

ZORG



**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ВСТРАИВАЕМЫЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**



NEO613

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Большое спасибо за выбор продукции ZORG, пожалуйста, внимательно прочитайте важную информацию, касающуюся безопасности установки и технического обслуживания. И держите эту информационную брошюру доступной для дальнейших консультаций.

Если вы будете следовать рекомендациям, содержащимся в данном Руководстве по эксплуатации, наш духовой шкаф обеспечит вам постоянную высокую производительность и сохранит работоспособность на долгие годы вперед

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	NEO613
Максимально допустимое напряжение	220-240В
Номинальная частота:	50 Гц
Общая мощность	2350 Вт
Верхний элемент	1200 Вт
Комбинированный гриль	/
Нижний элемент	1150 Вт
Круглый элемент	/
Вентилятор	■

-
- Следуйте инструкциям по безопасности.
 - Перед установкой, обслуживанием и ремонтом отключите все электрические соединения.
 - Если на панели или крышке вашего устройства есть защитная пленка удалите ее.
 - Детям до 8 лет опасно прикасаться к устройству и пользоваться им без надзора взрослых.
 - Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте их соответствующим способом.
 - Не допускайте контакта пакета с влагопоглотителем со ртом. Держите подальше от детей.
 - Устройство предназначено только для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещения.
 - Не ставьте посуду на открытую дверцу духовки.
 - Для очистки не используйте пароочиститель, агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки.
 - Когда устройство нагрето, противень и аксессуары могут быть горячими; пользуйтесь прихватками или подобными приспособлениями при их установке и извлечении.
 - Сохраняйте свободное пространство вокруг всех частей, требующих циркуляции воздуха.
 - При необходимости использования бумаги для выпечки не допускайте ее контакта с нижней частью печи.
 - Не готовьте еду с использованием крепких алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах, может воспламениться при контакте с горячими поверхностями и вызвать пожар.
 - Убедитесь, что устройство выключено после использования.
 - В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электропитания и обратитесь к специалисту.
 - Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора

ЭКОНОМИЯ И ЭНЕРГИЯ



Ответственное использование энергии не только экономит деньги, но и помогает окружающей среде

Так давайте экономить энергию!

- Используйте остаточное тепло духовки. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания.

Важно при использовании таймера установите соответственно более короткое время приготовления в соответствии с готовящимся блюдом.

- Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта.
- Не устанавливайте духовку в непосредственной близости от холодильников/морозильных камер. В противном случае потребление энергии неоправданно возрастает.

УПАКОВКА



При транспортировке использовалась защитная упаковка для защиты прибора от любых повреждений.

После распаковки, пожалуйста, утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы не нанести ущерб окружающей среде. Все материалы, используемые для упаковки прибора, являются экологически чистыми. Они на 100% пригодны для вторичной переработки и маркируются соответствующим символом.

Внимание!

Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, кусочки полистирола и т. д.). Хранить в недоступном для детей месте.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



Старые приборы следует не просто утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а доставлять в центр сбора переработки электрического и электронного оборудования.

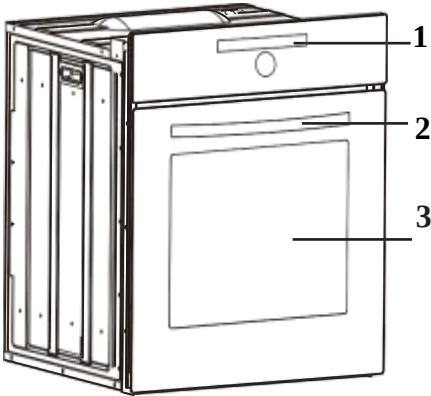
Символ, указанный на изделии, инструкции по эксплуатации или упаковке, указывает на то, что он пригоден для переработки.

Материалы, используемые внутри прибора, пригодны для вторичной переработки и имеют соответствующую информацию. Перерабатывая материалы или другие детали бывших в употреблении устройств, вы вносите существенный вклад в Защиту окружающей среды.

