



Z Ü G E L

Электрический
духовой шкаф

ZOE453B

ZOE453W

ZOE453X

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

Меры предосторожности.....	4
Общий вид.....	6
Аксессуары.....	6
Панель управления	7
Перед первым использованием.....	7
Режимы	8
Эксплуатация	10
Очистка и уход.....	14
Установка и подключение	20
Возможные проблемы и способы их устранения.....	22
Технические данные	22
Утилизация.....	23
Гарантийные обязательства	23



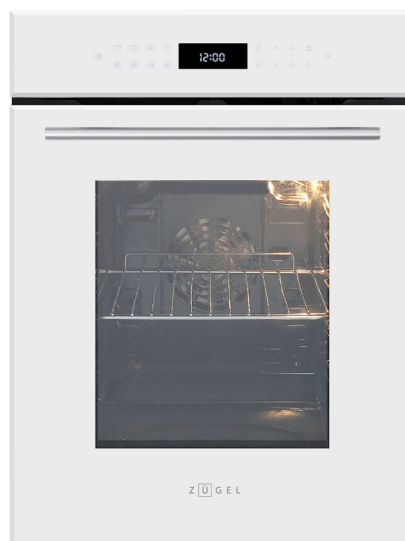
Духовой шкаф соответствует требованиям ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение встраиваемого электрического духового шкафа ZÜGEL. 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.

Духовой шкаф ZÜGEL ZOE453B/ZOE453W/ZOE453X



- Класс энергопотребления A
- Максимальная мощность 2280 Вт
- Объем камеры 51 л
- 15 режимов работы: Верхний и нижний нагрев, Нижний нагрев с конвекцией, Верхний и нижний нагрев с конвекцией, 3D-конвекция, 4D-конвекция, Эко-конвекция, Гриль, Эко-гриль, Гриль с конвекцией, Аэрогриль, Пицца, Ферментация, Подогрев тарелок, Размораживание, Очистка паром
- Температура приготовления 50-260°C
- Время приготовления до 24 часов
- 3D/4D-нагрев + конвекция
- Кольцевой нагреватель
- Гриль
- Функция аэрогриля
- Тип управления: сенсорное
- LCD-дисплей
- Часы
- Таймер 24 часа
- Функция памяти (на 4 программы)
- Автоотключение
- Замок от детей
- Тройное остекление дверцы
- Телескопические направляющие (1 уровень)
- Съёмные боковые направляющие
- Внутреннее покрытие камеры: черная эмаль легкой очистки
- Гидролизная очистка
- Съёмная дверца
- Внутреннее освещение



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 для предотвращения расплавления защитной пленки при нагреве духового шкафа снимите всю пленку с изделия.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Чтобы не повредить телескопические направляющие, не давите сильно и не опирайтесь на выдвинутую решетку или противень.
- Не ставьте тяжелые предметы и не давите сильно на открытую дверцу духового шкафа, не вставляйте на нее ноги.
- 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.
- 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.
- Во избежание перегрева прибора, не навешивайте на дверцу духового шкафа декоративный фасад.
- 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 духового 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, амилацетат 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 духового 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 прибора 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 (220-240 В, частота 50/60 Гц, ток 16 А).
 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. **Внимание! Шнур питания расположен таким образом, что не подвергается нагреву от горячих поверхностей. Во время работы задняя стенка прибора сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.**
- Запрещается пользоваться духовым шкафом, если характеристики электрической сети не соответствуют

характеристикам, указанным на фирменной табличке прибора.

- Электробезопасность прибора гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.
- **Внимание! Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.**

Внимание!

Прибор относится к I классу защиты от поражения электрическим током и должен подключаться к розетке с заземлением.

Меры предосторожности при приготовлении пищи

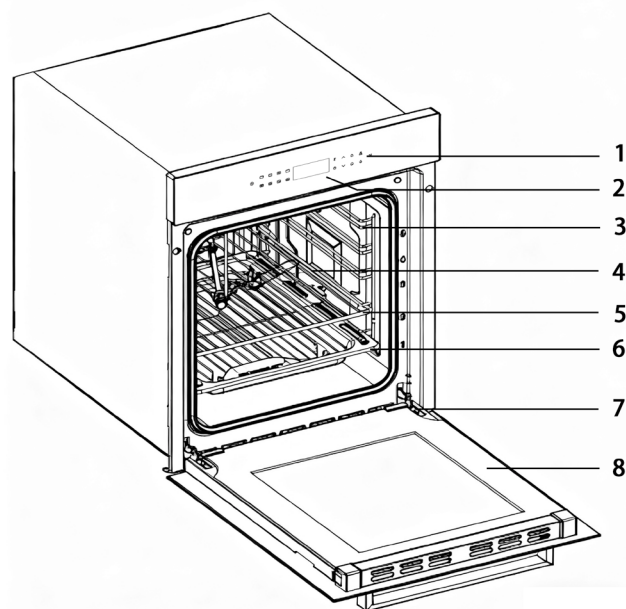
- Для приготовления пищи в духовом шкафу используйте только специальную термостойкую посуду. Не помещайте в духовку легковоспламеняющиеся изделия: бумажную посуду, пластиковые контейнеры и пр.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, во избежание возникновения пожара.
- **Внимание!** Особую осторожность 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 духовке герметичные емкости или контейнеры.
- Не застилайте дно духового шкафа фольгой или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно шкафа. Это может нарушить теплообмен внутри духового шкафа 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.

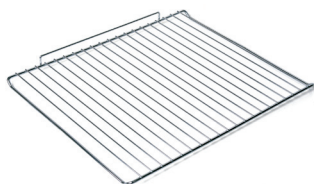
- Во время включения прибора, если он сильно разогрет, не наливайте воду непосредственно на противень, чтобы избежать образования горячего пара и повреждения внутреннего эмалированного покрытия духового шкафа.
- Во избежание случайного возгорания во время приготовления пищи с большим количеством жира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

ОБЩИЙ ВИД



1. Панель управления
2. Дисплей
3. Съемные боковые направляющие
4. Телескопические направляющие
5. Решетка
6. Противень
7. Дверная петля
8. Дверца

АКСЕССУАРЫ



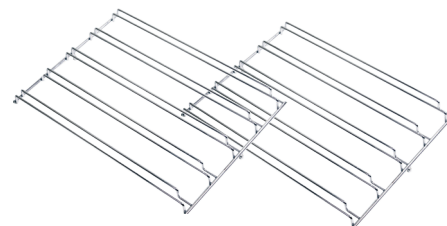
Решетка

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



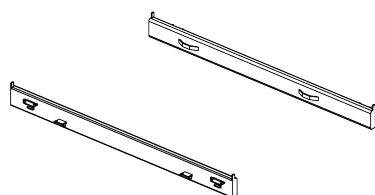
Глубокий противень

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



Съемные боковые направляющие

Предназначены для установки решетки и противня.



