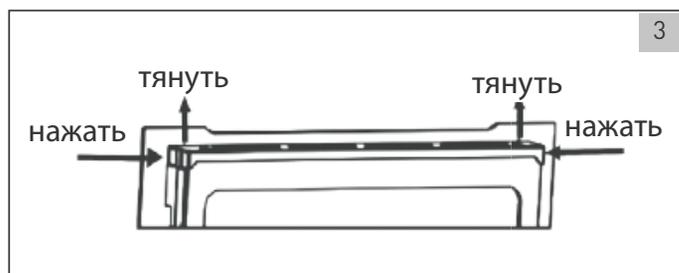
Съемная дверца духовки позволяет тщательно очистить всю внутреннюю поверхность духового шкафа, что значительно облегчает очистку и обслуживание прибора.

1. Откройте дверцу до упора. Справа и слева поднимите фиксаторы дверной петли (Рис. 1).
2. Приподнимите дверцу примерно до угла 15°. Затем обеими руками слегка подтолкните дверцу духового шкафа внутрь, медленно потяните ее на себя для извлечения петли из корпуса духового шкафа и полного ее снятия (Рис. 2)
3. Снятую дверцу положите на гладкую ровную поверхность (желательно на мягкую ткань, чтобы она не поцарапалась).
4. После очистки установите дверцу на место, выполнив описанные действия в обратном порядке.



Снятие стекла

1. Чтобы снять стекло с дверцы, положите дверцу внутренней стороной кверху на ровную поверхность, покрытую мягкой тканью. Расположите ее так, чтобы верх дверцы был обращен к вам, нажмите на боковые защелки и снимите фиксирующую рейку, после чего аккуратно извлеките стекло.
2. После снятия внутреннего стекла снимите среднее, как показано на Рис. 4.
3. Положите стекло на ровную поверхность, покрытую мягкой тканью, чтобы избежать появления царапин. Протрите стекла и другие элементы дверцы влажной салфеткой из микрофибры или чистой губкой, а также раствором горячей воды с небольшим количеством моющего средства.
4. Протрите стекла чистой влажной губкой, а затем насухо мягкой тканью.
5. После завершения очистки, чтобы установить стекла на дверцу в исходное положение, выполните описанные выше действия в обратном порядке.



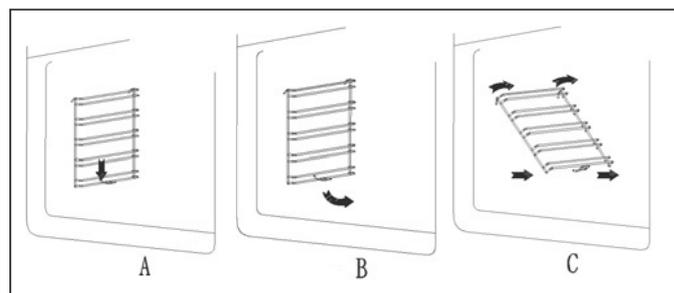
ВНИМАНИЕ!

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.

Снятие и установка боковых направляющих

Чтобы упростить очистку внутренних поверхностей духовки, можно снять со стенок шкафа боковые направляющие. Делайте это осторожно, чтобы не повредить эмалированное покрытие. Не прикасайтесь к горячим навесным элементам и внутренней поверхности шкафа, дайте прибору хорошо остыть.

- Уберите из духовки все съемные принадлежности.
- Слегка надавите на крючок в точке зажима, как показано на Рис. А.
- Нижнюю часть решетки поднимите вверх примерно до угла 90° (Рис. В-С).
- Снимите решетку и осторожно извлеките ее из духовки (Рис. С).



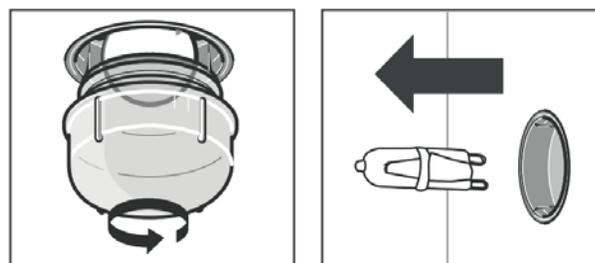
- Чтобы после очистки установить направляющие на место, выполните описанные выше действия в обратном порядке.
- Убедитесь, что боковые направляющие надежно закреплены.