Информацию о соответствующих центрах утилизации бывших в употреблении устройств можно получить в местных органах власти.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА

- 1 - Панель управления
- 2 - Ручка дверцы духового шкафа
- 3 - Дверца духовки



ДИСПЛЕЙ



УСТАНОВКА

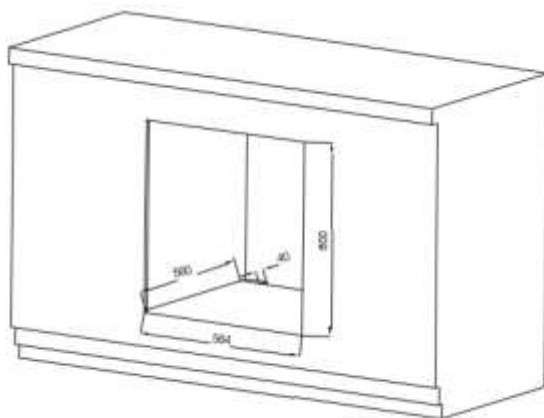
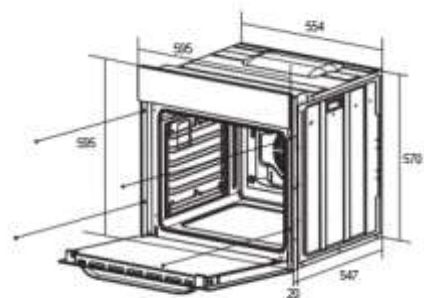
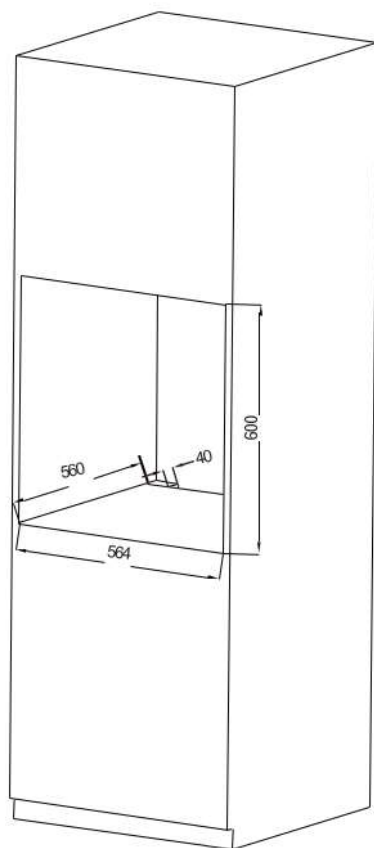
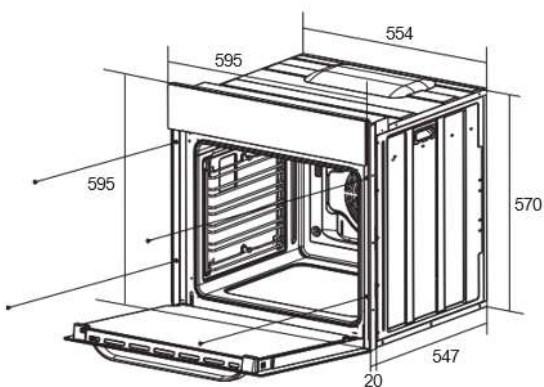
Установка духового шкафа

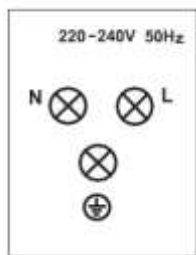
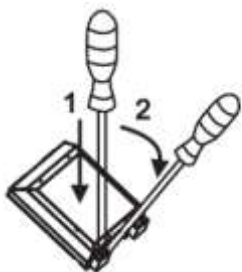
- Кухня должна быть сухой и иметь эффективную вентиляцию в соответствии с существующими техническими предписаниями.
- Основной провод за духовкой должен быть размещен таким образом, чтобы не касался задней панели духовки.
- Удалите любые упаковочные материалы (фольга, искусственная пена, метизы и т. д.) Они должны быть вне досягаемости детей, потому что представляют потенциальную опасность. Дети могут проглотить мелкие частицы.
- Прибор должен быть заземлен.

