

ZORG



**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ВСТРАИВАЕМЫЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

NE0616

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

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 прибор обеспечит вам постоянную высокую производительность и сохранит работоспособность на долгие годы вперед

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	NEO616
Максимально допустимое напряжение	220-240В
Номинальная частота: 50 Гц	50 Гц
Верхний элемент	850 Вт
Комбинированный гриль	1100 Вт
Нижний элемент	1150 Вт
Круглый элемент	1600 Вт
Вентилятор	■

-
- Во время работы прибор сильно нагревается . Следите за тем , чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные детали могут нагреваться во время использования. Чтобы избежать ожогов, маленьких детей следует держать подальше.
 - Никогда не ставьте посуду на открытую дверцу духовки.
 - Никогда не чистите духовку с помощью устройства для очистки паром , так как это может спровоцировать короткое замыкание.
 - Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла двери, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбитию стекла.
 - Следует строго соблюдать правила и положения, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации. Не позволяйте никому, кто не знаком с содержанием данного руководства по эксплуатации, управлять духовкой.
 - Во время использования прибор нагревается, следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки .
 - Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
 - Следите за детьми , чтобы они не играли с прибором.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
-

- Дети в возрасте до 8 лет не допускаются к детям, если они не находятся под постоянным присмотром.
 - Этот прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором.
 - Держите все сетевые провода на безопасном расстоянии от прибора.
 - В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электропитания и обратитесь к сервисному инженеру.
 - Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием или в т.ч. правильной эксплуатацией.
 - Этот прибор необходимо использовать при комнатной температуре.
-



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.

Тепло может просачиваться через разливы на уплотнителе двери. Немедленно уберите все пролитые жидкости.

- Не устанавливайте духовку в непосредственной близости от холодильников/морозильных камер. В противном случае потребление энергии неоправданно возрастает.

УПАКОВКА



Во 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 и переработки электрического и электронного оборудования.

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

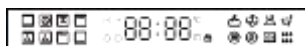
Материалы, используемые внутри прибора, пригодны для вторичной переработки и имеют соответствующую информацию. Перерабатывая материалы или другие детали бывших в употреблении устройств, вы вносите существенный вклад в защиту окружающей среды.

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

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



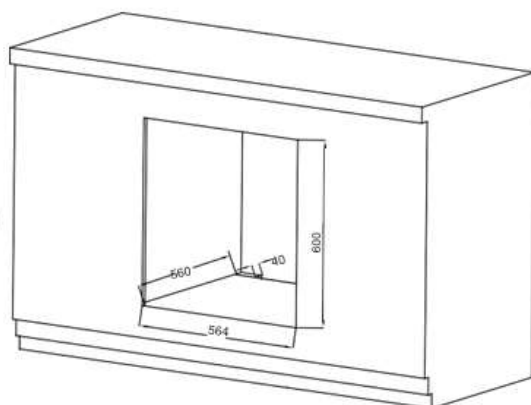
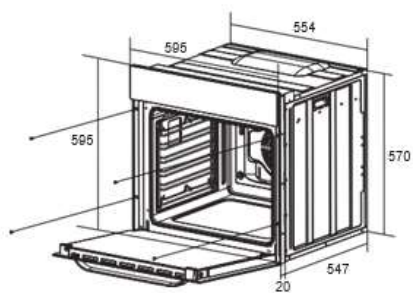
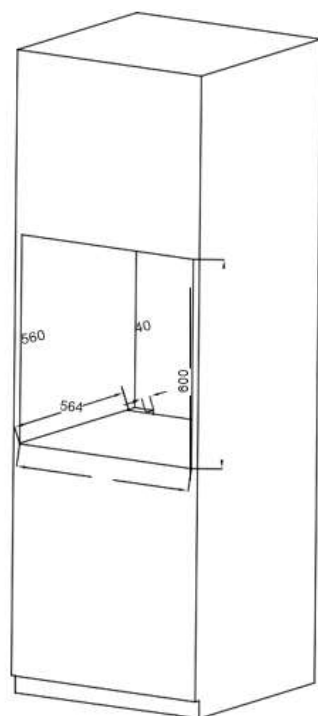
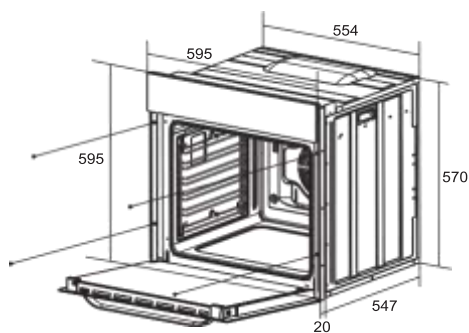
1. Панель управления
2. Ручка дверцы духового шкафа
3. Дверца духовки