Замена лампочки внутреннего освещения

В духовом шкафу для внутреннего освещения можно использовать только специальные устойчивые к высоким температурам (до 300°C) лампочки со следующими характеристиками: Напряжение 220-240 В/ Мощность 25 Вт. 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 по часовой стрелке.
5. Подключите прибор к источнику питания.

Замена температурного датчика

Термометр, установленный в духовке, является механическим. Не производите его замену самостоятельно. В случае некорректной работы температурного датчика, обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Ваш многофункциональный духовой шкаф предлагает широкий выбор режимов и возможностей, 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.

Вид блюда	Вес, кг	Уровень	Режим	Температура, °С	Время приготовления, мин*	Аксессуары
Бисквит	0.5	3		200	10-15	Противень
Сэндвич	0.2	3		180	15-20	Решетка
Швейцарский рулет	0.2	3		180	10-18	Противень
Кекс	0.3-0.4	3		185	20-25	Противень
Кекс	0.3-0.4	3		160	20-25	Противень
Бисквитный торт	0.5	3		175	30-35	Решетка
Бисквитный торт	0.5	3		150	30-35	Решетка
Пицца	0.35	3		200	10	Противень
Пицца	0.35	3		200	7-10	Противень
Шарлотка	1.2	3		185	50-60	Решетка
Шарлотка	1.2	2		185	70	Решетка
Тосты	9 шт.	5		240	1-2	Решетка
Гамбургер (котлета)	1	5		240	10-20 на одной стороне, 5-10 на другой	Противень
Говядина	1	5		200	10-15 на одной стороне, 8-10 на другой	Противень
Свинина	2	2		190	110-130	Противень
Курица	1.2	3		200	50-60	Противень

*Время приготовления, указанное в таблице, является приблизительным и может варьироваться в зависимости от качества продуктов и личных вкусовых предпочтений.



Общие рекомендации

- Перед началом приготовления предварительно разогрейте духовку.
- Не следует ускорять приготовление за счет повышения температуры. т. к. блюдо может хорошо зарумяниться снаружи, а внутри остаться сырым.
- Для достижения наилучшего результата посуду с продуктами ставьте в центр решетки или противня.
- Во избежание образования конденсата на внутреннем стекле дверцы горячее блюдо после приготовления не оставляйте надолго в духовке.

Предварительный нагрев

Для быстрого предварительного нагрева духовки используйте режим Пицца . Это позволяет быстро разогреть духовку до желаемой температуры и при этом сэкономить электроэнергию. После разогрева поместите продукты в духовку и выберите нужный режим приготовления.

Многоуровневое приготовление

Если приготовление пищи происходит на нескольких уровнях, то используйте конвекционный нагрев (режим **Кольцевой нагревательный элемент + вентилятор** ), чтобы обеспечить равномерное пропекание продуктов на всех уровнях.

1. При приготовлении нескольких блюд используйте два из трех центральных уровней. Самый нижний и самый верхний уровень подвергаются наиболее интенсивному нагреву, поэтому деликатные продукты могут на них подгорать.
2. Для блюд, требующих сильного нагрева, используйте 2 и 4 уровень снизу. Например, жаркое рекомендуется разместить на 2 уровне, а более деликатное блюда на 4.
3. Если для продуктов требуется разное время и температура приготовления, то установите среднюю для них температуру, более деликатный установите на 4 уровень снизу. Блюдо, требующее меньше времени на готовку, извлеките раньше из духовки и продолжите приготовление второго на соответствующей температуре.
4. На нижнем уровне используйте противень, а на верхнем – решетку.

Приготовление рыбы и мяса

- Температура приготовления белого мяса, птицы и рыбы составляет от 180 до 220°C.
- 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.
- Чем больше кусок мяса, тем ниже должна быть температура запекания.
- Мясо должно располагаться по центру решетки на среднем уровне духовки. Снизу установите противень для сбора сока и жира. Чтобы увеличить нагрев блюда снизу, можно использовать нижний уровень.
- На утку, гуся и пр. дичь можно положить сверху кусочки сала или полоски бекона, чтобы избежать пересыхания и подгорания мяса.
- При желании кусок мяса можно завернуть в алюминиевую фольгу, чтобы ускорить приготовление и сделать его более мягким и сочным.
- Время готовности мяса зависит от его вида, толщины куска, качества и индивидуального вкуса.