Телескопические направляющие

Предназначены для более удобной установки и безопасного извлечения решетки и противня.



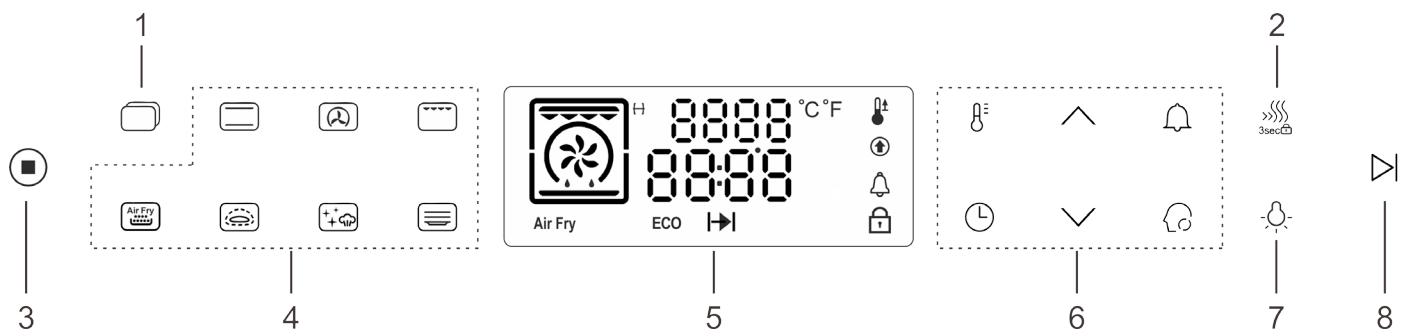
Шурупы

Шурупы для фиксации духовки при установке (2 шт.)

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.

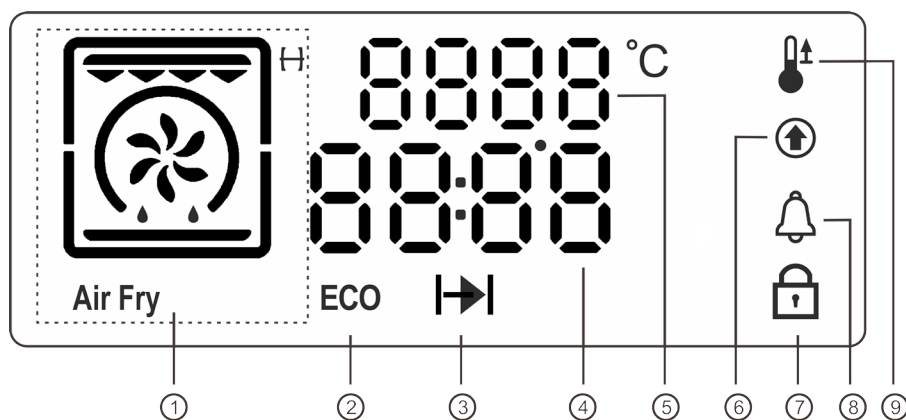
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Сенсорные кнопки

1. Выбор базового режима приготовления
2. Включение предварительного нагрева/Включение блокировки панели (3 сек)
3. Вкл./Выкл.
4. Быстрый выбор режима
5. Дисплей
6. Выбор дополнительных функций
7. Включение/Выключение внутреннего освещения
8. Старт/Пауза

ДИСПЛЕЙ



Индикаторы:

1. Режим приготовления
2. Эко-режим
3. Время работы режима (горит при внесении изменений в параметры времени)
4. Время
5. Температура
6. Нагрев
7. Блокировка панели
8. Звуковой сигнал (будильник)
9. Быстрый предварительный нагрев

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 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.

РЕЖИМЫ

В духовке представлены 12 базовых режимов приготовления и 3 дополнительных режима работы.

Кнопка	Режим	Описание
 Последовательным нажатием кнопки Выбор выберите один из базовых режимов приготовления	 Гриль с конвекцией Температура: 180°C Время: 60 мин Регулировка: 80-230°C/00:00-23:59 ч	Включены верхний центральный нагревательный элемент 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.
	 Пицца Нижний и кольцевой нагрев с конвекцией Температура: 200°C Время: 60 мин Регулировка: 50-260°C/00:00-23:59 ч	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 конвекцией Температура: 170°C Время: 60 мин Регулировка: 30-260°C/00:00-23:59	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.
	 Нижний нагрев с конвекцией Температура: 150°C Время: 60 мин Регулировка: 50-230°C/00:00-23:59	Включены нижний нагревательный элемент и вентилятор Интенсивный нагрев снизу для хрустящей основы и равномерное тепло для румяной корочки сверху. Подходит для выпекания пиццы, открытых пирогов с начинкой, выпечки из дрожжевого теста.
	 Эко-гриль Температура: 180°C Время: 30 мин Регулировка: 80-230°C/00:00-23:59	Включен только внутренний (малый) контур нагревательного элемента, нагрев идет строго по центру камеры. Экономичный гриль для запекания небольших порций продуктов. Подходит для приготовления 1-2 горячих бутербродов, 1-2 стейков или небольшой порции овощей. Для достижения наилучшего результата размещайте продукты строго по центру противня (решетки) на верхних уровнях.
	 4D-конвекция Верхний, нижний, кольцевой нагревательный элемент + вентилятор Многоуровневое приготовление Температура: 180°C Время: 30 мин Регулировка: 50-260°C/00:00-23:59	Включены одновременно верхний, нижний и кольцевой нагревательные элементы и вентилятор Вентилятор с реверсивным вращением улучшает циркуляцию воздуха, равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу, температура одинаковая на всех уровнях. Предназначен для одновременного равномерного приготовления больших порций продуктов на 4-х уровнях. В процессе приготовления нет необходимости переставлять противни.

	 Эко-конвекция Температура: 160°C Время: 30 мин Регулировка: 40-230°C/00:00-23:59	Включен задний кольцевой нагреватель и вентилятор. Энергосберегающий режим с максимально эффективным использованием электроэнергии при сохранении качества приготовления. Идеально для запекания блюда на одном уровне.
	 Размораживание Температура: 40°C Время: 30 мин Регулировка: 40-60°C/00:00-23:59	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.
	 Верхний и нижний нагрев Температура: 170°C Время: 60 мин Регулировка: 30-260°C/00:00-23:59	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.
	 3D-конвекция Кольцевой нагревательный элемент + вентилятор Многоуровневое приготовление Температура: 200°C Время: 60 мин Регулировка: 35-260°C/00:00-23:59	Включены кольцевой нагревательный элемент на задней стенке и вентилятор. Режим принудительной конвекции: перед кольцевым нагревателем находится вентилятор, который равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу, температура одинаковая на всех уровнях. Рекомендуется для одновременного приготовления нескольких блюд на 3-х уровнях (1/3/5) без смешивания запахов и вкусов. Рекомендации: • Из-за высокой интенсивности обдува выставляйте температуру на 20 °C ниже, чем указано в рецепте. • Не используйте для капризной выпечки (суфле, заварной крем, чизкейк, бисквит).
	 Гриль Температура: 200°C Время: 60 мин Регулировка: 80-230°C/00:00-23:59	Включен верхний центральный нагревательный элемент. 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.
	 Аэрогриль: Верхний и нижний нагрев с конвекцией Температура: 230°C Время: 22 мин Регулировка: 160-210°C/00:00-23:59	Включены одновременно верхний, нижний нагревательные элементы и вентилятор. Также при включении активируется быстрый предварительный нагрев, горит индикатор . 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.

