



ZORC



**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ВСТРАЕВАЕМЫЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

ROL66

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	ROL 66
Максимально допустимое напряжение	220-240В
Номинальная частота: 50 Гц	50 Гц
Мощность	2000 Вт
Верхний элемент	/
Гриль	2000 Вт
Нижний элемент	/
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.
-

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.

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



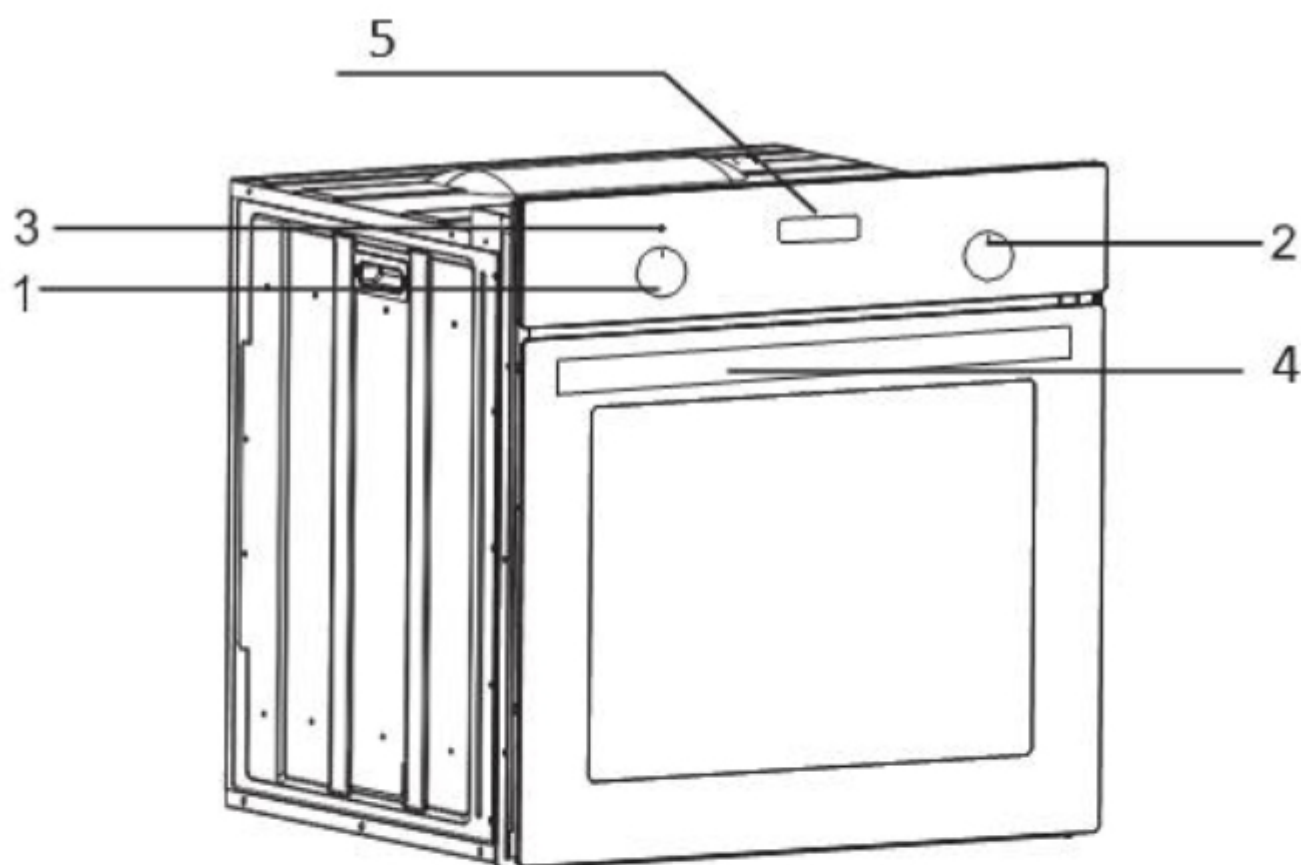
Старые приборы следует не просто утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а доставлять в центр сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

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 внесли существенный вклад в защиту окружающей среды.