Приготовление пиццы

Для приготовления пиццы используйте режим Пицца .

1. Разогрейте духовку в течение 10 минут.
2. Легкую алюминиевую форму с пиццей поставьте на решетку.
3. При одновременном приготовлении 2-х пицц используйте 2 и 4 уровень снизу и температуру 220°C.
4. Если дополнительно устанавливается противень на нижнем уровне, то это увеличит время приготовления и затруднит образование хрустящей корочки.
5. Если в пицце много начинки, то рекомендуем добавлять сыр в середине приготовления.
6. Старайтесь не открывать дверцу во время приготовления.



Выпечка

- Всегда ставьте тесто для выпекания в предварительно разогретую духовку.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления, чтобы выпечка не осела.
- Темные металлические формы более предпочтительны для выпечки, т. к. лучше поглощают тепло и лучше нагреваются.
- Температура и время приготовления выпечки зависит от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность, в конце приготовления вставьте деревянную зубочистку или спичку в центр выпечки, а затем извлеките. Если тесто не прилипает, значит внутри выпечка хорошо пропеклась.
- Если готовая выпечка после извлечения из духовки разваливается, то в следующий раз можно увеличить время приготовления, а также уменьшить температуру приготовления примерно на 10°C.

Проблема	Решение
Тесто очень сухое	Увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления
Выпечка осела	Используйте меньше жидкости и/или понизьте температуру на 10°C
Тесто сверху подгорело	Поместите выпечку на нижний уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Выпечка хорошо пропеклась внутри, но влажная снаружи	Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Тесто прилипает к форме	Хорошо смажьте форму, посыпьте ее мукой или панировочными сухарями, застелите бумагой для выпечки

Гриль

1. При жарке на режиме **Двойной гриль**  разложите продукты на решетке и разместите их по центру гриля.
2. 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.
3. Режим **Турбо-гриль**  обеспечивает сильный и равномерный нагрев по всему объему жарочного шкафа и используется для жарки большого количества продуктов, целой птицы или большого куска мяса.
4. Наилучший результат достигается при включении максимальной температуры 225-250°C, но при необходимости можно использовать и более низкие температуры.
5. Режим Гриль должен использоваться только при закрытой дверце духовки.
6. Режим Гриль можно использовать для ускоренной жарки или для зарумянивания блюда в конце приготовления, например, чтобы добиться хрустящей и румяной корочки у запеканки.

Размораживание

- Размораживайте продукты в открытой посуде.
- Для размораживания продуктов удалите полностью упаковку.
- Продукты должны быть разложены в один слой и не накрывать друг друга для быстрого и равномерного размораживания.
- При размораживании мяса используйте решетку, установленную на втором уровне и противень на первом. Таким образом, жидкость из замороженных продуктов будет попадать на противень и не нанесет ущерб духовому шкафу.

Энергосбережение

Для экономии электроэнергии при использовании духового шкафа соблюдайте следующие правила:

- Во время приготовления дверца духовки должна быть всегда плотно закрыта.
- Не открывайте часто дверцу включенной духовки, т. к. это способствует потере тепла и нарушению температурного режима.
- Выключайте прибор, когда не используете его для приготовления пищи.
- Содержите внутреннюю поверхность духового шкафа в чистоте – это необходимо для нормального теплообмена и корректной работы прибора.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ



На время проведения любых работ по установке и подключению прибор обязательно должен быть отключен от источника питания. Невыполнение этого требования может привести к смерти или поражению электрическим током.

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

При установке и эксплуатации прибора не используйте удлинитель, вилку адаптера или тройник - перегрузка вызывает риск возникновения пожара.

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.