Дополнительные режимы		
	Ферментация	Нагрев на низких температурах (30-50°C) для ферментации заквасок и расстойки дрожжевого теста, необходимых для приготовления йогурта, хлеба и пр. Также подходит для щадящей разморозки ягод, овощей, сливочного масла и пр. деликатных продуктов.
	Очистка паром	Для удаления легких загрязнений и остатков пищи с внутренних поверхностей камеры
	Подогрев тарелок Температура: 70°C. Время: 30 мин	Используется для подогрева тарелок перед подачей на стол, щадящего нагрева, доведения блюда до готовности
Дополнительные функции		
	Температура	Установка температуры приготовления. Нажмите кнопку  , затем кнопками  /  установите необходимую температуру.
	Время	Установка времени приготовления. Нажмите кнопку  , затем кнопками  /  установите необходимое значение времени.
	Звуковой сигнал (будильник)	Включение подачи звукового сигнала
	Память (на 4 режима)	Нажмите кнопку  , чтобы сохранить режим приготовления в памяти или вызвать его, используя кнопки  / 
	Предварительный нагрев (Краткое нажатие)	Функция быстрого предварительного разогрева предназначена для максимально быстрого достижения заданной температуры в духовом шкафу. Функция доступна на 11 режимах при рабочей температуре выше 110°C.
	Блокировка (Длительное нажатие 3 сек)	Блокировка кнопок на панели управления от нежелательных нажатий, например, детьми
	Включение/Выключение внутреннего освещения	Нажмите кнопку  , чтобы включить или выключить освещение в камере

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Включение/выключение духовки

- Чтобы включить духовку, нажмите кнопку **Вкл./Выкл.** . Все кнопки и индикаторы загорятся на 1 секунду, после чего индикаторы на дисплее продолжат светиться на 50% яркости, а все остальные кнопки погаснут – это означает, что прибор перешел в дежурный режим ожидания.
- Чтобы выключить духовку, снова нажмите кнопку **Вкл./Выкл.** .

Настройка часов

- При первом включении духовки на дисплее будет мигать значение «88:88». Чтобы настроить текущее время, кнопками  /  выберите нужное значение. Нажмите кнопку **Время**  для подтверждения, после чего все кнопки, индикаторы и дисплей загорятся.

ВНИМАНИЕ!

Если текущее время не установлено, то при нажатии любой кнопки на панели управления начнет мигать кнопка **Время** , и все индикаторы загорятся. Дисплей будет также мигать до тех пор, пока часы не будут установлены. Это означает, что все функциональные кнопки неактивны, и вы не сможете запустить режим приготовления, поэтому обязательно перед началом работы настройте текущее время.

Установка режима

1. После включения духовки последовательным нажатием кнопки **Выбор**  выберите необходимый режим приготовления или нажмите непосредственно на кнопку режима на панели (см. Таблицу Режимов).
2. После выбора режима на дисплее отобразится соответствующий индикатор и предустановленные для него время и температура приготовления.
3. Кнопка выбранного режима начнет мигать — это означает, что можно перейти к настройке температуры, времени приготовления и других функций.
4. Если вы не собираетесь менять предустановленные время и температуру, сразу запустите выбранный режим нажатием кнопки **Старт/Пауза** .

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы до запуска работы отменить выбранный режим, нажмите кнопку **Вкл./Выкл.**  или сразу нажмите кнопку другого режима, чтобы переключиться на него.

Изменение температуры приготовления

1. После выбора режима, пока кнопка данного режима мигает, можно изменить предустановленную температуру.
2. Чтобы изменить температуру приготовления, нажмите кнопку , на дисплее будут мигать показания температуры. Кнопками  /  измените температуру приготовления на желаемую.
3. Если необходимо, измените другие параметры или активируйте дополнительные функции.
4. Если вы не собираетесь вносить изменения в другие предустановленные параметры программы, запустите приготовление нажатием кнопки **Старт/Пауза** , остальные параметры будут применены по умолчанию.

Изменение времени приготовления

1. После выбора режима, пока кнопка данного режима мигает, можно изменить предустановленное время приготовления.
2. Чтобы изменить время приготовления, нажмите кнопку **Время** , данная кнопка и показания времени на дисплее будут мигать. Кнопками  /  измените время приготовления на желаемое.
3. В течение 5 секунд, пока мигает индикация на дисплее, настройте время (от 0 до 24 часов). Настройка времени идет в минутах, по достижении 60 минут автоматически добавляется 1 час.
4. Регулировка времени:
 - Короткое нажатие: +1 минута
 - Длительное нажатие (2 сек): +5 минут
 - Длительное нажатие (более 5 сек): +30 минут

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время настройки не нажать кнопки в течение 5 секунд, дисплей перестанет мигать и настройка не сохранится.

5. После установки времени запустите выбранный режим нажатием кнопки **Старт/Пауза** , остальные параметры будут применены по умолчанию.

Изменение времени в процессе работы

Чтобы изменить время в процессе приготовления, приостановите работу программы нажатием кнопки **Старт/Пауза** , затем нажмите кнопку **Время**  и с помощью кнопок  /  установите желаемое время. После завершения настройки нажмите **Старт/Пауза** , чтобы возобновить работу программы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы запускаете приготовление, не изменяя предустановленное время, то индикатор времени программы  гореть не будет. Данный индикатор  загорается только после изменения предустановленного времени приготовления.

Автоматический режим ожидания (дежурный режим)

Когда прибор находится в нерабочем состоянии (не активирован ни один режим, не включены звуковой сигнал, блокировка панели, освещение и т. д.), если в течение 30 секунд не производится никаких действий, то прибор автоматически переходит в режим ожидания. В дежурном режиме на дисплее светятся только часы на 50% яркости.

Блокировка/Разблокировка панели управления

- Чтобы заблокировать кнопки на панели управления от нежелательных нажатий, например, детьми, нажмите  и удерживайте в течение 1.5 секунд кнопку . На дисплее загорится соответствующий индикатор , а сама кнопка блокировки будет гореть. При нажатии на любую кнопку при включенной блокировке, индикатор  начнет мигать, напоминая, что панель управления не активна.
- Чтобы разблокировать панель управления, повторно нажмите и удерживайте в течение 1.5 секунд кнопку . После этого подсветка кнопки погаснет, а значок замка исчезнет с дисплея.