□ □ % - + ☆ DI ○

▷ 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 из-за тепла, которое выделяется во время работы.
- Удалите любые упаковочные материалы (фольга, искусственная пена, гвозди и т. д.) вне досягаемости детей, потому что они представляют потенциальную опасность. Дети могут проглотить мелкие частицы или задохнуться фольгой.
- 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 (100), 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.
- Прибор должен быть заземлен.
Вставьте духовку полностью в отверстие, не допуская выпадения четырех винтов в местах, показанных на схеме.



Предупреждение!

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 не касался задней панели духовки, из-за тепла, выделяемого во время работы.
- Средства для отключения от питающей сети, имеющие разнесение контактов во всех полюсах, обеспечивающее полное отключение при перенапряжении стационарной проводки в соответствии с правилами электромонтажа.

Подключение (авторизованным электриком)

Цветовой код:

L = LIVE, окрашен в коричневый или черный цвет.

N = НЕЙТРАЛЬНЫЙ, окрашен в синий или белый цвет.

Остерегайтесь правильного N-соединения!

 ЗЕМЛЯ = окрашена в зеленый или желто-зеленый цвет .

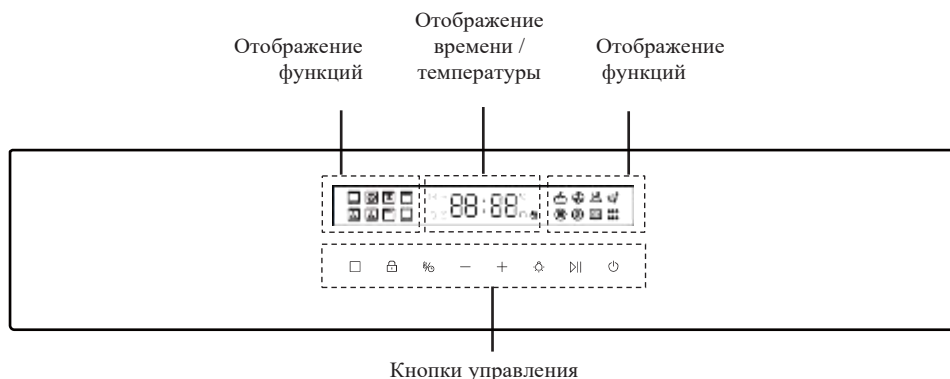
▶ Перед первым использованием

- Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духовки.
- Достаньте и вымойте всю внутреннюю и наружную арматуру духовки теплой водой с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. Включите вентиляцию в комнате или откройте окно
- Нагрейте духовку (до температуры 250, примерно на 30-40 минут)
- Удалите все пятна и тщательно протрите насухо.

Внимание!

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

Электронный программатор (ДИСПЛЕЙ)



□ — Клавиша выбора функций

🔒 — Блокировка от детей

🕒 — Клавиша времени/температуры

— — Клавиша минус

+ — Клавиша плюс

💡 — Лампа духовки

⏸ — Клавиша запуска/паузы

🔌 — Кнопка включения/отключения

⏴ — Время приготовления

⏴ — Время приготовления истекло

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. Клавиши «+» плюс и «-» минус позволяют установить время. После настройки нажмите клавишу "Старт" для подтверждения или подождите 5 секунд для автоматического подтверждения.

3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд, чтобы включиться, после загрузки по умолчанию выбирается первая функция, отображается температуру 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.

Осторожно!

1. Часы могут быть установлены только в режиме ожидания. После подтверждения, если вы хотите снова установить время, нажмите кнопку температуры времени,  которую нужно установить (так же, как при первом включении);

2. Вернитесь в режим ожидания в течение 10 минут без работы во включенном состоянии.

Полуавтоматический режим работы

1. Установив полуавтоматический режим, нажмите кнопку времени, чтобы переключить время длительности, значок  загорится, а интерфейс дисплея часов отобразит установленное время непрерывной работы, плюс и минус настройки клавиши. После настройки нажмите кнопку времени и температуры, чтобы  войти в следующую настройку и подтвердить предыдущую настройку, или нажмите кнопку запуска, чтобы начать подтверждение напрямую.