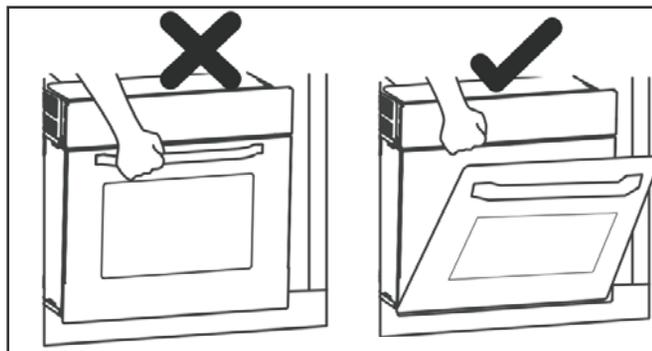
Для безопасной работы прибора мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна соответствовать следующим параметрам:

- Панели кухонных шкафов, прилегающие к духовке, должны быть изготовлены из термостойких материалов.
- Клей для кухонных шкафов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре до 120°C. Пластмассовые материалы или клей, которые не выдерживают данной температуры, деформируются или отклеиваются в процессе эксплуатации.
- 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.
- Для свободной циркуляции воздуха и обеспечения хорошей вентиляции задняя стенка кухонного шкафа должна быть снята. Зазор от стены должен быть не менее 45 мм.
- При установке прибора необходимо использовать защитные перчатки, чтобы не порезаться об острые металлические части духовки.

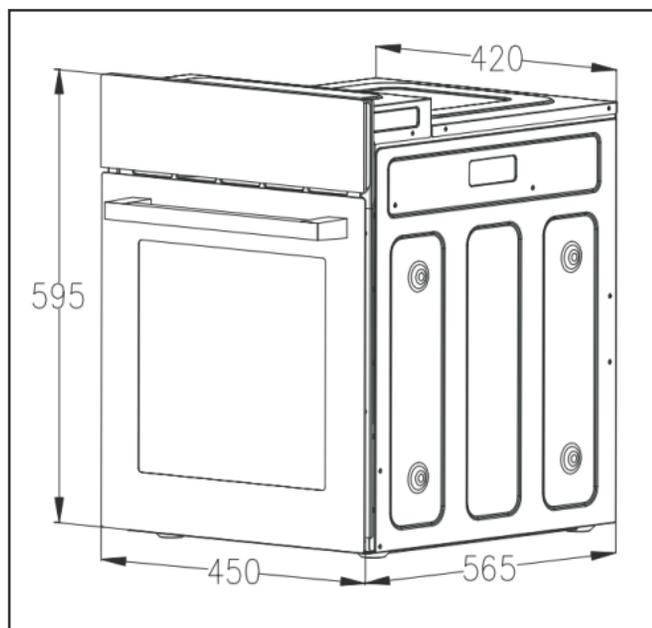
Установка

Установку духовки желательно производить силами двоих людей.

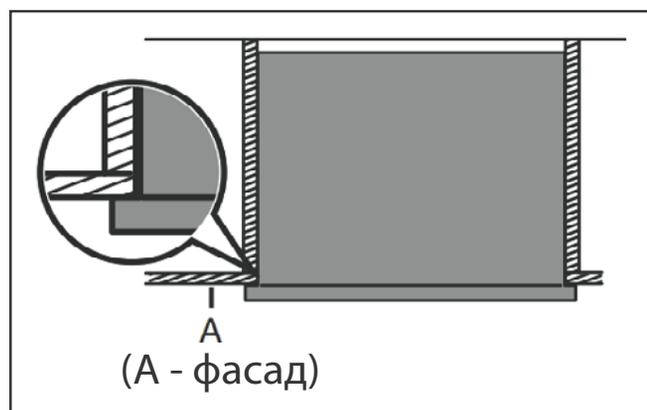
Установка осуществляется следующим образом.