Пауза/Старт

Чтобы во время включения режима приостановить работу духовки, нажмите кнопку . Чтобы возобновить работу, повторно нажмите кнопку .

Быстрый предварительный нагрев

- Функция быстрого предварительного разогрева предназначена для максимально быстрого достижения заданной температуры в духовом шкафу.
- Функция доступна на 11 базовых режимах при температуре выше 110°C. Если установить температуру ниже, прозвучит двойной звуковой сигнал, сообщающий о невозможности включения режима.
- Функция не работает в режиме разморозки.
- Чтобы включить функцию быстрого предварительного

разогрева, коротко нажмите кнопку , на дисплее загорится соответствующий индикатор .

- Для ускорения процесса нагрева включатся кольцевой и нижний нагревательный элементы + вентилятор. По достижении нужной температуры раздастся звуковой сигнал, индикатор  погаснет. Духовка автоматически продолжит работу на установленном режиме работы.

Функция памяти



Сохранение в памяти

Функция памяти позволяет сохранить параметры ваших любимых рецептов, чтобы не настраивать их каждый раз заново.

Сохранить настройки режима можно сразу после его завершения:

1. После завершения программы приготовления на дисплее появится индикация «88:88» (End). Не нажимая никакие другие кнопки, нажмите кнопку **Память** . В памяти прибора сохранятся текущие настройки последнего режима приготовления, время, температура и др. Программа автоматически сохранится в памяти под номером от **C1** до **C4** (всего можно сохранить до 4 программ).
2. Чтобы завершить сохранение, нажмите и удерживайте кнопку **Память** , пока она мигает. Когда мигание прекратится, все параметры (режим, время, температура и пр.) будут сохранены в памяти, после чего прибор перейдет в режим ожидания.
3. В памяти прибора можно сохранить только 4 программы. Если вы сохраняете 5-ю программу, она автоматически стирает самую первую из ранее сохраненных.
4. Если вы выбираете одну из программ **C1/C2/C3/C4**, на которой ничего не сохранено, и кнопкой **Старт/Пауза**  пытаетесь запустить ее, то прозвучит двойной звуковой сигнал.

Вызов из памяти

Функция вызова из памяти позволяет быстро запустить один из ранее сохраненных режимов.

1. Чтобы извлечь и запустить сохраненный режим из памяти, перейдите в режим выбора. Для этого в дежурном режиме коротко нажмите кнопку **Память** . По умолчанию на экране отобразится первая ячейка памяти — **C1**.
2. Кнопками  /  выберите нужный сохраненный режим: **C1/C2/C3/C4**.
3. Нажмите кнопку **Старт/Пауза** . Духовка начнет работу на режиме с ранее сохраненными параметрами, при этом яркость кнопки **Память**  уменьшится до 30%.

Звуковой сигнал - напоминание (будильник)

Функция подачи звукового сигнала (будильника) работает как независимый кухонный таймер-напоминание. Он не прерывает работу духовки и может быть настроен в любое время: в дежурном режиме, при настройке параметров или во время приготовления.

- Чтобы настроить время подачи звукового сигнала (будильника), нажмите кнопку **Будильник** . На дисплее начнет мигать индикация времени «00:00».
- В течение 5 секунд, пока мигает индикация на дисплее, настройте время (от 0 до 24 часов) при помощи кнопок  / . Настройка времени идет в минутах, по достижении 60 минут автоматически добавляется 1 час.
- Регулировка времени:
 - Короткое нажатие: +1 минута
 - Длительное нажатие (2 сек): +5 минут
 - Длительное нажатие (более 5 сек): +30 минут

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время настройки не нажать кнопки в течение 5 секунд, дисплей перестанет мигать и настройка не сохранится.

- Таймер будильника работает в режиме обратного отсчета, на дисплее отображается в формате «9:59». Это позволяет точно видеть, сколько времени осталось до подачи сигнала, даже при установке отдаленного напоминания.
- По окончании настройки времени снова нажмите кнопку **Будильник** , чтобы подтвердить настройки, после чего пойдет обратный отсчет до момента подачи звукового сигнала – напоминания (будильника).
- По истечении установленного времени прозвучат 2 коротких сигнала и 1 длинный. Через 10 секунд сигнал автоматически выключится, индикатор на дисплее и подсветка кнопки погаснет. Чтобы отключить звуковой сигнал до истечения 10 секунд нажмите кнопку , сигнал сразу выключится.

Просмотр времени сигнала

- Чтобы во время работы режима приготовления посмотреть, сколько времени осталось до подачи установленного звукового сигнала, нажмите кнопку **Будильник** . На дисплее в течение 3 секунд отобразится время, оставшееся до включения сигнала, после чего экран снова покажет время работы режима приготовления.

Отмена сигнала

- Чтобы отключить установленный сигнал во время работы режима приготовления, сначала нажмите кнопку , затем, пока отображается оставшееся до сигнала время, кнопками / измените время до «0:00» - это отключит звуковой сигнал (будильник).
- Если на дисплее отображается время работы режима, то нажатие кнопки не отменит звуковой сигнал.
- В дежурном режиме, если на дисплее отображается обратный отсчет сигнала, то отменить его можно одним нажатием кнопки .

Очистка паром

Очистка при помощи пара помогает эффективно удалить загрязнения со стенок духового шкафа. Она предназначена для легких и средних загрязнений и неэффективна против стойких застарелых пятен. Использовать данную функцию можно только в том случае, если духовка остыла.

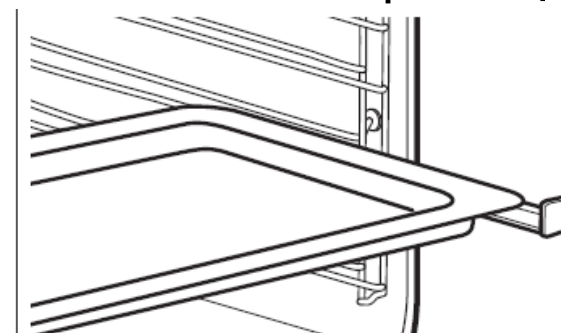
1. Перед включением функции очистки обязательно извлеките все предметы из камеры. Налейте около 40 мл воды в поддон в нижней части камеры.
2. Нажмите кнопку **Очистка** . Данная кнопка загорится, на дисплее отобразятся предустановленные настройки: 130 °C и 00:20 мин, при этом на дисплее никакой индикатор не горит.
3. Чтобы изменить время, нажмите кнопку **Время** , затем кнопками / измените время приготовления на желаемую.
4. Чтобы запустить программу очистки, нажмите кнопку **Старт/Пауза** .

