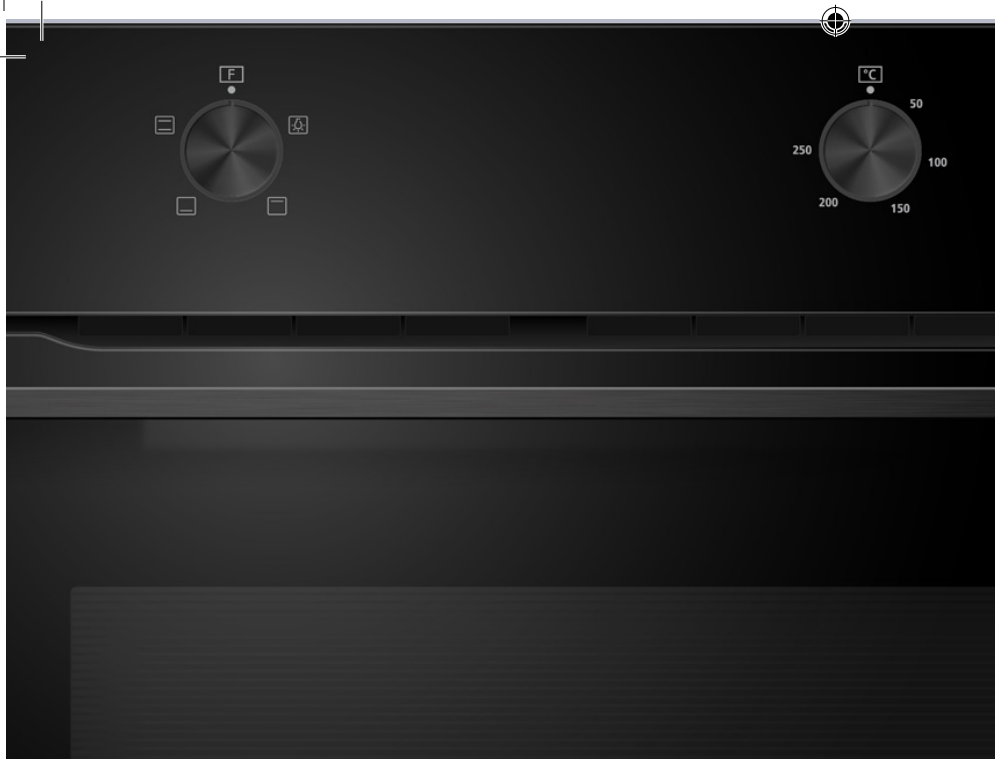




Z Ü G E L

Электрический
духовой шкаф

ZOE605B
ZOE605X

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.zugel.ru

ОГЛАВЛЕНИЕ

Меры предосторожности.....	4
Общий вид.....	6
Аксессуары.....	6
Панель управления	6
Перед первым использованием.....	7
Режимы	7
Эксплуатация	8
Практические рекомендации и советы по приготовлению в духовом шкафу.....	8
Очистка и уход.....	9
Установка и подключение.....	11
Транспортировка и хранение	13
Возможные проблемы и способы их устранения.....	13
Технические данные	14
Утилизация.....	15
Гарантийные обязательства	15

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение встраиваемого электрического духового шкафа ZOE605B/ZOE605X. Бытовая техника Zügel – это сочетание инновационных технологий и высоких стандартов качества. Используя нашу технику, вы непременно останетесь довольны результатом. Zügel – совершенство в быту!

Современный и функциональный духовой шкаф Zügel предназначен для приготовления различных блюд путем тепловой обработки. Обеспечивает высокий уровень комфорта процесса приготовления и гарантирует качество блюд. Эта встраиваемая модель гармонично впишется в интерьер любой кухни.

ZOE605B



- Класс энергоэффективности А
- Объем камеры 70 л
- 4 режима: Освещение/Верхний и нижний нагрев/Нижний нагрев/Верхний нагрев
- Температура приготовления 50-250°C
- Двойное остекление дверцы
- Эмаль легкой очистки
- Тангенциальное охлаждение
- Съёмная дверца
- Съёмные боковые направляющие
- Автоотключение

ZOE605X



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

- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что прибор не поврежден, оснащенность и комплектация соответствует данным, приведенным в инструкции по эксплуатации, в гарантийных обязательствах торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях во внутренних помещениях.
- Установка прибора должна производиться строго в соответствии с указаниями инструкции.
- Установка 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 удалите принадлежности и 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.
- Перед первым использованием для предотвращения расплавления защитной пленки при нагреве духового шкафа снимите всю пленку с изделия.
- 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.