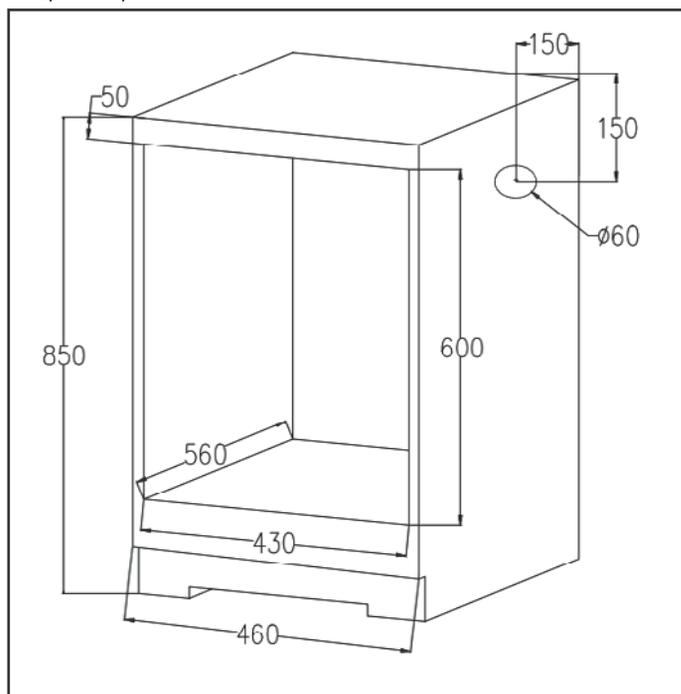
1. Перед монтажом обратите внимание на габаритные размеры прибора, указанные на схеме (в мм).



2. Для эстетичного внешнего вида кухни духовку следует устанавливать в стандартную нишу шириной 600 мм, желательно заподлицо с передними фасадами шкафов с небольшим выступом.

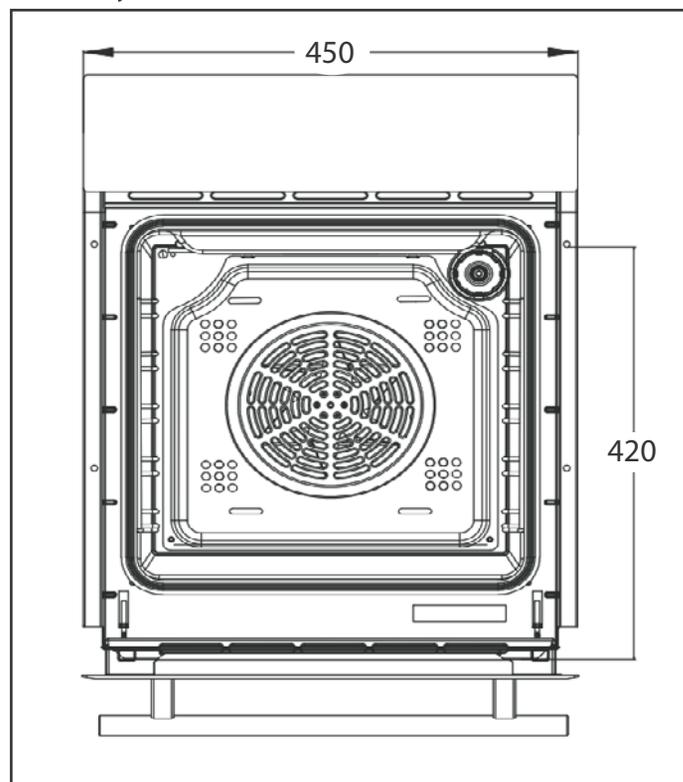


3. Для безопасной установки и эффективного функционирования прибора стандартная ниша, в которую он встраивается, должна иметь следующие размеры (в мм):



Крепление духовки к шкафу

Вставьте духовой шкаф в отсек и проверьте направляющие зазоры справа и слева — они должны быть равными. Для крепления духовки к стенке кухонного шкафа откройте дверцу духовки, снимите боковые уплотнители в верхней части, прикрепите духовой шкаф к нише шурупами для дерева и установите боковые уплотнители на место.



Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Для безопасной и эффективной эксплуатации прибор должен быть правильно подключен к электросети через многополюсный разъединитель и заземлен в соответствии с действующими стандартами безопасности.

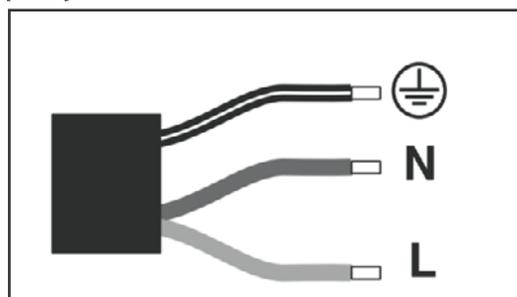
После установки прибора необходимо обеспечить возможность обесточивания сети. Электроснабжение прибора должно отключаться контактной вилкой или фиксированным выключателем, который соответствует действующим требованиям безопасности.