Внутреннее освещение

Функция внутреннего освещения духовки обеспечивает визуальный контроль процесса приготовления и работает в двух режимах:

- **Включение кнопкой:** Вы можете самостоятельно управлять светом с помощью сенсорной кнопки. При закрытой дверце духовки нажатием кнопки можно включить освещение в камере в любой момент. Повторным нажатием кнопки освещение выключается. Если свет в камере включен, кнопка горит, если свет выключен, кнопка не подсвечивается.
- **Автоматическая работа:** внутреннее освещение камеры духового шкафа включается автоматически сразу после начала работы выбранного режима.

Телескопические направляющие



Телескопические направляющие (1 комплект) можно устанавливать на любой уровень. Они надежно удерживают противень или решетку в выдвинутом состоянии, упоры на конце не позволяют противню съехать и упасть, что обеспечивает дополнительное удобство и безопасность вашего прибора.

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.
- Внутренняя поверхность рабочей камеры 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.
- Для облегчения процесса очистки используйте автоматическую программу **Очистка паром** (см. соответствующий раздел инструкции). 
- 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 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.

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

Очистка дверцы

- Стеклопанель дверца духового шкафа должна быть всегда чистой. Для ее очистки используйте бумажные абсорбирующие полотенца, мягкую губку или ткань, а также нейтральные моющие средства.
- Дверца имеет по периметру специальный силиконовый уплотнитель, который обеспечивает плотное прилегание дверцы к корпусу духового шкафа. Регулярно проверяйте состояние уплотнителя. При его сильном загрязнении дверца перестаёт плотно закрываться, что ведет к повреждению прилегающей к духовке мебели и нарушает корректную работу прибора. При необходимости очистите уплотнитель без использования абразивных чистящих средств, продуктов и острых предметов. Не используйте прибор с поврежденным уплотнителем. В случае повреждения уплотнителя обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.
- 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.

Чтобы снять дверцу, выполните следующие действия (Рис. 1-2):

1. Полностью откройте дверцу, опустите 2 рычажка **В** вниз и закройте дверцу. (Рис. 1).
2. Слегка прикрыв дверцу, вытяните её вверх, освободив крючки **А**, как показано на Рис.2.

Чтобы установить дверцу назад, выполните следующие действия:

1. Удерживая дверцу в вертикальном положении, вставьте два крючка **А** в пазы.
2. Убедитесь, что выемка **Д** идеально зацепилась за край паза (для проверки слегка подвигайте дверцу вперед-назад).
3. Полностью откройте дверцу, опустите 2 рычажка **В** вниз и закройте дверцу.

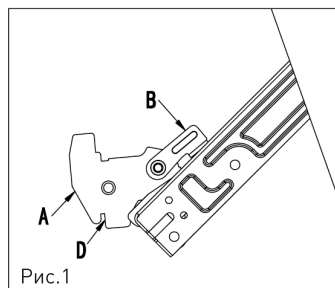


Рис.1

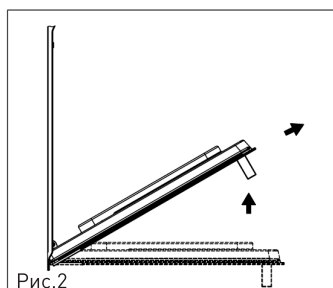


Рис.2

1. Снятую дверцу положите на гладкую ровную поверхность (желательно на мягкую ткань, чтобы она не поцарапалась).
2. Дверца духовки состоит из 3 стекол и имеет вентиляционные отверстия сверху и снизу. Во время работы духовки воздух циркулирует через дверцу, чтобы внешнее стекло не нагревалось. Если между стеклами образовался конденсат, дверцу можно разобрать, чтобы очистить пространство между ними.
3. Нажмите на кнопки на левой и правой сторонах дверцы и снимите верхнюю планку (Рис. 3).

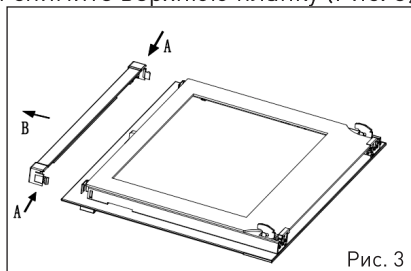


Рис. 3

4. Медленно и аккуратно извлеките внутреннее стекло (Рис. 4).

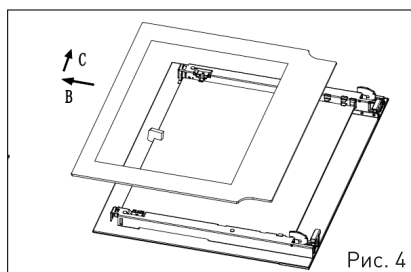


Рис. 4

5. Ослабьте фиксаторы (Рис. 5).

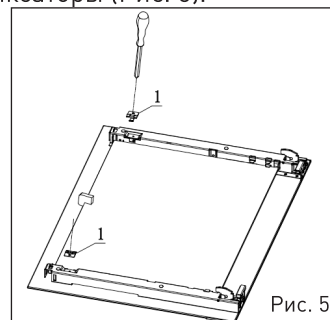


Рис. 5

6. Медленно и аккуратно извлеките среднее стекло (Рис. 6).

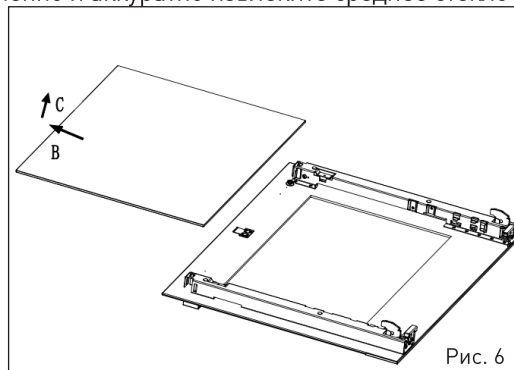


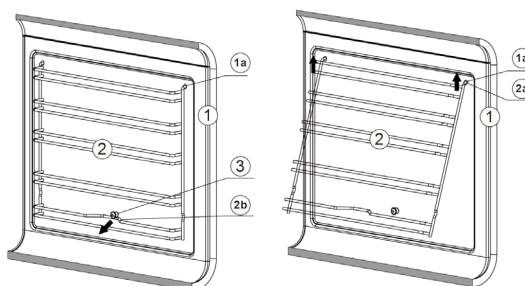
Рис. 6

7. Чтобы не повредить стекло во время очистки, оно должно лежать на ровной поверхности.
8. Очистите стеклянные панели и остальные детали с помощью влажной салфетки из микрофибры или чистой губки с раствором горячей воды и небольшим количеством моющего средства для посуды. Затем вытрите насухо мягкой тканью.
9. После очистки установите стекла и дверцу на место, выполнив описанные выше действия в обратном порядке.