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

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА

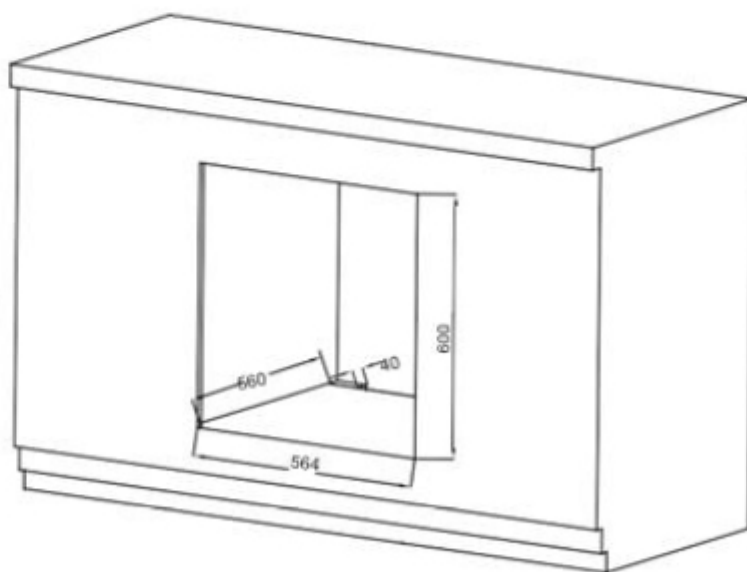
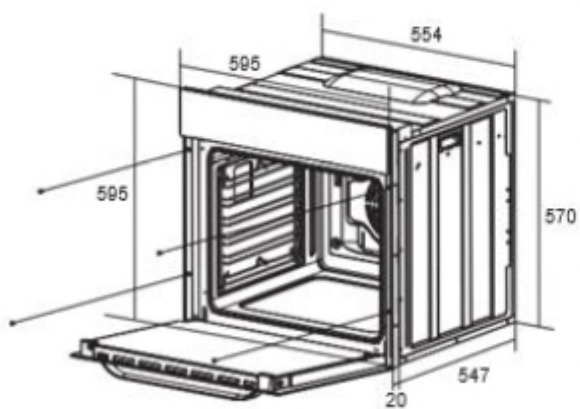
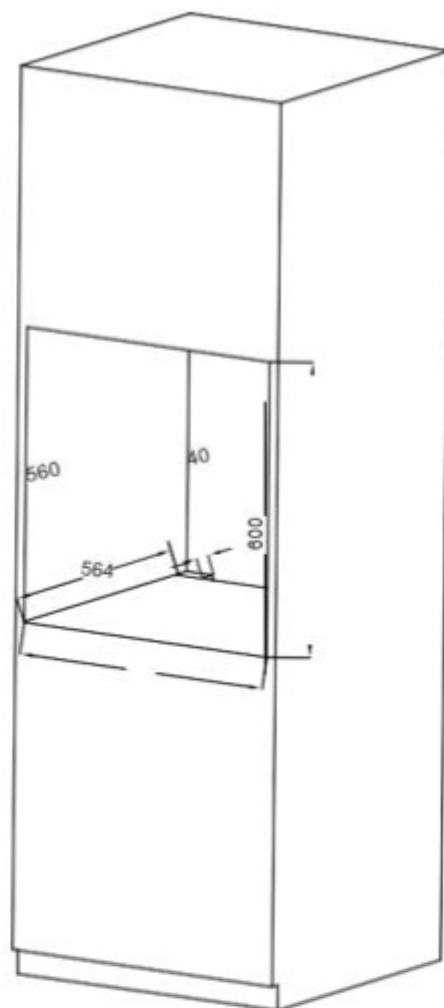
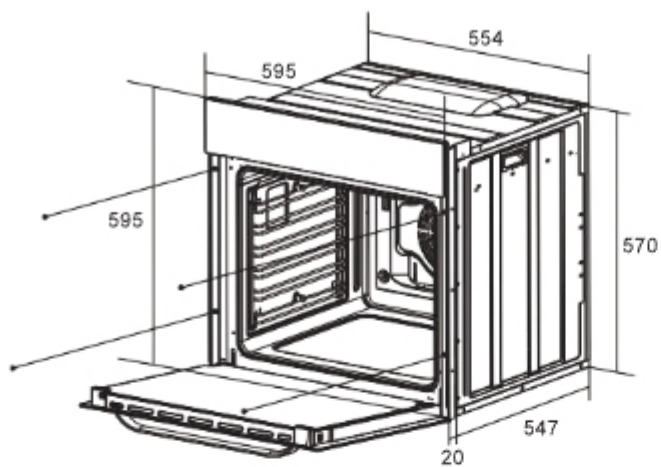


- 1. Ручка регулировки температуры
- 2. Ручка выбора функций
- 3. Индикатор температуры
- 4. Ручка дверцы духовки
- 5. Электронный программатор (дисплей)



▷ 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.