2.. Когда духовка начинает работать, рабочее время переходит в режим обратного отсчета, отсчет времени идет на уменьшение.

3. Когда продолжительность остается в течение 1 минуты, значок продолжительности начинает мигать, интерфейс дисплея показывает обратный отсчет, когда обратный отсчет равен 0, область отображения времени и клавиша мигают, после непрерывного зуммера 120 секунд звуковой сигнал может быть автоматически остановлен нажатием любой клавиши или через 120 секунд.

Осторожно!

1. После активации функции длительности, если вы хотите отменить непрерывное рабочее время, вы можете отменить функцию, установив время на «00:00». (После отмены длительности он будет работать в соответствии с максимальным временем работы).

2. Вернитесь в режим ожидания через 10 минут бездействия после приготовления.



Работа в автоматическом режиме

После установки длительности продолжайте нажимать кнопку времени и температуры, значок  мигает, клавиши плюс и минус установлены, после настройки нажмите кнопку запуска для запуска.

После того, как духовка будет переведена полностью в 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, начинается готовка.

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 (то же самое, обычно).

Регулировка температуры и времени

Когда программа работы духовки выбрана, перед началом работы, если вы хотите изменить рабочую температуру и время работы, вы можете нажать кнопку времени и температуры .

1. После выбора функции приготовления отобразится значение температуры по умолчанию. Нажмите кнопку температуры времени, модуль отображения температуры начнет мигать, а клавишами «+» и «-» можно установить температуру. После настройки нажмите кнопку времени и температуры, чтобы войти в

следующую настройку и подтвердить предыдущую, или нажмите кнопку «Пуск», чтобы начать подтверждение напрямую.

2. Коснитесь кнопки температуры времени, чтобы поочередно переключать продолжительность и время окончания, модуль дисплея отображает время по умолчанию и мигает, клавиша плюс и минус поможет установить продолжительность времени. После завершения настройки нажмите кнопку «», духовка начнет работать в соответствии с новыми параметрами настройки.

3. Если печь хочет изменить рабочее время или рабочую температуру во время работы, вы должны сначала нажать кнопку «», после чего время и температуру можно установить в соответствии с описанными выше шагами, настройка завершена, и можно подтвердить работу кнопки "Пуск-пауза"., духовка настроена в соответствии с новыми установочными параметрами.

Установка таймера

1.  Выберите настройку таймера, нажав кнопку, клавишами плюс или минус регулировки можно сделать настройку времени таймера, после активации функции приготовления будильник начинает обратный отсчет.

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

3. После активации функции таймер, если вы хотите отменить его, вы можете отменить действия, установив время будильника на «00:00».

Освещение духовки

1. Свет духовке можно включить/выключить 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.

3. После завершения режима паузы индикатор духовки начнет работать с нагревательным элементом и погаснет через 1 минуту.

Устройство безопасности для детей

1.В состоянии загрузки нажмите  и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы войти в функцию блокировки от детей, сопровождаемую звуковым сигналом. Кроме кнопки включения и кнопки лампы освещения, остальные кнопки не будут затронуты. Включение/отмена блокировки от детей не влияет на работу существующих функций.

2.Нажмите  и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы отменить функцию блокировки от детей и восстановить состояние в режиме ожидания. Если ключ недействителен в состоянии блокировки от детей, то раздастся звуковой сигнал, и ключ мигнет 3 раза.

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 часа
201-250 °C	4 часа

При выборе времени приготовления духовки это предшествует функции автоматического отключения (предположим, что установите температуру отключения на 201°C-250°C, установите время приготовления на 5 часов, чтобы духовка не выключалась автоматически при работе в течение 4 часов и продолжала работать при достижении 5 часов).



Духовой шкаф

Настройки шкафа и его функции



Вентилятор с нижним нагревателем

В этой программе используется нижний нагреватель и функция вентилятора. Это идеальное решение для некоторых видов выпечки и блюд в одном горшочке.



Нижний и верхний элемент нагрева

Эта функция использует верхние и нижние нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию печи.



Нижний элемент

Программа нагрева духового шкафа использует тепло только от нижнего элемента.



Полный гриль

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

Примечание: Время окончания не может быть установлено для этой функции.