Это встроенная духовка, а это значит, что ее заднюю стенку и одну боковую стенку можно разместить рядом с высоким предметом мебели или стеной. Покрытие или шпон, используемые на встроенной мебели, должны наноситься термостойким клеем, это предотвращает деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели:

Вам следует оставить примерно 2 см свободного пространства вокруг духовки. Стена за духовкой должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы его задняя сторона может нагреваться примерно на 50 градусов выше температуры окружающей среды.

Сделайте отверстие с размерами, указанными на рисунке, для установки духовки.





Электрическое соединение

Внимание!

• Все электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным и уполномоченным специалистом

(электриком). Никакие изменения или самовольные изменения в электроснабжении не должны производиться.

• Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению сети.

• Заземляющий провод должен быть установлен таким образом, чтобы он был последним вытянутым в случае выхода из строя предохранительного устройства сетевого шнура.

• Сетевой шнур за духовкой должен быть размещен таким образом, чтобы он не касался задней панели, т.к. из-за тепла, выделяемого во время работы, он может повредиться.

Подключение

Цветовой код:

- L - ФАЗА, окрашен в коричневый, черный и белый цвет.
- N - НОЛЬ (НЕЙТРАЛЬНЫЙ), окрашен в синий цвет.
- ЗАЗЕМЛЕНИЕ - окрашена в зеленый или желто-зеленый цвет.

Внимание! Соблюдайте правильное подключение N-соединения!

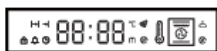
Перед первым использованием:

	Перед использованием духовки удалите наклейки и извлеките аксессуары.
	Протрите духовку влажной тряпкой и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».
	Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Дайте духовке поработать при закрытой дверце в верхнем + нижнем  положении 200°/30 минут. Затем проветрите помещение.
	При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваша духовка готова к использованию.

Внимание!

При первом нагреве духовки выделение дыма и специфического запаха является нормальным явлением. Это внутреннее выгорание, все запахи и дым исчезнут примерно через 30-40 минут.

Электронное табло панели



Включение/выключение



Освещение



Настройка часов / температуры



Кнопка выбора функций



Кнопка уменьшения



Кнопка увеличения



Старт/Стоп



Время приготовления



Время окончания приготовления

Эксплуатация духового шкафа

1. При первом включении питания устройство переходит в режим ожидания, дисплей полностью горит 1 секунду, раздается звуковой сигнал, отображается время по умолчанию 12:00 и мигает.
2. При помощи кнопок $+$ $-$ можно установить время, после завершения настройки нажмите  или автоматическое подтверждение сработает через 5 секунд.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд, чтобы включить, после загрузки по умолчанию выбрана первая функция, отображаются температура и время по умолчанию.
4. Когда выбрана функция духовки, после установки рабочей температуры и соответствующего рабочего времени нажмите клавишу  один раз, и духовка начнет работать.

Полуавтоматический режим работы

1. После установки полуавтоматического режима, нажмите кнопку времени , для переключения на продолжительность, значок  горит, интерфейс дисплея часов отображает установленное время непрерывной работы, с помощью кнопок $+$ $-$ можно переключить настройки. После завершения настройки, нажмите  введите следующую настройку и подтвердите предыдущую, или нажмите кнопку «Пуск», чтобы непосредственно начать подтверждение
2. Когда печь начинает работать, время работы переходит в режим обратного отсчета, отсчет времени идет по убывающей.
3. Когда обратный отсчет равен 0, время, температура и область отображения времени находятся в мигающем состоянии, а зуммер подает непрерывный звуковой сигнал в течение 120 с, звуковой сигнал может быть нажат любой кнопкой для отмены или автоматически прекращен через 120 секунд. Когда зуммер перестает подавать звуковой сигнал, на дисплее отображается состояние паузы.

1. После активации функции продолжительности, если вы хотите отменить непрерывное время работы, вы можете отменить функцию, установив время на «00:00». (После отмены продолжительности, она будет работать в соответствии с максимальным временем работы).
2. Возврат в режим ожидания через 10 минут бездействия после приготовления.
3. Во время процесса нагрева последовательно загораются трехсегментные значки  после достижения температуры  все они становятся яркими.