Снятие и установка боковых направляющих

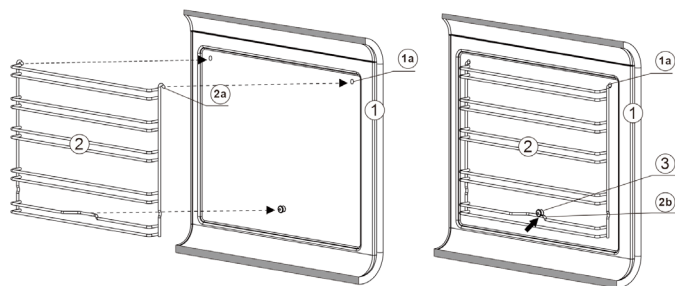
Чтобы упростить очистку внутренних поверхностей духовки, а особенно боковых стенок, можно снять со стенок шкафа боковые решетки. Делайте это осторожно, чтобы не повредить эмалированное покрытие. Не прикасайтесь к горячим навесным элементам, дайте прибору хорошо остыть.

1. Извлеките из духовки все съемные принадлежности.
2. Потяните боковую решетку в позиции 2b вниз, чтобы вывести её из зацепления с винтом 3.
3. Приподнимите боковую решетку в позиции 2a и вытяните её из отверстия в камере 1a.



Для установки боковых решеток, выполните следующие действия:

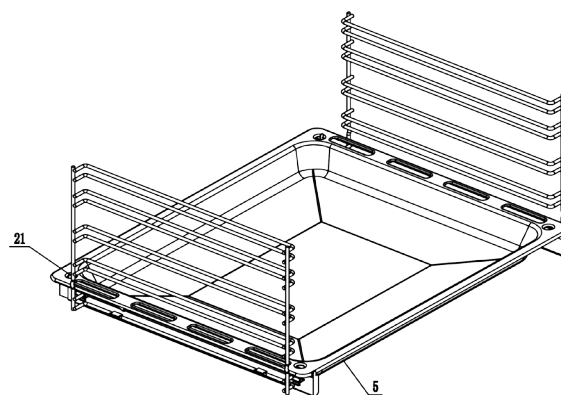
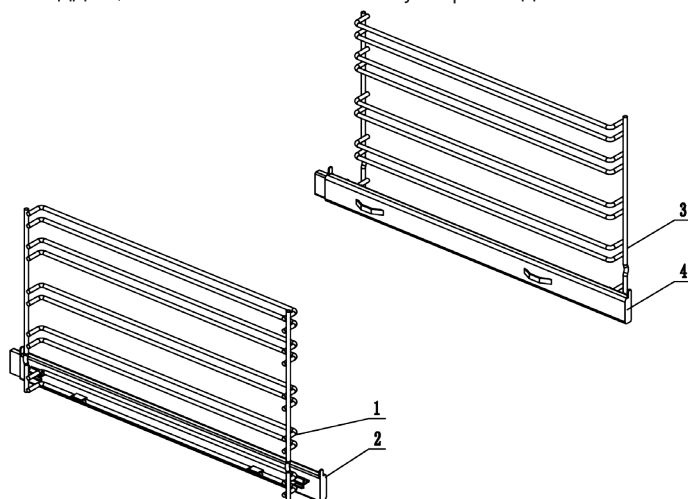
1. Вставьте часть решетки 2a в монтажное отверстие 1a внутри камеры духовки.
2. Надавите на часть решетки 2b, чтобы зафиксировать её на стопорном винте.



3. Убедитесь, что решетки плотно защелкнулись и надежно закреплены на боковых стенках, прежде чем ставить на них противни с едой.

Снятие и установка телескопических направляющих

1. Левая телескопическая направляющая (рельс) L2 крепится к левой боковой решетке 1 с помощью зажимов, а правая телескопическая направляющая (рельс) R4 крепится к правой боковой решетке 3 аналогичными зажимами.
2. Поддон для сбора жира 5 устанавливается на телескопические направляющие так, чтобы ограничитель направляющей 21 прошел через круглое отверстие в поддоне.
3. Телескопические направляющие позволяют плавно выдвигать противень, не удерживая его на весу. Убедитесь, что ограничители надежно зафиксировали поддон, чтобы он не соскoczyл при выдвигании.



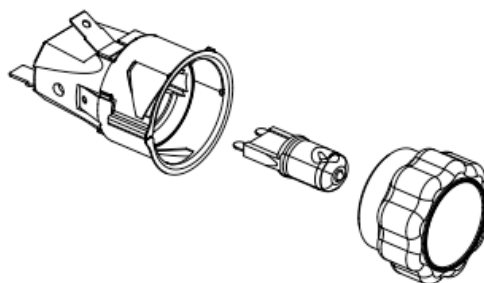
Замена лампочки внутреннего освещения

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/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.
5. Подключите прибор к источнику питания.



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.

Предварительный нагрев

- Если духовку необходимо предварительно разогреть,

используйте режимы с конвекцией **3D-нагрев**



или **4D-нагрев** . Вентилятор принудительно и равномерно распределяет горячий воздух по камере, в результате духовка быстрее достигает нужной температуры, при этом сокращается расход электроэнергии. После разогрева поместите продукты в духовку и выберите нужный режим приготовления.

- Для максимально быстрого достижения заданной температуры в духовом шкафу используйте функцию

Быстрого предварительного разогрева  **3sec** - см. соответствующий раздел инструкции.

Многоуровневое приготовление

Если приготовление больших порций продуктов происходит на нескольких уровнях, то используйте режимы **3D-** и **4D-нагрева**, чтобы обеспечить равномерное пропекание продуктов на всех уровнях.

3D-нагрев:

- 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.
- Для блюд, требующих сильного нагрева, используйте 2 и 4 уровень снизу. Более деликатное блюдо разместите на 4 уровне.
- 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.
- Для одновременного приготовления на 3-х уровнях используйте уровни: 1/3/5.
- На нижнем уровне используйте противень, а на верхнем – решетку.

4D-нагрев:

- Используйте режим **4D-нагрев** для одновременного равномерного приготовления больших порций продуктов на 4-х уровнях (кроме 5-го).
- В процессе приготовления переставлять противни нет необходимости, т. к. вентилятор с реверсивным вращением максимально равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу, и температура одинаковая на всех уровнях.

Использование гриля

- Эффект гриля заключается в том, что сильный нагрев действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным внутри.
- 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 200°C, но при необходимости можно использовать и более низкие температуры.
- Режим **Гриль**  должен использоваться только при закрытой дверце духовки.

Выпечка

- Всегда ставьте тесто для выпекания в предварительно разогретую духовку
- Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не увеличивалось на выпаривание лишней влаги.
- Тесту необходимо дать выстояться в форме для выпечки в теплом месте в течение 30 минут до начала приготовления.
- Для расстойки теста используйте специальную программу **Ферментация**.
- Верх выпечки/пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
- 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.

7. Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре 200-220°C в течение 30-50 минут.

8. Изделия из песочного теста также рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре 200-220°C в течение 30-50 минут.

9. 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 5-10.

10. Старайтесь лишний раз не открывать дверцу прибора во время приготовления, особенно, если готовите выпечку, чтобы тесто не осело. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

Проблема	Решение
Тесто очень сухое	Увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления
Выпечка осела	Используйте меньше жидкости и/или понизьте температуру на 10-20°C.
	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 хорошо пропеклась внутри, но влажная снаружи	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	Хорошо смажьте форму, посыпьте ее мукой или панировочными сухарями или застелите бумагой для выпечки.
	Выпечку легче будет извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце
Блюда готовятся одновременно на нескольких уровнях и пропекаются неравномерно	Уменьшите температуру приготовления. Извлекайте блюда из духовки не одновременно, а по мере их готовности.

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.

Приготовление мяса и рыбы

1. Вес мяса, во избежание пересыхания, должен быть не менее 1 кг.
2. Чем больше кусок мяса, тем ниже должна быть температура запекания.
3. Температура приготовления белого мяса, птицы и рыбы составляет от 150 до 220°C.
4. 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.

5. 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.
6. На утку, гуся и пр. дичь можно положить сверху кусочки сала или полоски бекона, чтобы избежать пересыхания и подгорания мяса.
7. Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.
8. Запекать мясо желательно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
9. Если при прокалывании куска мяса вилкой не вытекает красный сок, то мясо готово.
10. Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.
11. Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре.
12. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.
13. Готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка – оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВОМ ШКАФУ

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

Выпечка

Блюдо	Температура, °С	Время (мин)
Фруктовый пирог	130	60–70
Меренги / Безе	130	30–40
Бисквит	150	20–30
«Ангельский» (американский) бисквит	160	40–50
Кекс «Мадейра»	160	40–50
Шоколадный торт	170	30–40
Плоские пироги, лепешки	170	40–50
Профитроли, заварные	200	15–20
Печенье из слоеного теста	200	15–20
Мильфей (Наполеон)	200	15–20
Выпечка из песочного теста	200	15–20

Мясо/Птица/Рыба

Блюдо	Температура, °С	Время, ч
Индейка (4–8 кг)	165–175	3–5
Гусь (4–5 кг)	180–190	2.5–3.5
Утка (2–4 кг)	180–200	1.5–2.5
Каплун/Петух (2.5–3 кг)	170–180	2–3
Тушеная говядина (1–1.5 кг)	160–180	2–3
Нога ягненка	180–200	1.5–2.5
Кролик жаркое (2 кг)	170–190	2–3
Фазан жаркое	180–200	1–1.5
Курица (1–1.5 кг)	180–200	1–1.5
Рыба	200	15–25 мин

Гриль

Блюдо	Время, мин	Уровень (снизу вверх)
Отбивные/Котлеты на кости (0.5 кг)	25	3 уровень (середина)
Колбаски/Сосиски)	15	2 уровень
Курица гриль (1 кг)	60	1 уровень (самый нижний)

ПРИМЕЧАНИЕ

Запекаемое на гриле блюдо необходимо перевернуть на другую сторону в середине приготовления.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

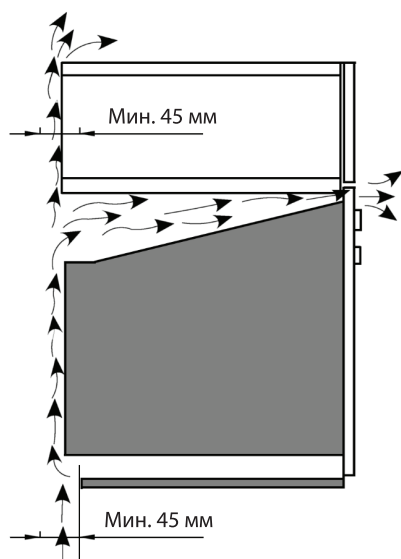
На время проведения любых работ по установке и подключению прибор обязательно должен быть отключен от источника питания.

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.

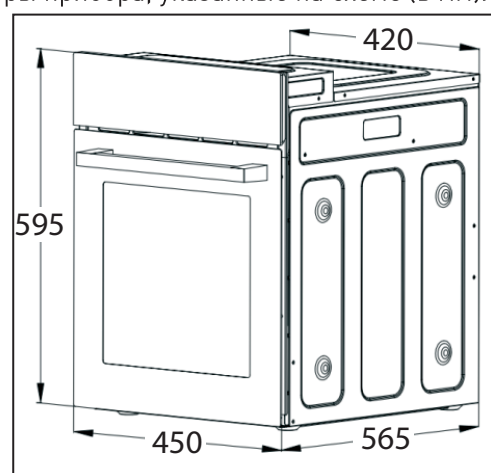
Для безопасной работы прибора мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна соответствовать следующим параметрам:

- Панели кухонных шкафов, прилегающие к духовке, должны быть изготовлены из термостойких материалов.
- Клей для кухонных шкафов, шпонированных 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 обеспечения надлежащей вентиляции в передней нижней и верхней части кухонного шкафа должны быть предусмотрены соответствующие вентиляционные отверстия площадью 200 см², а также вытяжное отверстие в нижней части площадью не менее 200 см² и вытяжное отверстие не менее 60 см².
- Для свободной циркуляции воздуха и обеспечения хорошей вентиляции задняя стенка кухонного шкафа должна быть снята. Зазор от стены должен быть не менее 45 мм.

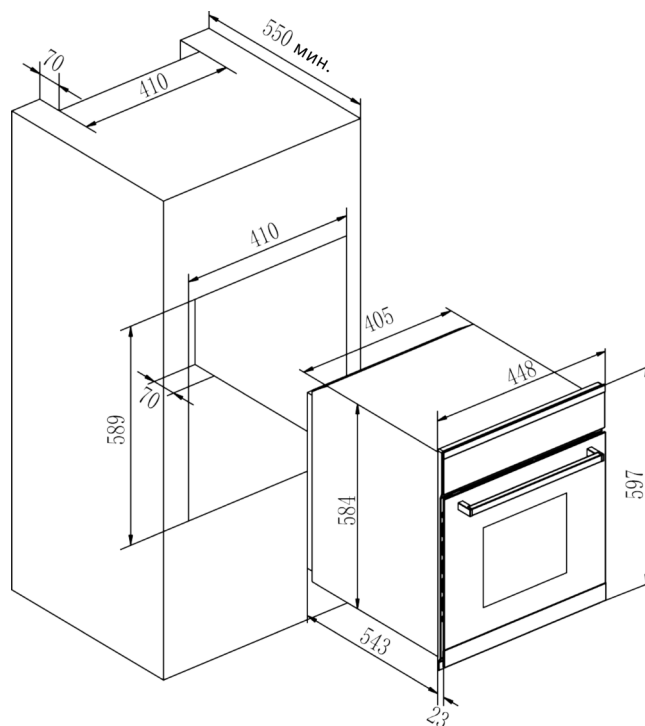


- При установке прибора необходимо использовать защитные перчатки, чтобы не порезаться об острые металлические части духовки.
- Установку духовки желательно производить силами двоих людей.