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.
- Помните! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с эксплуатацией духовых шкафов, являются ожоги. Обычно они происходят при прикосновении к горячим частям или принадлежностям прибора.
- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за детьми, не пускайте их на кухню, пока духовой шкаф работает или остывает.
- При установке не перекрывайте вентиляционные отверстия на корпусе.
- Во избежание перегрева прибора, не навешивайте на дверцу духового шкафа декоративный фасад.
- Для качества приготовления важно, чтобы во время работы дверца прибора была плотно закрыта. Между дверцей и корпусом не должны находиться посторонние предметы.
- 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.
- Не ставьте тяжелые предметы и не давите сильно на открытую дверцу духового шкафа, не вставляйте на нее ногами.
- Чтобы не повредить телескопические направляющие, не давите сильно и не опирайтесь на выдвинутую решетку или противень.
- Во избежание пожара и сокращения срока службы прибора, не используйте духовой шкаф для обогрева помещения.
- 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.
- Во избежание поражения электрическим током и повреждения прибора, не кладите в духовой шкаф металлические предметы и электрические провода.
- 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.
- 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.
- В случае возникновения пожара отключите прибор от сети, примите меры по тушению огня и в случае необходимости вызовите пожарную службу.
- Категорически запрещается тушить электроприбор, находящийся под напряжением, водой. В случае возгорания выключите прибор, перекройте доступ кислорода к открытому огню, накрыв его плотным одеялом.
- 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.
- Для получения консультации, осмотра, приобретения оригинальных запчастей и ремонта прибора в случае

необходимости всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

- Всегда отключайте прибор от сети перед проведением обслуживания или очистки, дайте ему остыть. Также обязательно отключайте прибор от сети перед заменой лампы внутреннего освещения.
- Чтобы не повредить внутреннее эмалированное покрытие духового шкафа, после приготовления обязательно удаляйте остатки подгоревшей сладкой и жирной пищи.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки внутренней поверхности шкафа и стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность и вызвать повреждение стекла. Используйте мягкие тряпки или губки.
- При сильных загрязнениях используйте специальные средства для очистки духовых шкафов – строго следуйте указаниям по их применению. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амлацетат и пр.
- Возможное изменение цвета внутреннего покрытия или стальных элементов – это нормальное явление в процессе регулярного использования прибора и не влияет на эффективность его работы.
- Для очистки прибора не используйте бытовые пароочистители.
- Для очистки внутренней поверхности шкафа с осторожностью используйте спрей-очистители, которые могут нарушить теплоизоляцию и повредить прибор – строго следуйте указаниям по их применению.

Меры предосторожности при электрическом подключении

Для безопасной и эффективной эксплуатации прибор должен быть правильно подключен к электросети и заземлен в соответствии с действующими стандартами безопасности. Подключение должно производиться квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям или имуществу из-за неправильного или несоответствующего требованиям подключения прибора к электросети, произведенного не уполномоченными на данную операцию специалистами.

Перед подключением духовки к сети электропитания убедитесь в следующем:

1. Характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке духового шкафа. Номинальная мощность сетевого источника питания и розеток соответствует максимальной мощности прибора, указанной в спецификации. Напряжение и частота тока сети соответствуют электрическим данным изделия.
2. Сетевая розетка совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку – обратитесь к квалифицированным специалистам, не используйте удлинители или тройники.
3. Предохранители (автоматические выключатели) и провода выдерживают ту нагрузку, которую они несут, а также дополнительную от вновь устанавливаемого духового шкафа.
4. Прибор установлен таким образом, что электрический провод и сетевая розетка остаются легкодоступными.
5. Кабель питания расположен таким образом, что не подвергается нагреву от горячих поверхностей. Во время работы задняя стенка прибора сильно

нагревается, поэтому располагайте кабель питания вне зоны нагрева.

ВНИМАНИЕ!