Работа в автоматическом режиме

После установки продолжительности нажмите кнопку  для перехода к установке времени окончания. Мигает значок  для настройки. После завершения настройки нажмите  для перехода к следующей настройке и подтверждения предыдущей или сразу нажмите кнопку «Пуск» для запуска.

Работа в режиме «отложенный старт»

После того, как духовка будет переведена в полностью автоматический режим, интерфейс дисплея часов отобразит время окончания работы духовки. По истечении назначенного времени печь начинает работать (принцип работы такой же, как и в полуавтоматическом режиме).

Например: Теперь часы установлены на 12:00, а продолжительность установлена на 30 минут. После окончания времени 14:00, затем включается автоматический режим, интерфейс дисплея часов показывает 14:00 и кнопка времени всегда яркая, а когда часы показывают 13:30 минут, духовка запускается.

Внимание!

Диапазон времени окончания приготовления: текущее время < конец времени приготовления < текущее время + 24 часа.

Время окончания приготовления = текущее время + время приготовления + время ожидания.

Резервирование находится в ожидании, когда свет печи не яркий, время ожидания заканчивается, чтобы войти в стадию продолжительности огня печи, чтобы зажечь минуту

Регулировка температуры и времени

Когда программа работы духового шкафа выбрана, перед началом работы, если вы хотите изменить рабочую температуру и время работы, вы можете нажать клавишу 

1. После выбора функции приготовления отображается значение температуры по умолчанию, наведите кнопку температуры, модуль отображения температуры начнет мигать, при помощи кнопок $+$ $-$ можно установить температуру. После завершения настройки щелкните переключатель кодирования или нажмите кнопку «Пуск» , чтобы непосредственно начать подтверждение.

2. Если вы хотите изменить рабочее время или рабочую температуру во время работы, вы должны сначала нажать кнопку «», в этот момент время и температуру можно установить в соответствии с вышеуказанными шагами, настройка завершена, и кнопка «» может быть подтверждена для работы, духовка устанавливается в соответствии с новыми параметрами настройки.

Установка будильника

1. Нажмите  для перехода к настройке будильника, нажмите $+$ $-$ для настройки, после завершения настройки нажмите  для перехода к следующему пункту и подтверждения функции запуска, а также для запуска обратного отсчета времени.

2. Когда время будильника истекло, зуммер будет звучать в течение 90 секунд, чтобы напомнить пользователю. Чтобы отключить звук, нажмите любую клавишу, иначе через 90 секунд он автоматически перестанет пищать, а значок будильника погаснет.

После активации функции будильника, если вы хотите отменить будильник, вы можете отменить функцию будильника, установив будильник на «0:00».

Подсветка духовки.

1. Подсветку духовки можно включать/выключать кнопкой подсветки духовки в состоянии загрузки.
2. После выбора функции для запуска загорится индикатор духовки, а после включения на 1 минуту индикатор духовки автоматически погаснет.

Освещение духовки

Когда программа запущена, одновременно нажмите кнопку   в течение 3 с, чтобы перейти в режим быстрого нагрева. После запуска нажмите и удерживайте кнопку еще раз для отмены.

Этап нагрева: верхний внутренний + верхний внешний + нижний + работа вентилятора

Этап изоляции: После достижения заданной температуры работайте в соответствии с установленной функцией.

Режим быстрого предварительного нагрева: Трехсегментный значок термометра постоянно мигает (0,5 с/время), указывая на то, что в данный момент прибор находится в режиме быстрого предварительного нагрева.

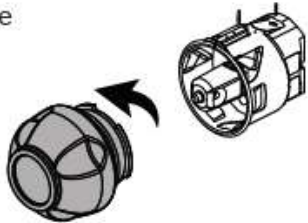
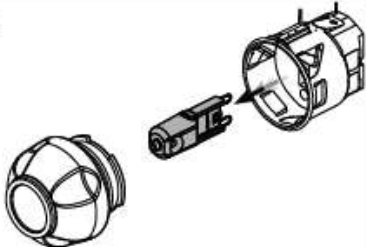
Примечание: Только функция 2-9 при температуре выше 150 градусов может запустить быстрый разогрев.