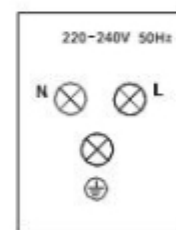
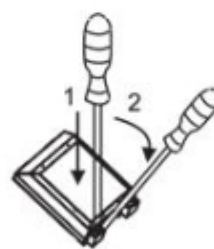
Предупреждение!

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 он 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)

С помощью отвертки откройте крышку разъема на задней панели прибора и снимите два замка, расположенные по обе стороны нижней части разъема. Сетевой шнур должен быть пропущен через предохранительное устройство, защищающее сетевой кабель от отсоединения. Надежно затяните предохранительное устройство и закройте крышку разъема.



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 .

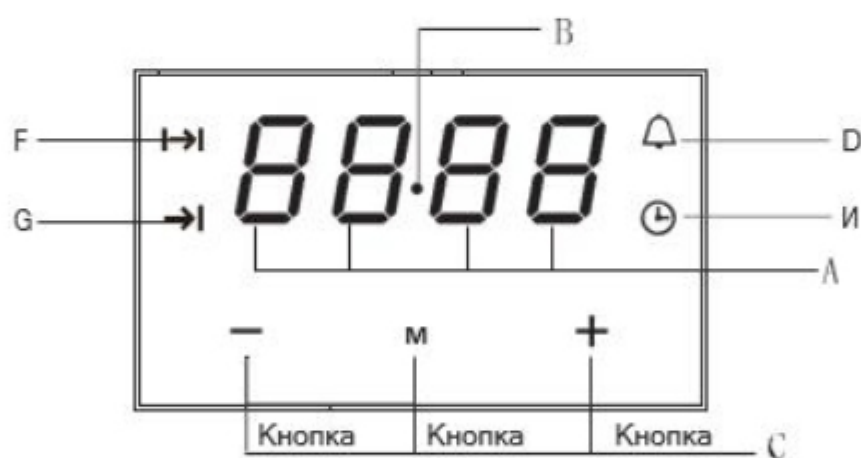
▷ Перед первым использованием

- 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)



A- Поле отображения

B- Значок секунды

C- кнопки

М-функция

- уменьшение

+ увеличение

D- Таймер

E – Текущее время

F – Время приготовления

G- Окончание время приготовления

Эксплуатация духового шкафа

1.ВРЕМЯ

При первом включении питания устройство переходит в режим ожидания, дисплей полностью горит 1 секунду, отображается время по умолчанию 12:00 и мигает.



Текущее время можно установить с помощью кнопок 1 и 3. Через 5 секунд после установки времени новые данные будут сохранены.

2.ТАЙМЕР

Таймер можно активировать в любое время и с любой функцией. Время таймера от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Что бы установить таймер:



Нажмите кнопку 2 — она мигает
Войдите в настройки таймера.

С помощью кнопок 1 и 3 установите таймер. Через 5 секунд после установки времени или подтверждения (кнопка 2) ваши настройки будут сохранены.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал,  начнет мигать. Нажмите любую кнопку для отключения или звуковой сигнал отключится автоматически через 2 минуты.

Примечание. Помимо звукового сигнала таймера, нажатием любой кнопки можно отключить любые другие сигналы. Если звуковой сигнал не отключить в ручную, то он автоматически отключится через 2 минуты.

Работа в полуавтоматическом режиме

Если вы хотите, чтобы духовка выключилась в заданное время или по истечению определенного времени

1. Установите ручку функций духовки и регулятора температуры на значение при котором вы хотите, что бы духовка работала.
2. Нажмите функциональную кнопку, духовка начнет работать, а функциональная кнопка начнет мигать $\rightarrow$
3. Нажмите кнопку 1 или 2, чтобы настроить время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.
4. Или дважды нажмите кнопку «MODE» на дисплее начнет мигать $\rightarrow$. Установите время окончания с помощью кнопок 1 и 2.
5. Установленное время вводится автоматически через 5 секунд.
6. По истечению заданного времени духовка автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.
7. Нажмите любую кнопку, звуковой сигнал прекратиться, а $\rightarrow$ перестанет мигать. Или через 2 минуты отключится автоматически.

Осторожно!