- **Электробезопасность прибора гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.**
- **Прибор относится к I классу защиты от поражения электрическим током и должен подключаться к розетке с заземлением.**
- **Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.**

Меры предосторожности при приготовлении пищи

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, во избежание возникновения пожара.
- Для приготовления пищи в духовом шкафу используйте только специальную термостойкую посуду. Не помещайте в него легковоспламеняющиеся изделия: бумажную посуду, пластиковые контейнеры и пр.
- **Внимание! Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются. Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.**
- Во избежание взрыва, вызванного избыточным давлением, не используйте для приготовления в духовом шкафу герметичные емкости или контейнеры.
- Не застилайте дно шкафа фольгой или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно шкафа. Это может нарушить теплообмен внутри прибора и привести к его перегреву, изменению времени приготовления и повреждению внутреннего покрытия.

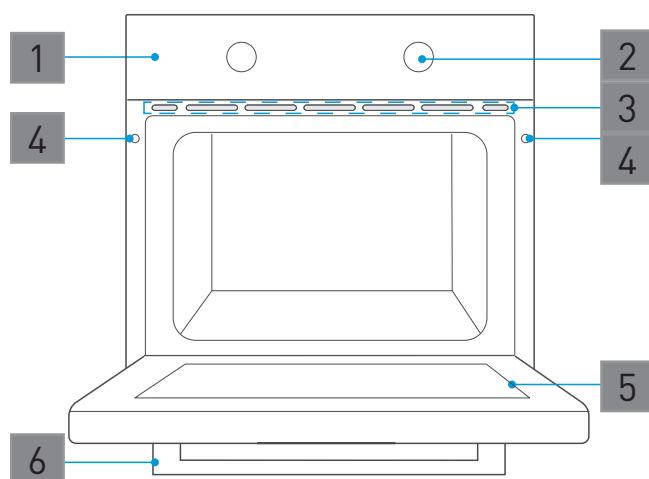
Внимание!

Не оставляйте на дне рабочей камеры посуду или противень во время включения основного (нижнего) нагревателя духовки. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия шкафа и возможным травмам во время его очистки.

- Во время включения прибора, если он сильно разогрет, не наливайте воду непосредственно на противень, чтобы избежать образования горячего пара и повреждения внутреннего эмалированного покрытия.
- Во избежание случайного возгорания во время приготовления пищи с большим количеством жира или масла обязательно контролируйте процесс приготовления.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духового шкафа – возможен выход горячего воздуха и пара.

ОБЩИЙ ВИД

1. Корпус
2. Панель управления
3. Вентиляционные отверстия
4. Фиксирующие отверстия
5. Дверца
6. Ручка

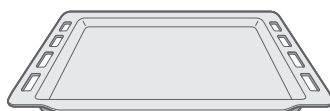


АКСЕССУАРЫ (В комплекте)



Решетка

Предназначена для установки посуды, форм для выпечки, для жарки и гриля



Глубокий противень

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.
- **Внимание! При использовании противня исключите его контакт с кислой средой.**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Переключатель режимов
2. Регулятор температуры
3. Индикатор нагрева

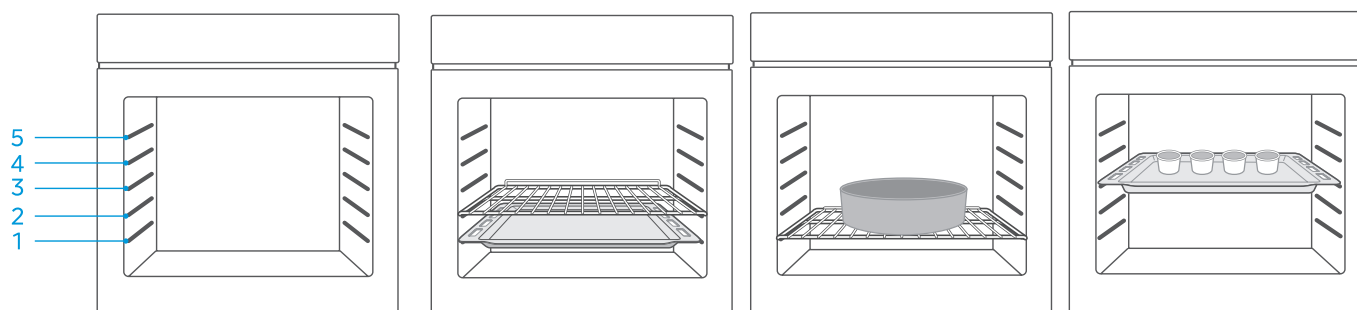
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием духового шкафа совершите следующие действия:

- Снимите защитную пленку с прибора, извлеките из шкафа принадлежности и удалите упаковочные материалы (картон, амортизирующая пена, обвязочные ленты и пр.). Внутреннюю поверхность духового шкафа протрите мягкой влажной тряпкой.
- Установите максимальную температуру на режиме верхнего и нижнего нагрева и включите духовку с закрытой дверцей на 30 минут. При этом возможно появление задымления и специфического запаха, как следствие выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора, что носит разовый характер и быстро пройдет.
- Дайте остыть духовому шкафу, откройте дверцу и проветрите помещение. Протрите внутреннюю поверхность шкафа теплой водой и хорошо просушите. Ваш прибор готов к дальнейшей эксплуатации.

Установка аксессуаров

- Для качественного и безопасного приготовления необходимо использовать и правильно разместить в рабочей камере специальные принадлежности, входящие в комплект поставки: решетку и противень. При неправильной установке возможна их деформация и, как следствие, повреждение эмалированной поверхности.
- Принадлежности можно устанавливать в духовом шкафу на один из 5 уровней, которые обозначены на передней стенке и видны при открытии дверцы.
- Устанавливайте решетку открытой стороной к дверце, а ограничителем к стенке шкафа – это гарантирует, что посуда с пищей не соскользнет с решетки при ее выдвижении и извлечении из духовки. Противень устанавливайте более пологой стороной к дверце.
- Перед закрытием дверцы убедитесь, что принадлежности установлены правильно и задвинуты в духовой шкаф до упора, при этом они не должны соприкасаться с дверцей – это необходимо для ее плотного прилегания и корректной работы прибора.
- Ваш прибор готов к дальнейшей эксплуатации.



РЕЖИМЫ

Режим	Описание
Освещение 	Включение внутреннего освещения
Верхний нагрев 	Включен верхний нагревательный элемент Используется для запекания и подрумянивания различных блюд и выпечки.
Нижний нагрев 	Включен нижний нагревательный элемент Используется для длительного тушения, томления или подогрева пищи, для доведения блюда до готовности, приготовления выпечки с влажной начинкой.
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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Переключателем режимов установите режим работы.
2. Регулятором температуры выберите температуру приготовления.
3. После установки режима и выбора температуры загорится световой индикатор и автоматически начнется процесс приготовления.
4. По окончании приготовления выключите духовку: переведите переключатель режимов и регулятор температуры в положение **Выкл. «0»** и духовка выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Тангенциальное охлаждение

- Прибор оснащен вентилятором охлаждения, который не дает перегреваться нагревательным элементам и поверхностям духового шкафа, что обеспечивает его безопасную работу. Вентилятор включается и выключается после охлаждения прибора автоматически.
- По окончании приготовления, если температура в камере превышает 70°C, вентилятор продолжит работу до тех пор, пока температура не опустится ниже 60°C.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время работы прибора на стекле дверцы и внутренних стенках камеры образовался конденсат, это нормальное явление. По окончании приготовления вытрите конденсат мягкой тряпкой.

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.

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.

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 металлический стержень 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.

Вид выпечки	Вес, кг	Уровень	Режим	Температура, °C	Время приготовления, мин*	Принадлежности
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
Бисквитный торт	0.5	3		175	30-35	Решетка
Пицца	0.35	3		200	10	Противень
Шарлотка	1.2	3		185	50-60	Решетка
Тосты	9 шт.	5		240	1-2	Решетка
Гамбургер	1	5		240	10-20 – на одной стороне, 5-10 на другой	Противень

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

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	Используйте меньше жидкости, 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

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.

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 рабочей камеры

- 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, амилацетат 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.
- 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.