Замена лампочки духовки

ВАЖНО!

Перед любым техническим обслуживанием прибор необходимо отключить от источника питания. Если духовка использовалась, дайте камере духового шкафа и нагревательным элементам полностью остыть, прежде чем приступать к техническому обслуживанию.

Откройте защитную крышку стекла. После снятия мы рекомендуем вымыть и высушить крышку перед ее заменой. Осторожно извлеките старую лампочку и вставьте новую лампу, подходящую для высоких температур (300 °C или 350°C), со следующими характеристиками: 220-240 В, 25 Вт, фитинг G9. Установите на место защитную крышку.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.
Шаг 2	Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки. 
Шаг 3	Извлеките лампу из духового шкафа, повернув по направлению стрелки, и замените ее. Установите на место стеклянную крышку. 

ВАЖНО!

- Никогда не используйте отвертки или другие инструменты для снятия крышки фонаря. Это может повредить эмаль духовки или патрона лампы. Снимайте только вручную.
- Никогда не заменяйте лампочку голыми руками, так как загрязнение пальцев может привести к преждевременному выходу из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Гарантия не распространяется на замену лампы.

Функция автоматического отключения

Каждый режим имеет максимальное время работы, функция автоматического отключения отмечается в следующих критериях:

Температура	Время работы
35-120 °C	24 часа
121-200 °C	6 ч
201-250 °C	4 ч

Когда вы выбираете время приготовления духовки, это происходит до функции автоматического отключения (предположим, что установите температуру отключения на 201° C-250 ° C, установите время приготовления на 5 часов, поэтому духовка не отключается автоматически при работе в течение 4 часов и продолжает работать при достижении 5 часов.

▷ Настройки функций духового шкафа



Нижний и верхний элемент нагрева

Эта функция задействует верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекционную печь.



Нижний нагрев

Программа нагревательной печи использует тепло только от нижнего элемента.



Верхний нагрев/Гриль

Эта функция излучает тепло от элемента гриля и верхнего элемента. Эта функция обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления больших порций на гриле.



Вентилятор с круговым элементом

Эта функция позволяет духовому шкафу нагреваться принудительно с помощью термовентилятора, который находится в центральной части бака духового шкафа:

- Сокращение времени разогрева печи и начальной стадии нагрева.
- Возможность одновременного выпекания на двух уровнях.
- Уменьшение количества жиров и соков, выделяющихся из мясных блюд, что приводит к улучшению вкуса.



Режим приготовления с вентилятором

Используя верхний и нижний элементы и вентилятор, эта функция приготовления распределяет тепло по всему духовому шкафу, обеспечивая равномерную температуру по всей поверхности.



Освещение

В состоянии загрузки вы можете включить/выключить подсветку духовки с помощью кнопки подсветки духовки.



Вентилятор с нижним нагревателем

При этом вентиляторная печь работает с вентилятором и нижним элементом, что позволяет готовить с повышенной температурой снизу блюда при использовании полки в положении 3 или 4. Установите температуру по умолчанию 180, которая отображается на дисплее и может быть отрегулирована с помощью кнопки «Температура».



Гриль с вентилятором

Для каждой функции гриля обратите внимание: в этой функции вентилятор циркулирует тепло от элемента гриля вокруг блюда.

- Установите поддон для гриля на 4-й или 5-й полке.
- Перед использованием предварительно разогрейте гриль в течение 5 минут.
- Всегда готовьте на гриле при закрытой дверце духовки.



Размораживание

С помощью вентилятора с нижним нагревателем эта функция духового шкафа обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг рабочей камеры, ускоряя естественный процесс размораживания.



Пицца

Отлично подходит для приготовления пиццы, так как прекрасно поджаривает основу, не пережаривая начинку.