- При использовании полуавтоматического режима установите любое время приготовления, либо время окончания приготовления.
- Если вы установите время приготовления на 0 или установите время окончания на текущее время, то функция автоматического отключения будет отключена.
- После отключения автоматической функции время приготовления становится равным 0, а время окончания приготовления и текущее время остаются прежним.

ПРИМЕР: Текущее время 2:00, требуется, что бы духовка работала 3 часа, время окончания приготовления установлено равным 5:00 ($2:00+3:00=5:00$)



Существует два способа достижения этой настройки.

Способ 1:

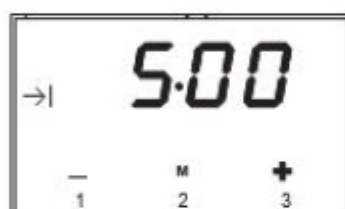
1. При помощи клавиш 1 и 3



2. Время окончания приготовления автоматически изменится на 5 часов.

Способ 2:

1. Установите время окончания приготовления с помощью кнопок 1 и 3.



2. Время приготовления автоматически изменится на 3:00. Через 5 секунд после установки включится функция автоматического приготовления.

Через 3 часа текущее время покажет 5:00, прозвучит звуковой сигнал.

Автоматическое управление.

Если духовка будет включена на определенный период времени и выключена через определенный час, то вам следует установить время приготовления и время окончания приготовления:

1. Установите ручку функции духовки и ручку регулятора температуры на значение, при котором вы хотите, чтобы духовка работала.

2. Нажмите кнопку 2, духовка начнет работать с мигающим функциональным сигналом →|

3. Нажмите кнопку 1 или 3, отрегулируйте время

приготовления в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.

4. И нажмите кнопку 2. Затем на дисплее будет  . Установите время приготовления с помощью кнопок 1 и 3.

5. Установленное время вводится в память через 5 секунд, кнопки  и  всегда включены.

6. По истечении заданного времени духовка автоматически выключается, включается звуковой сигнал. Если  срабатывает.

7. Нажмите любую кнопку, появится звуковой сигнал, значок  погаснет, звуковой сигнал автоматически отключится через 2 минуты.

Например:

Если текущее время 2:00; время приготовления установлено 3 часа ; время окончания приготовления установлено на 10:00, время работы будет 7:00 (7:00-3:00).



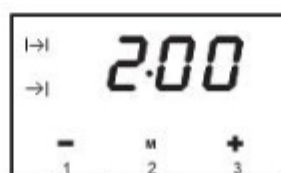
1. Установите время приготовления равным 3:00 при помощи кнопки 1 и 3.



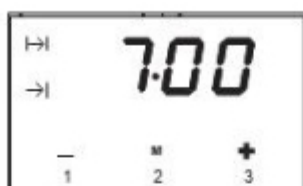
2. Установите время окончания 10:00 при помощи кнопки 1 и 3.



3. Через 5 секунд после установки включится функция автоматического режима.



4. Когда время дойдет до 7:00 печь начнет работать.



5. Когда время дойдет до 10:00 прозвучит звуковой сигнал, печь автоматически выключится.



Примечание: Время приготовления должно составлять не менее одной минуты.

- Если вы установите время приготовления на 0 или установите время окончания на текущее время, то функция автоматического отключения будет отключена.
- После отключения автоматической функции время приготовления становится равным 0, а время окончания приготовления и текущее время остаются прежним

Время приготовления, время ожидания и диапазон времени окончания приготовления:

Диапазон времени приготовления: $0 < t : 10$ часов

Диапазон времени окончания приготовления: текущее время $<$ время окончания приготовления :: текущее время + время ожидания + время приготовления

Время ожидания = окончание времени приготовления - время приготовления



Духовой шкаф

Управление духовкой осуществляется с помощью функциональной ручки и регулятора температуры.

ВАЖНО!

При выборе любой функции нагрева духовка будет включена только после того, как температура будет установлена ручкой регулировки температуры.

Возможные настройки функциональной ручки духового шкафа



Полный гриль

Эта функция излучает тепло от элемента гриля и верхнего элемента. Эта функция обеспечивает более высокую температуру в верхней части рабочей зоны, приводит к более интенсивному подрумяниванию блюда и позволяет готовить на гриле большие порции.

Примечание:

При использовании функции требуется, чтобы дверца духовки была закрыта.

Внимание!

При включенном гриле доступные части могут нагреться. Лучше всего держать детей подальше от духовки.