Вентилятор с круглым элементом

Эта функция позволяет принудительно нагревать духовку с помощью термовентилятора, который находится в центральной части камеры духовки.

Разогрев духовки таким образом, обеспечивает постоянную циркуляцию тепла вокруг блюда, находящегося в духовке.



Духовой шкаф с вентилятором

Используя верхние и нижние элементы и вентилятор, эта функция приготовления распределяет тепло по духовке, обеспечивая равномерную температуру по всему духовому шкафу.

Это идеально подходит для определенной выпечки и блюд в одной кастрюле.



Эконом Гриль

Используйте эту функцию гриля для приготовления на гриле небольшого количества продуктов.

Примечание: Время окончания не может быть установлено для этой функции.



Верный гриль с вентилятором

Эта функция использует вентилятор для циркуляции тепла от элемента гриля вокруг продуктов.

Примечание: Время окончания не может быть установлено для этой функции.



Фермент

При этой функции включен режим ферментации, вентилятор с задним нагревателем.

Примечание: Если температура выше предельного значения, запуск невозможен .



Размораживать

Используя вентилятор с задним нагревателем, эта функция духовки обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг камеры духового шкафа, ускоряя естественный процесс размораживания .



Сохранение тепла

Вентилятор с задним нагревателем духовки работает для поддержания температуры внутри духового шкафа.



Пицца

Нижний гриль и задний гриль работают по циклу, и при достижении заданной температуры пицца отправляется на приготовление.



Жарка на воздухе

Быстрое приготовление пищи с помощью верхнего гриля, нижнего гриля, заднего гриля и заднего вентилятора. В основном используется для нежареной пищи.



Сушка на воздухе

В этом режиме включены как задний обогреватель, так и вентилятор. Рекомендуемая температура сушки на воздухе 60-100°C.



Очистка

Налейте в полость 400 мл воды. Включите функцию, чтобы водяной пар покрыл внутреннюю стенку шкафа. Протрите чистую полость.

Удалите как можно больше грязи вручную. Снимите принадлежности и подставку для полки, чтобы очистить боковые стенки. Для повышения производительности следует запускать функцию, когда прибор остынет. Указанное время связано с продолжительностью работы функции и не включает время, необходимое пользователю для очистки полости.

Когда функция очистки Aqua активна, вы не можете установить температуру и время.

Налейте 400 мл воды на вкладыш духовки.

Выберите функцию очистки Aqua .

Нажмите , чтобы запустить функцию.

Когда программа завершена, раздается звуковой сигнал.

После выбора функции протрите внутреннюю поверхность прибора неабразивной губкой для ухода за поверхностью.

Для очистки полости можно использовать теплую воду или

моющие средства для духовки.

После очистки держите дверцу духовки открытой примерно 1 час. Подождите, пока прибор высохнет. Чтобы ускорить сушку, вы можете нагреть прибор горячим воздухом до температуры 150°C примерно на 15 минут. Вы можете получить максимальный эффект от функции очистки, если очистите прибор вручную сразу после окончания готовки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не открывайте дверцу духовки, когда духовка генерирует пар, чтобы избежать риска ожогов.

Помните о горячем паре, когда открываете дверцу духовки после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.

Всегда используйте чистую питьевую воду для наполнения вкладыша. Не используйте другие жидкости для наполнения.

Никогда не запускайте пар, если вкладыш не заполнен достаточным количеством воды.

Когда вы очищаете поверхность полости губкой, наденьте термоизоляционную перчатку для защиты рук.

Очистите воду, оставшуюся в полости после использования, чтобы избежать риска микробной опасности

Авто меню

Для удобства приготовления есть несколько программ для рецептов, которые вы можете выбрать.

1. Выберите на дисплее  дисплей отобразит P1, нажмите , P1 мигает, кнопками «+/-» переключите (выберите) меню.
2. Можно готовить в духовке, вы можете использовать свой рецепт или выбрать P1~P7.
3. Обратитесь к приведенной ниже таблице, используя «+/-», выберите нужный вам рецепт. *

Меню	Авто	Температура	Время	Количество пищи
P1	Шифоновый торт	160°C	35 мин.	500г
P2	Маленький торт	160°C	18 мин.	20
P3	Яичный пирог	190°C	21мин	12
P4	Печенье	190°C	9 мин.	20
P5	Куриные наггетсы	200°C	17 мин.	20
P6	Куриные крылышки	200°C	18, перевернуть через 6 минут	1200г
P7	Ребра	220°C	19 мин.	670г

*Время, указанное в таблице, приведено только для справки.