Для достижения наилучших результатов предварительно разогрейте камень для пиццы не менее чем на 1 час и выпекайте на полке духовки в положении 1 или 2

Пицца	Тип	Аксессуары / кухонная утварь	Положение на полке	Температура в °C	Время приготовления в мин
Замороженная	Тонкая основа	Проволочная решетка	2	200	15-20 С.м.
	Толстая основа	Проволочная решетка	2	200	20-25 С.м.
Самодельный	Тонкая основа	Противень	2	200	10-15
	Тонкая основа	Поднос для пиццы	2	250	8-12 С.м.
	Толстая основа	Противень	2	200	15-20 С.м.
	Толстая основа	Поднос для пиццы	2	200	15-20 С.м.

ВАЖНО!

За исключением режима 310°C, если вы не установите продолжительность режима «Пицца», печь будет работать постоянно. Температура 310°C подходит для приготовления домашней тонкокостной пиццы. Поставьте противень с пиццей или другую емкость в духовку для предварительного разогрева. Когда температура достигнет заданного значения, положите пиццу на предварительно разогретый контейнер и под воздействием высокой температуры внутри полости и контейнера завершите приготовление примерно за 5 минут.

Время приготовления в этом режиме составляет 30 минут и не может быть изменено.

Работает до тех пор, пока вы не остановите печь вручную. Вы должны уделять больше внимания наблюдению за состоянием продуктов, чтобы избежать пережаривания пищи.



Ферментация

В режиме ферментации вентилятор и задний обогреватель включены.
Примечание: Если температура превышает предельное значение, запуск невозможен.



Сушка

В этом режиме включены задний нагреватель и вентилятор.
Рекомендуемая температура воздушной сушки 60-100°C.
Примечание: При температуре выше 100°C может произойти сбой воздушной сушки из-за перегрева.

Меню	Готовить	Температура	Время	Положение на полке
Капустный лист	Варёный	70°C	1ч30мин	3
Длинная фасоль	Варёный	55°C	3Ч	3
Долька сладкого картофеля	Пару	55°C	13 часов, перевернуть через 2 часа	3
Ломтик манго	/	70°C	8 часов, перевернуть через 4 часа	3
Ломтик банана	Окунуть в соленую воду	55°C	7 часов, перевернуть через 2 часа	3
Ломтик лимона	/	55°C	15 часов, перевернуть через 2 часа	3
Долька яблока	Окунуть в соленую воду	55°C	8 часов, перевернуть через 2 часа	3
Сырая нежирная свинина	/	55°C	7 часов, перевернуть через 2 часа	3
Сырая куриная грудка	/	70°C	5 часов, перевернуть через 1 час	3
Креветка с панцирем	Варёный	70°C	6 часов, перевернуть через 2 часа	3
Вяленая говядина	Вареные и маринованные	90°C	2Ч	3

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от вашего предыдущего опыта и кулинарных предпочтений.



Жарка на воздухе

Быстрое приготовление с помощью верхнего гриля, нижнего гриля, заднего гриля и заднего вентилятора. В основном используется для приготовления нежареных блюд.

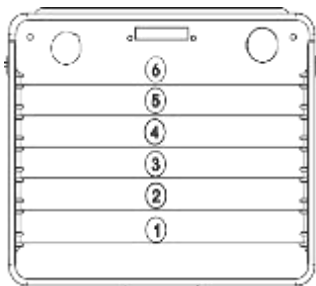
Меню	Температура	Время	Положение на полке
Куриные наггетсы	200°C	20-25мин	3
Куриные крылышки	200°C	18-23мин	3
Рыбное филе	180°C	23-27мин	3
Картофель фри	200°C	17-20мин	4
Луковые кольца	200°C	15-18мин	4

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от вашего предыдущего опыта и кулинарных предпочтений.

Направляющие уровни полок духовки

Существует 6 различных направляющих уровней, которые можно использовать для полок духовки и противней (см. рисунок).

Всегда считайте уровни снизу вверх.