Гриль с вентилятором

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

Температуру можно установить в диапазоне от 50°C до 250°C.



Вентилятор (разморозка)

При этой функции работает только вентилятор. Вы охладите блюдо в камере духовки или разморозьте продукты.



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.

Преимущества:

- Сокращение времени разогрева духовки на начальной стадии нагрева.
- Возможность выпекать на двух уровнях приготовления одновременно.
- Уменьшение количества жиров в рационе из мясных блюд, выделяются соки, что приводит к улучшению вкуса.



Отдельное освещение духовки

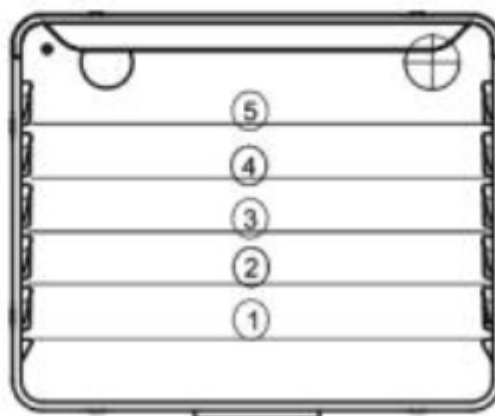
При установке ручки в это положение включается освещение внутри духовки

▷ Уровни направляющих полок духового шкафа

Существует 5 различных уровней направляющих, которые можно использовать для полок духовки и противней (см. рисунок).

Эти уровни указаны в таблицах приготовления пищи в конце руководства.

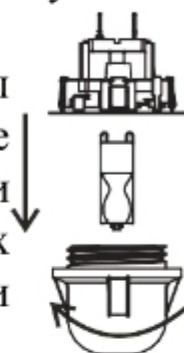
Всегда считайте уровни снизу вверх.



▷ 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 приступить 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 вручную.

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:

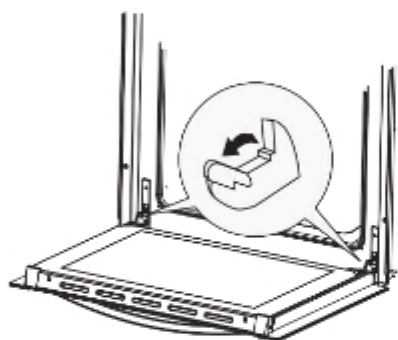
Гарантия не распространяется на замену лампы.

▷ Снятие двери

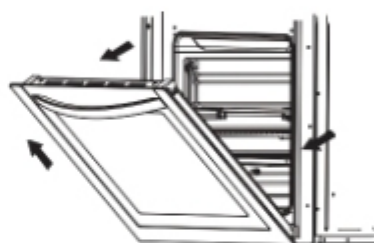
Для облегчения доступа к камере духового шкафа для очистки и технического обслуживания дверцу можно снять.

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

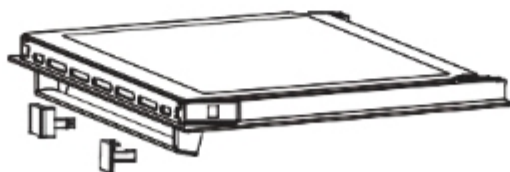


Демонтаж двери

▷ 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

В случае возникновения чрезвычайной ситуации вам следует:

- Переключите все рабочие узлы духового шкафа
- Позвоните в сервисный центр
- Некоторые незначительные неисправности можно устранить, обратившись к инструкциям, приведенным в таблице ниже.

Прежде чем звонить в центр поддержки клиентов или сервисный центр, проверьте следующие пункты, представленные в таблице.

Диагностика:

ОШИБКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА (ПРИЧИНЫ)	СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ
Электропитание прибора не отключается	Сбой в подаче электроэнергии.	Проверьте блок предохранителей., если есть перегоревший предохранитель его нужно заменить на новый
	Выбрали неправильную функцию.	Проверьте, установлена ли функциональная ручка, регулятор температуры в нужное положение.
На дисплее мигает 0:00	Прибор был отключен от сети или произошло временное отключение электроэнергии	Установите время записи. (См раздел использование программатором)
Подсветка духовки не работает.	Лампочка перегорела или повреждена	Проверить лампу или заменить на новую.

Важно: Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

Обратитесь в сервисный центр

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
Печные 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.

Импортёр в Республику Беларусь: ООО «Индустрия Стиля»

Дата изготовления указана на маркировке

ZORG

CE EAC

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