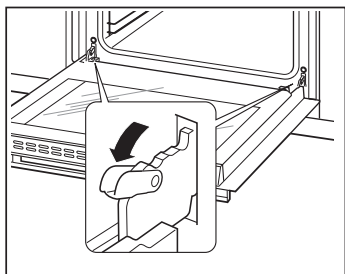
Очистка дверцы

- Стекло дверца духового шкафа должна 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.
- Дверца духовки имеет специальный уплотнитель, который гарантирует эффективную работу прибора. Регулярно проверяйте состояние уплотнителя и следите за его чистотой. При необходимости протрите его мягкой губкой и теплой водой, не применяйте абразивные материалы и средства. В случае повреждения уплотнителя обратитесь в сервисный центр для его замены. Рекомендуем не использовать духовку до устранения повреждения.
- После очистки стекла протрите его насухо, чтобы избежать образования разводов.

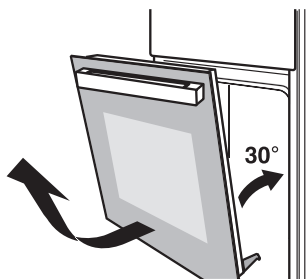
Снятие дверцы

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

1. Чтобы снять дверцу, откройте ее до упора. Затем поднимите фиксаторы дверной петли.



2. Приподнимите дверцу примерно до угла 30°. Придерживая дверцу руками с обеих сторон, приподнимите и медленно потяните ее на себя для извлечения петель из корпуса духового шкафа и полного ее снятия.



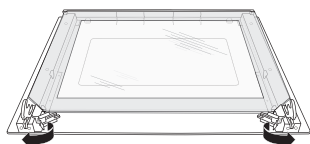
3. Снятую дверцу положите на гладкую ровную поверхность (желательно на мягкую ткань, чтобы она не поцарапалась).
4. После очистки установите дверцу на место, выполнив описанные действия в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ!

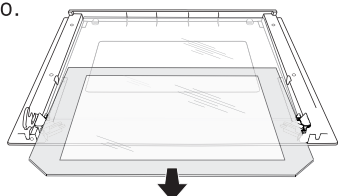
Чтобы избежать поломки стекла во время очистки, убедитесь, что оно лежит ровно. При очистке не используйте острые инструменты, которые могут сломать стекло или повредить дверцу.

Снятие стекла

1. Чтобы снять стекло, положите дверцу внутренней стороной кверху на ровную поверхность, покрытую мягкой тканью.
2. Откройте фиксаторы стекла, как показано на рисунке.



3. Приподнимите верхнее стекло дверцы и осторожно вытяните его.



4. Положите 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. Протрите стекло чистой влажной губкой, а затем насухо мягкой тканью.
5. После завершения очистки выполните описанные выше действия в обратном порядке, чтобы установить стекло на дверцу в исходное положение.

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.
- Чтобы не допустить повреждения дверцы или стекла, при их снятии не прилагайте особых усилий, они должны сниматься свободно.
- Не поднимайте и не переносите дверцу духовки за ручку.

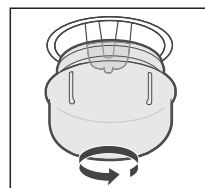
Замена лампочки внутреннего освещения

В духовом шкафу для внутреннего освещения можно использовать только специальные устойчивые к высоким температурам (до 300°C) лампочки со следующими характеристиками:
Напряжение 230 В/Мощность 25 Вт/Тип держателя лампы G9.

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.



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.

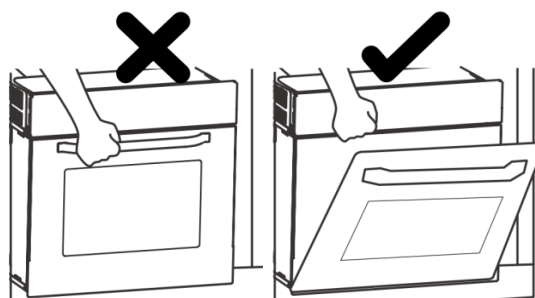
Для безопасной работы прибора мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна соответствовать следующим параметрам:

- 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

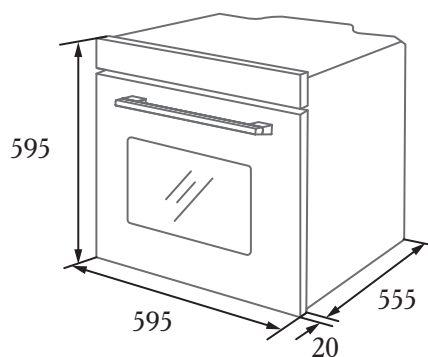
Установку духовки желательно производить силами двоих людей.