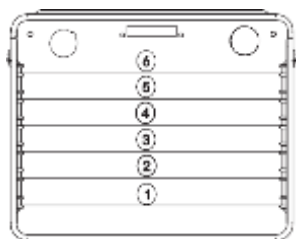
4. Нажмите,  чтобы просмотреть рекомендуемую температуру и время, и вы можете отрегулировать их.
5. Нажмите , чтобы начать предварительный нагрев.
6. Когда будет достигнута температура предварительного нагрева, прозвучит звуковой сигнал, можно ставить блюдо.
7. Нажмите , что бы начать приготовление.

▷ Уровни направляющих полок духового шкафа

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

Эти уровни указаны в таблицах приготовления пищи в конце руководства.

Всегда считайте уровни снизу вверх.



▷ 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.

Открутите 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.



ВАЖНО!

Никогда не используйте отвертки или другие инструменты для снятия крышки фонаря. Это может повредить эмаль духовки или патрона лампы . Снимайте только ручную.

ВАЖНО!

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.

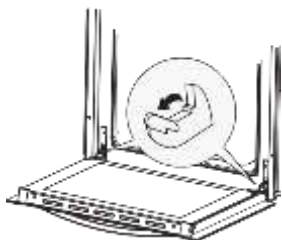


▷ Снятие двери

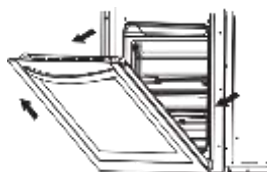
Для облегчения доступа к камере духового шкафа для очистки и технического обслуживания дверцу можно снять.

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

Чистка и уход

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

Опасность удара электрическим током!

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.



УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

При возникновении сбоя, ошибки или иного рода конфликта, на дисплее может отобразиться код ошибки:

Диагностика:

ДИСПЛЕЙ	ОШИБКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА (ПРИЧИНЫ)
E01	Нет датчика температуры/ обрыва цепи /обрыва цепи	Плата управления обнаружит, что датчика температуры нет , духовка перестанет нагреваться. Температура ниже 10°C.
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обнаруживается короткое замыкание датчика и духовка перестает нагреваться.
черный	Не реагирует	Проверьте состояние электросети

Важно: Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

Обратитесь в сервисный центр

ЗАПЕКАНИЕ В ДУХОВКЕ

Выпечка и кондитерские изделия

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

Пожалуйста, обратите внимание:

Рекомендации по приготовлению, приведенные в следующих таблицах, являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от вашего предыдущего опыта и кулинарных предпочтений.

Если требуемого типа торта в списке нет, обратитесь к наиболее похожему на него.

Обычная духовка

Естественная конвекция создает идеальную зону приготовления в центре духовки, идеально подходящую для приготовления сухих кондитерских изделий, хлеба и чайных кексов.

Мы бы рекомендовали использовать темные формы для выпечки, так как светлые отражают тепло и тесто может недостаточно подрумяниться.

Всегда ставьте формы для запекания на полки для гриля. Снимайте полку только в том случае, если выпекаете на плоском противне для печенья, входящем в комплект духовки.

Не ставьте пирог в духовку, пока шкаф не нагреется до нужной температуры.

Советы при выпекании

***Пирог готов до конца?**

Проткните пирог деревянной шпажкой в самой толстой части, если тесто к нему не прилипает, значит, пирог готов до конца.

***Торт развалился?**

Проверьте рецепт. Возможно, в следующий раз вам потребуется использовать меньшее количество жидких компонентов. Следите за временем перемешивания, особенно при использовании электрических

миксеров, чтобы добиться нужной консистенции.

***Корж слишком светлый снизу?**

Мы рекомендуем использовать более темную посуду для запекания в духовке для достижения лучших результатов. В следующий раз вы также можете попробовать выпекать на один уровень ниже или использовать функцию нижнего нагревателя, чтобы завершить процесс приготовления.

Чизкейк не доварен?

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпекания.

Пожалуйста, обратите внимание:

Температурные диапазоны и время выпечки, приведенные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем для начала выбрать более низкую температуру и при необходимости увеличить ее на более поздних стадиях приготовления.



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

ZORG

CE EAC