Прибор должен быть подключен с помощью трехжильного электрического кабеля.

Замена кабеля питания может производиться только квалифицированным специалистом, в соответствии с действующими правилами электробезопасности.

Прибор должен быть размещен таким образом, чтобы электрический кабель и сетевая розетка оставались легкодоступными, в противном случае необходимо установить фиксирующий многополюсный выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

Подсоединение сетевого шнура духовки к сети электропитания проводите, соблюдая цветовую маркировку.



Провода:

Желто-зеленый → Заземление (⏏)

Синий → Нейтральный (N)

Коричневый → Фаза (L)



ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить духовые шкафы необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту приборов от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Духовой шкаф 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 духовой шкаф запрещается переносить за ручку дверцы.
- Рекомендуется при перемещении поддерживать прибор за верхнюю часть при открытой 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	Проблемы с энергопитанием или сетевым кабелем	Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству
		Проверьте электропитание в сети
		Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель
		Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети
Прибор не нагревается	Сработал предохранитель	При повторном срабатывании предохранителя обратитесь в сервисный центр к квалифицированным специалистам
Верхняя корочка при приготовлении выпечки подгорает, а нижняя не пропекается	Недостаточный нагрев нижнего нагревательного элемента	Готовьте выпечку на режиме естественной конвекции (верхний/нижний нагрев)
		Используйте более глубокие формы для выпекания торта
		Готовьте при более низких температурах
		Выпекайте торт на нижнем уровне
Верхняя корочка при приготовлении выпечки бледная, а нижняя подгорает	Слишком высокая температура снизу	Готовьте выпечку на режиме естественной конвекции
		Используйте менее глубокие формы для выпекания торта
		Готовьте при более низких температурах
		Выпекайте торт на верхнем уровне
		Не застилайте дно духового шкафа и не ставьте ничего на него
Снаружи блюдо сильно зарумянилось, а внутри не пропеклось	Установлена слишком высокая температура	Уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Блюдо пересохло, но не подгорело	Слишком низкая температура	Увеличьте температуру и уменьшите время приготовления
Внутреннее освещение не включается	Лампочка внутреннего освещения перегорела	Замените лампочку
Вентилятор работает неравномерно	В режиме конвекции это нормальная работа	
После окончания приготовления вентилятор продолжает работать	Вентилятор работает в автоматическом режиме и выключается после охлаждения духового шкафа	



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	ZOE452B/ ZOE452W/ ZOE452X
Напряжение	~220-240 В
Частота	50/60 Гц
Класс энергопотребления	A+
Максимальная мощность	2800 Вт
Верхний нагреватель	800 Вт
Нижний нагреватель	1000 Вт
Кольцевой нагреватель	1800 Вт
Гриль	1200 Вт
Вентилятор (охлаждение)	10.5 Вт
Вентилятор (конвекция)	35 Вт
Внутреннее освещение	25 Вт
Объем камеры	50 л
Габаритные размеры (ШхГхВ)	450x565x595 мм
Вес (нетто)	24.5 кг
Вес (брутто)	27 кг
Цвет: ZOE452B/ ZOE452W/ ZOE452X	черный/белый/стальной

КОМПЛЕКТАЦИЯ

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)
1	Духовой шкаф	1
2	Противень	1
3	Решетка	1
4	Боковые направляющие съемные	2
5	Шуруп	2
6	Инструкция по эксплуатации	1
7	Гарантийный талон	1
8	Упаковка	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 Директивой 2002/96/ЕС и правилами по утилизации отходов в вашем регионе. Не выбрасывайте данное изделие вместе с обычным бытовым мусором.

- Если вы хотите сменить старый духовой шкаф, его необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если духовой шкаф будет отправлен на свалку, помните, что, попав в детские руки, он может быть причиной несчастного случая.
- Позаботьтесь о том, чтобы сделать духовой шкаф 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 настоящем руководстве 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 5 лет с даты приобретения, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией 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 подготовьте необходимую 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 ООО «Цюгель Рус»: 8 800 446 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