Установка осуществляется следующим образом.

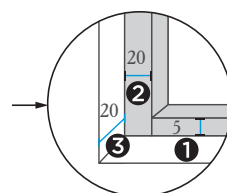
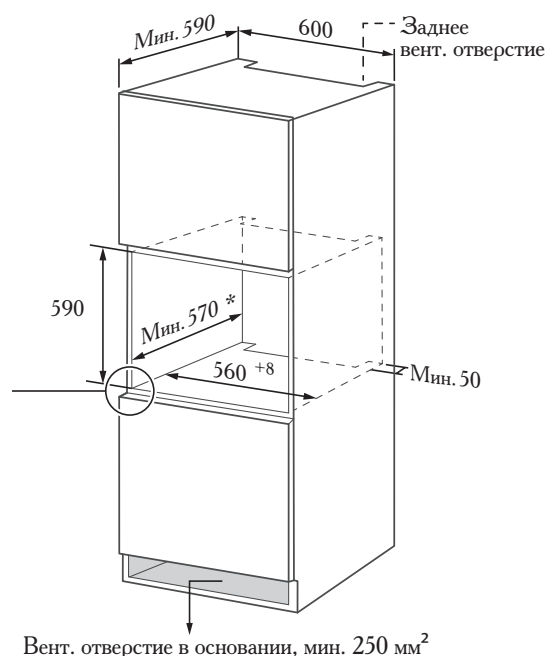


Встраивание в нишу

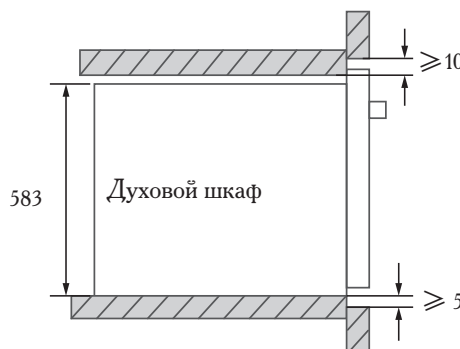
1. Перед монтажом обратите внимание на габаритные размеры прибора, указанные на схеме (в мм).



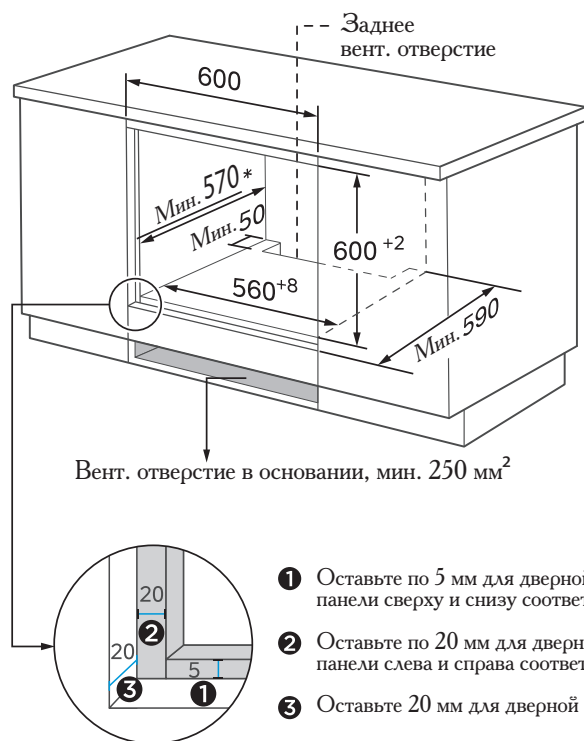
2. Для безопасной установки и эффективного функционирования прибора стандартная ниша, в которую он встраивается, должна иметь следующие размеры (в мм):



- 1 Оставьте по 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно
- 2 Оставьте по 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно
- 3 Оставьте 20 мм для дверной панели



Встраивание под столешницу



Если прибор устанавливается под варочную поверхность, то минимальная толщина рабочей поверхности А, в зависимости от типа варочной, должна составлять:

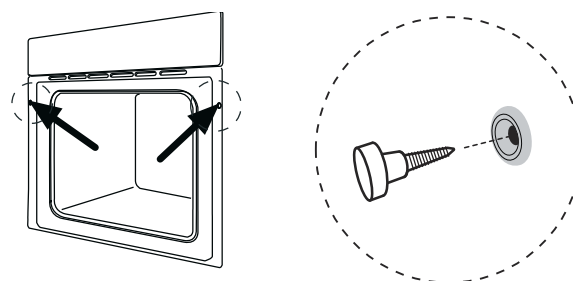
- для индукционной панели - 37 мм;
- для индукционной панели на всю поверхность - 47 мм;
- для газовой панели - 30 мм;
- для электрической панели - 27 мм.