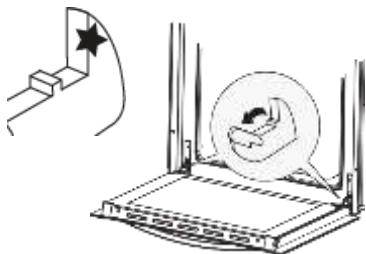


Снятие двери

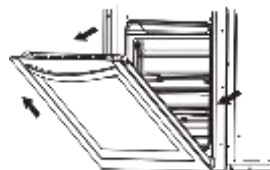
Для облегчения доступа к камере духового шкафа для очистки и технического обслуживания дверцу можно снять.

Чтобы снять дверцу, сначала наклоните предохранительную часть петли вверх. Осторожно закройте дверцу примерно наполовину, поднимите дверцу и потяните ее на себя. Выполните эти действия в обратном порядке, чтобы заменить дверцу.

При замене двери убедитесь, что выемка петли (см. рис.) входит в паз петли в раме полости. Как только дверь будет установлена на место, не забудьте опустить предохранитель. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению петли при закрывании двери.



Откидные предохранители петель



Демонтаж двери

Демонтаж внутренней стеклянной панели

Снимите обе части верхнего угла дверцы. Их можно удалить, нажав на отмеченные стрелками язычки с обеих сторон двери и выдвинув угловые части наружу.

Слегка приподнимите край внутреннего стекла, а затем сдвиньте его с нижних зажимов. Среднюю стеклянную панель также можно снять. Выполните эти действия в обратном порядке, чтобы заменить стекло.



Демонтаж внутренней стеклянной панели

Обслуживание и очистка

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем.

Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током.

Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

После каждого использования прибор следует тщательно

очистить. Таким образом предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.

Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тряпкой или губкой, смоченной разведенным в теплой воде средстве для мытья посуды, и протрите насухо сухой тряпкой.

После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время готовки, полностью убраны.

Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тряпкой и жидким порошком (не абразивным).

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.

Не используйте паровые очистительные приборы.

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы духовки, панели управления – такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности, конфликта или другой ошибки в области отображения времени появляются некоторые коды ошибок:

Дисплей	Ошибка	Возможная причина
E01	Отсутствует датчик температуры/разомкнутая цепь/разомкнутая цепь	Плата управления обнаруживает отсутствие датчика температуры, печь прекращает нагрев. Температура ниже -10°C.
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обнаруживается короткое замыкание датчика, и печь прекращает нагрев.

Внимание: Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

Выпечка кондитерских изделий

ВИД ВЫПЕЧКИ	Уровень направляющих	Темп (°C) 	Уровень направляющих	Темп (°C) 	Время выпекания (мин.)
Сладкая выпечка					
Торт с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Кольцевой торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Пирог (пудинг в форме)	2	160-170	2	150-160	45-60
Сдобная ватрушка	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый торт	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый торт с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквитный торт	2	180-190	2	160-170	30-40
Хлопьевидный торт	3	190-200	3	170-180	25-35
Смесь для торта фруктового/ тесто	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый торт	3	190-210	3	170-200	30-50
Желейный рулет	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктовый веер	3	160-170	3	150-160	25-35
Выпечка косичкой	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождественский торт	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	40-60
Слоеное тесто	2	180-190	3	160-170	40-60
Пикантная выпечка					
Ролл с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлеб	2	200-220	3	180-210	50-60
Рулеты	2	210-230	3	200-220	30-40
Печенье					
Рулет с тмином	3	180-190	3	160-170	15-25
Печенье	3	180-190	3	160-170	20-30
Датская выпечка	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеное тесто	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроль	3	190-210	3	170-200	25-45
Замороженная выпечка					
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	50-70
Сдобная ватрушка	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Печенье чипсы	2	210-230	3	200-220	20-35
Картофель фри в духовке	2	210-230	3	200-220	20-35

Запекание / жарка (жаркое)

Для достижения наилучших результатов используйте обычную духовку или духовку с вентилятором.

*Используйте легкие эмалированные противни, стеклянную посуду для запекания в духовке, глиняную или чугунную посуду.

Накрыв жаркое или завернув его в фольгу, вы сохраните соки, а также сохраните чистоту духовки.