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

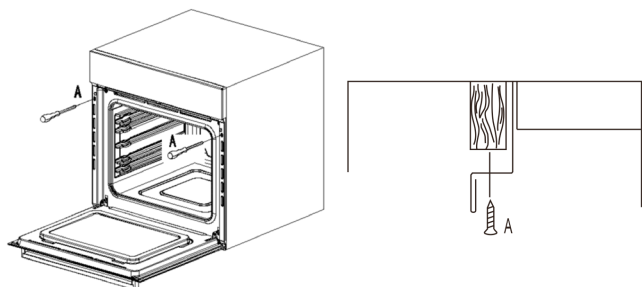


Для безопасной установки и эффективного функционирования прибора стандартная ниша, в которую он встраивается, должна иметь соответствующие размеры, указанные на схеме (ШхВхГ): 410х589х550 мм.



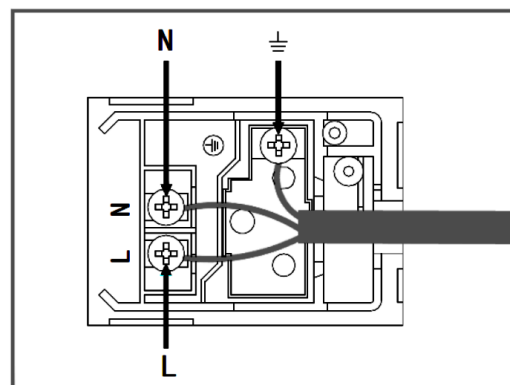
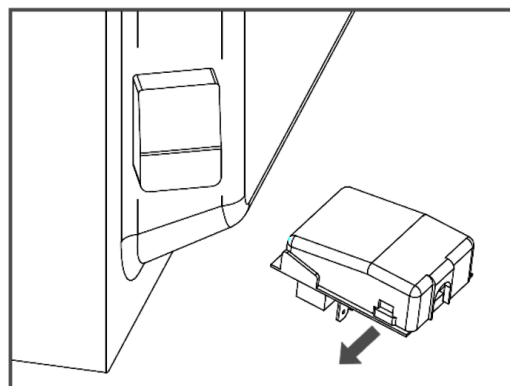
Крепление духовки к шкафу

Вставьте духовой шкаф в нишу и проверьте направляющие зазоры справа и слева — они должны быть ровными. Для крепления духовки к стенкам кухонного шкафа откройте дверцу духовки, прикрепите духовой шкаф 2 саморезами (A), идущими в комплекте. Не забудьте установить специальные распорки, идущие в комплекте, между отверстием и самим саморезом.



Подключение кабеля питания

1. Откройте клеммную колодку: вставьте отвертку в боковые защелки крышки. Используйте отвертку как рычаг, надавив на неё вниз, чтобы открыть крышку (см. схему).
2. Установите кабель питания: ослабьте винт кабельного зажима и три винта контактов L, N и Земля. Подсоедините провода к соответствующим клеммам:
 - Синий провод — к клемме с маркировкой N (нейтраль)
 - Коричневый провод — к клемме с маркировкой L (фаза)
 - Желто-зеленый провод — к клемме с маркировкой $\perp$ (земля)
3. Закрепите кабель: затяните винт кабельного зажима (хомута).
4. Закройте крышку клеммной колодки.



Электрическое подключение

Духовой шкаф оснащен трехжильным кабелем питания и рассчитан на работу от переменного тока с напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке (шильдике) прибора. Убедитесь, что параметры вашей электросети совпадают с данными на заводской табличке.

- Кабель должен быть подключен к сети через автоматический выключатель (рубильник).
- Номинальный ток выключателя должен быть выше 16А, а температура окружающей среды для кабеля питания не должна превышать 50°C.
- После установки духовки к выключателю должен быть обеспечен легкий доступ для быстрого отключения.
- Кабель не должен быть перекручен, пережат или сильно согнут.
- Кабель необходимо регулярно проверять. Замену должен производить только авторизованный специалист.
- Отключение прибора должно обеспечиваться либо наличием доступа к вилке, либо установкой выключателя в стационарной проводке в соответствии с правилами электромонтажа.
- Если вы планируете подключать прибор напрямую к проводке (без розетки), убедитесь, что выключатель находится в доступном месте, чтобы вы могли обесточить духовку в любой момент.

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 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
Прибор включен, но не реагирует на нажатие кнопок	Включена блокировка панели	Отключите блокировку как указано в инструкции
	Часы не установлены	Установите текущее время на часах после первого включения или сбоя электричества, в противном случае духовка не включится в работу
Внутреннее освещение не включается	Лампочка внутреннего освещения перегорела	Замените лампочку
Вентилятор работает неравномерно	В режиме конвекции это его нормальная работа	
После окончания приготовления вентилятор продолжает работать	Вентилятор работает в автоматическом режиме и выключается после охлаждения духового шкафа	

КОДЫ ОШИБОК

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

Код ошибки	Возможные причины	Устранение
HE1	Неисправность температурного датчика - обрыв электрической цепи.	Обратитесь в сервисный центр для замены датчика.
HE2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры. Неисправность блока питания.	Обратитесь в сервисный центр для замены температурного датчика или блока питания.
HE3	Нарушение связи между основной платой управления и панелью дисплея	Отключите прибор от сети, вынув вилку из розетки на 10-15 минут, чтобы сбросить временную ошибку ПО. Если это не помогает, обратитесь в сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	ZOE453B/ZOE453W/ZOE453X
Напряжение	~220-240 В
Частота	50/60 Гц
Класс энергопотребления	A
Мощность	1920-2280 Вт
Внутреннее освещение	25 Вт
Объем камеры	51 л
Габаритные размеры (ВхШхГ)	597x448x546 мм
Вес (нетто)	24.5 кг
Вес (брутто)	27.5 кг
Цвет: ZOE453B/ ZOE453W/ZOE453X	черный/белый/стальной

КОМПЛЕКТАЦИЯ

№ п/п	Наименование	Количество, шт.
1	Духовой шкаф	1
2	Противень	1
3	Решетка	1
4	Боковые направляющие съемные	1 комплект
5	Телескопические направляющие	1 комплект
5	Саморезы	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. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с соответствующими местными службами или региональными властями.

- 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 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 24 месяца 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 ООО «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»/Zugel Rus LLC 127322, город Москва, ул. Яблочкова, 21, корпус 3, комната 2

Сделано в Китае