ПРИМЕЧАНИЕ

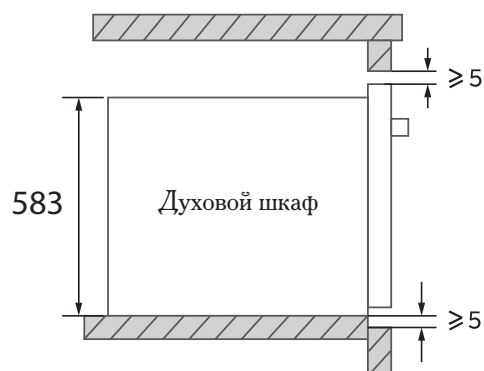
1. Толщина панели шкафа 20 мм.
2. Если розетка установлена за задней стенкой прибора, глубина отверстия должна быть увеличена мин. с 590 до 620 мм.
3. Размеры на схемах указаны в мм.

Крепление духовки к шкафу

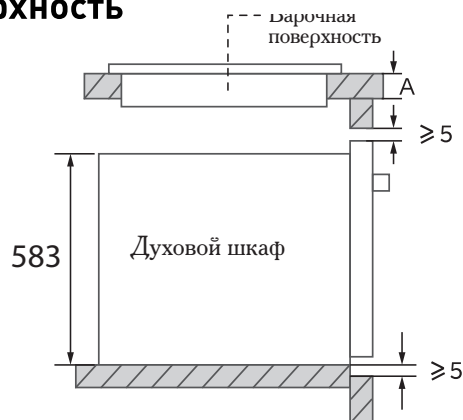
Вставьте духовой шкаф в нишу и проверьте направляющие зазоры справа и слева — они должны быть равными. Для крепления духовки к стенке кухонного шкафа откройте дверцу духовки и прикрепите духовой шкаф к нише шурупами. Для обеспечения достаточной вентиляции при монтаже духовки соблюдайте указанные размеры и оставляйте необходимые зазоры.



Встраивание без варочной поверхности



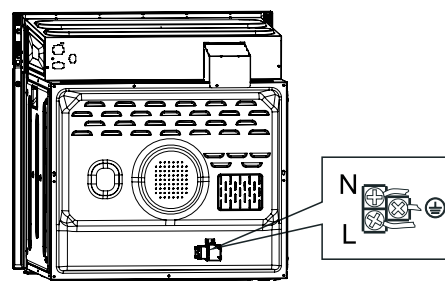
Встраивание под варочную поверхность



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.



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
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	

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить приборы необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении.
- 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 прибор запрещается переносить и передвигать за ручку дверцы.
- Рекомендуется при перемещении духового шкафа поддерживать его за верхнюю приоткрытую дверцу.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	ZOE605B/ZOE605X
Напряжение	220-240 В~
Частота	50/60 Гц
Класс энергопотребления	A
Максимальная мощность	2100 Вт
Внутреннее освещение	25 Вт
Объем камеры	70 л
Габаритные размеры (ШхГхВ)	595x575x595 мм
Размеры ниши для встраивания (ШхГхВ)	560x570x600 мм
Вес (нетто)	29 кг
Вес (брутто)	32 кг
Цвет: ZOE605B/605X	черный/стальной

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Духовой шкаф - 1 шт.
2. Противень - 1 шт.
3. Решетка - 1 шт.
4. Шурупы для фиксации - 4 шт.
6. Инструкция по эксплуатации - 1 шт.
8. Гарантийный талон - 1 шт.
9. Упаковка - 1 шт.

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. Картонная упаковка изготовлена из переработанной бумаги и должна быть утилизирована в пункте сбора макулатуры для вторичной переработки. 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 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 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 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

000 «Цюгель Рус»/Zugel Rus LLC 127322, город Москва, ул. Яблочкова, 21, корпус 3, комната 2