Если оставить жаркое без крышки, это сократит время приготовления. Крупное жаркое можно класть прямо на решетку гриля внутри противня духовки.

Пожалуйста, обратите внимание:

Температурные диапазоны и время запекания, приведенные в таблицах, являются ориентировочными и будут варьироваться в зависимости от типа, размера и качества мяса

Стол для обжарки

Тип мяса	Вес в граммах	Уровень направляющих	Темп (°C) 	Уровень направляющих	Темп(°C) 	Время в минутах
Говядина						
Говядина	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья вырезка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф,	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Ростбиф, (молодой)	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Свинина						
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Фланг	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Фланг	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свиная корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Котлета из свинины	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Мясной фарш	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячья рулька	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Ягнёнок						
Бараньи ребрышки	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Баранья лопатка с костью	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Дичь						
Заячьи ребрышки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заячья лопатка кость	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Окорок кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Птица						
Целая курица	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Целая курица	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Рыба						
Целая рыба	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Стейки из рыбы	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Гриль

Интенсивный нагрев инфракрасного элемента делает духовку и ее принадлежности чрезвычайно горячими.

Используйте перчатки для духовки и соответствующую посуду для гриля.

Чтобы избежать контакта с горячим жиром, который может привести к травмам, при приготовлении продуктов на гриле используйте длинные щипцы для гриля.

За грилем необходимо постоянно следить. При чрезмерном нагреве пища может быстро подгореть, что создает опасность пожара.

Не подпускайте детей к грилю во время его работы.

Приготовление на гриле идеально подходит для приготовления нежирных колбас, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания или придания хрустящей корочки блюдам.

Советы по приготовлению на гриле

Пожалуйста, обратите внимание:

Температура и время приготовления на гриле, указанные в таблицах, являются ориентировочными и будут варьироваться в зависимости от типа, размера и качества мяса.

Приготовление на гриле должно осуществляться при закрытой дверце духовки.

Элемент гриля следует предварительно разогреть в течение 3 минут.

Смажьте решетку гриля маслом перед тем, как класть на нее продукты, чтобы они не прилипали к решетке. Поместите решетку в противень для духовки, на который будут стекать жир и соки.

Переверните мясо в середине приготовления. Для приготовления небольших кусков мяса потребуется всего один оборот, в то время как для больших кусков мяса может потребоваться больше. Всегда используйте соответствующие щипцы для обработки мяса.

Тщательно чистите духовку и ее принадлежности после каждого использования, чтобы обеспечить долговечность вашего прибора.

Стол для гриля

Тип мяса	Вес в граммах	Уровень направляющих	Темп (°C) 	Время в минутах
Мясо и колбасы				
Бифштекс с кровью	400	5	240	14-16
Бифштекс средней прожарки	400	5	240	16-20
Бифштекс прожаренный	400	5	240	20-23
Филе свиной вырезки	350	5	240	19-23
Свиные отбивные	400	5	240	20-23
Стейк из телятины	700	5	240	19-22
Баранина	700	5	240	15-18
Сосиски	400	5	240	9-14
Курица (часть)	1000	3	240-250	23-28
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба в фольге	500	4	230	10-13
Тосты / хлеб				
Белый хлеб	200	5	240	1,5-3
Хлеб грубого помола	200	5	240	2-4
Сэндвич	600	5	240	4-7
Мясо / птица				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Жаркое из свинины	1500	3	160-180	90-120
Свиная вырезка	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-180
Ростбиф (говядина)	1500	3	190-200	40-80

ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на электрические духовые шкафы со дня покупки. Если Вы пользовались изделием согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи.

Требуется заполнения Гарантийного талона. В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции и Гарантийном талоне.
- Духовой шкаф использовался в промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции на духовку.
- Духовой шкаф проходил ремонт на неуполномоченной сервисной станции, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.
- По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.
- Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Индустрия Стиля»

Дата изготовления указана на маркировке

Производитель: QINGDAO XINGBANG ELECTRONIC APPLIANCES CO., LTD.
No. 417, Huaihexi Road, Huangdao district, Qingdao, Shandong, China.

Арт. No: 0040309258-00-00

