



**Инструкция по эксплуатации  
электрической духовки**

**Благодарим Вас  
за приобретение духовки BestCHEF.**

**Ваша духовка надежна и проста в эксплуатации.  
Внимательно прочитайте данное руководство: оно  
поможет Вам ознакомиться с возможностями духовки,  
правилами ее монтажа, использования и обслуживания.**

**К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!**

**В связи с тем, что конструкция духовки постоянно  
совершенствуется, возможны незначительные  
расхождения между конструкцией и руководством по  
эксплуатации, не влияющие на технические  
характеристики оборудования.**

## СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности	4
Установка	5
Расположение	5
Установка встраиваемой духовки	6
Подключение к электросети	7
Установка питающего кабеля	7
Подсоединение кабеля к сети	8
Описание	9
Варианты исполнения панелей управления	9
Узлы духовки	10
Режимы работы духовки	10
Инструкции по эксплуатации	11
Электронный программатор	11
Назначение символов и надписей дисплея	12
Установка часов	12
Использование ручного режима	12
Установка звукового таймера	13
Принудительная вентиляция	14
Использование гриля	14
Практические советы	15
Приготовление пиццы	16
Приготовление рыбы и мяса	16
Обслуживание и уход	16
Снятие дверцы духовки	17
Замена лампы в духовке	18
Технические характеристики	19
Приложение 1 (размеры для встраивания)	20
Приложение 2. Приготовление блюд в духовке	21

### Внимание! Оборудование должно быть заземлено!

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Это оборудование должно использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии сданной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование духовки в офисах, предприятиях сферы обслуживания, просвещения, здравоохранения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная духовка относится к оборудованию класса 3 (встраиваемое оборудование).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и тройников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. наклейку под дверцей духовки).
8. Духовка должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если духовка подключается непосредственно к электросети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте питающий кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша духовка должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать духовку другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим использованием.
15. Не касайтесь духовки, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь духовкой босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра.
17. Использование теплового оборудования требует постоянного притока воздуха. Устанавливая духовку, строго следуйте инструкциям, изложенным в главе «Расположение» настоящего Руководства.
18. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
19. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных

- Производителем на гарантийный ремонт.
20. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с духовкой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
  21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием, не храните в духовке огнеопасные материалы.
  22. Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются — никогда не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии. Части духовки после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к духовке: дождитесь, когда она полностью остынет.
  23. Если духовка не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «●»/«○». Отключайте духовку от сети, когда уезжаете надолго.
  24. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети и позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
  25. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, сделайте его непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с не используемыми или выброшенными приборами).

## УСТАНОВКА

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию духовок в соответствии с действующими нормами безопасности.

**Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите духовку от электрической сети.**

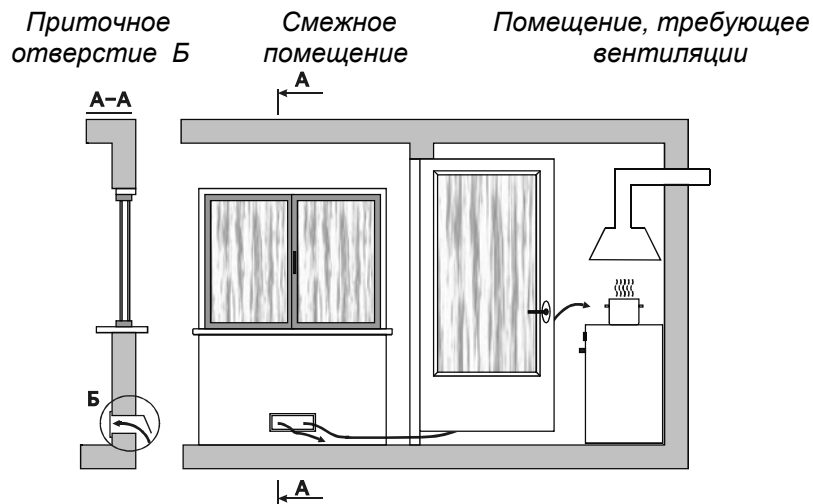
## РАСПОЛОЖЕНИЕ

Духовка должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией, для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, который автоматически включается при работе вытяжки.

б) Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу, конструкция которой не допускает засорения (Рис. 1). Также воздух может поступать из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (Рис. 2).

в) При длительной работе духовки может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или наличие кондиционера.



Пример обеспечения притока воздуха

Обеспечение зазора между дверью и порогом для свободного прохода приточного воздуха

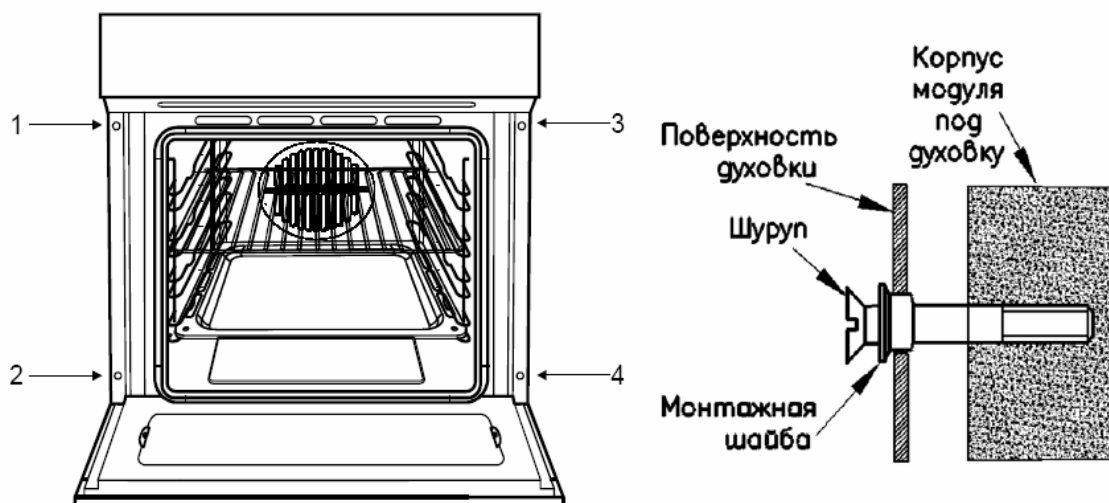
Рис.1

Рис.2

## УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

Для правильной работы встроенной техники необходимо соответствие ей модулей кухонной мебели. На схеме (Приложение 1) приведены требуемые размеры для встраивания духовки под столешницу или в колонну кухонной мебели.

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 85..90x560 мм. Панели смежной кухонной мебели должны быть сделаны из огнеупорных материалов. В частности, мебель с деревянной клеевой облицовкой должна быть устойчива к нагреву до температуры, на 80°C выше температуры окружающей среды. Для предотвращения возможного контакта с деталями, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента. Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки:



**Важно:** для предупреждения повреждения поверхности духовки используйте пластиковые монтажные шайбы.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны на табличке технических характеристик (расположенной на оборудовании) и в инструкции по эксплуатации.

## УСТАНОВКА ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

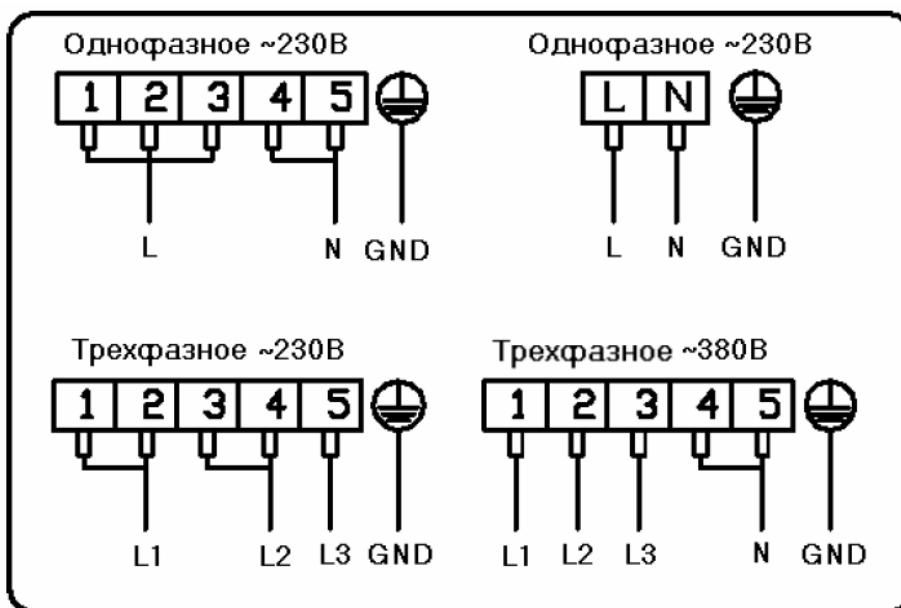
Чтобы открыть коммутационную колодку:

- приподнимите отверткой боковые петли крышки коммутационной колодки;
- снимите крышку колодки.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

- отверните винт фиксирующего хомута и винты на контактах L-N и  $\perp$
- закрепите провода винтами по следующей цветовой схеме:

синий (blue) – нейтраль (N);  
коричневый (brown) – фаза (L);  
зеленый & желтый (yellow-green) – заземление  $\perp$ .



**Внимание:** разводка контактной панели для подключения кабеля может отличаться в зависимости от модели и модификации изделия. В случае возникновения вопросов либо сомнений при подключении, проконсультируйтесь у продавцов или работников сервисного центра.

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ КАБЕЛЯ К СЕТИ

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик и местные стандарты) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Технические характеристики духовки, указанные в информационной табличке (на оборудовании и/или на упаковке) соответствуют характеристикам сети.
- Предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик).
- Эффективность системы заземления (линия заземления не должна разрываться) соответствует установленным правилам;
- Если вилка не подходит к розетке, замените розетку при помощи квалифицированного специалиста, который также должен проверить, что сечение проводки соответствует потребляемой оборудованием мощности.
- Розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

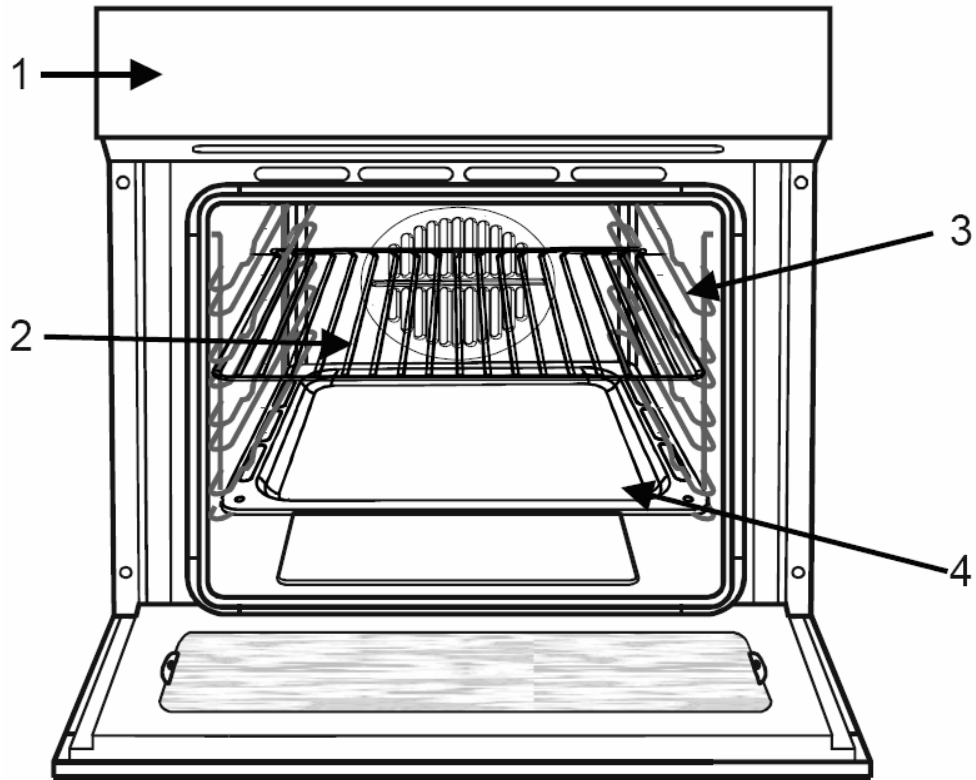
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Никогда не используйте удлинители, переходники, двойные и более розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

**Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.**

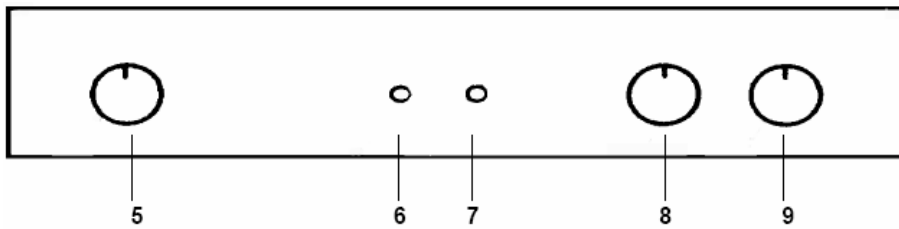
**Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.**



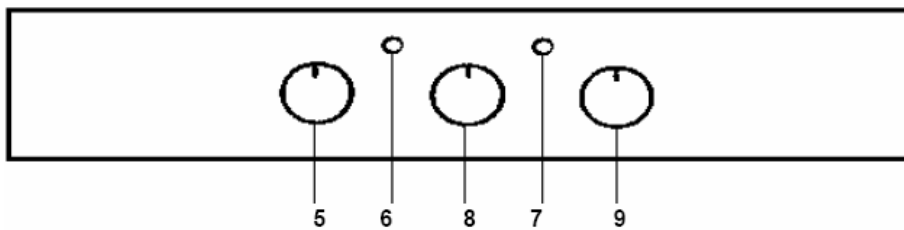
## ОПИСАНИЕ



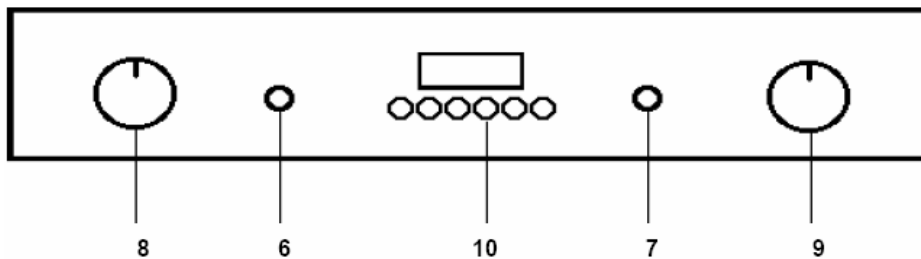
## ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ ПАНЕЛЕЙ УПРАВЛЕНИЯ



Модель SO60



Модель FO60



Модели MO64, MO65

## УЗЛЫ ДУХОВКИ

1. Панель управления
2. Решетчатая полка духовки
3. Направляющие, по которым вставляются и вынимаются решетчатая полка духовки и противень (поддон)
4. Поддон для сбора жира или противень
5. Механический таймер
6. Зеленая лампочка (индикатор работы)
7. Желтая лампочка (индикатор термостата)
8. Рукоятка выбора режима работы
9. Рукоятка управления духовкой (термостат)
10. Электронный программатор

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ



**Освещение духовки.** Включается лампочка освещения духовой камеры.



**Размораживание.** Вентилятор работает без включения нагревательных элементов, сокращая время разморозки замороженных продуктов. Время разморозки зависит от температуры в помещении, количества и вида продукта (соблюдайте инструкции на упаковке продукта).



**Традиционный нагрев** (верхний и нижний нагревательные элементы). Особенно рекомендуется для выпечки или обжаривания с использованием одного противня.



**Обдув горячим воздухом.** Этот метод приготовления с использованием вентилятора для равномерного распределения тепла, выделяемого кольцевым нагревателем служит для ускорения процесса приготовления и более экономного функционирования. Позволяет готовить одновременно несколько блюд без смешения их запахов.



**Малая мощность гриля.** Используется внутренняя секция верхнего нагревательного элемента, жар которой направляется вниз на продукт. Подходит для обжаривания небольших порций мяса, тостов и т.п.



**Полная мощность гриля.** Используются обе секции верхнего нагревательного элемента, жар которых направляется вниз на продукт. Подходит для обжаривания средних и больших порций мяса, сосисок, рыбы и т.п.



**Турбо-гриль.** Совместное использование вентилятора и гриля для равномерного распределения тепла позволяет получить хрустящую корочку но сохранить блюдо сочным и нежным внутри.



**Выпекание.** Равномерное распределение тепла нижнего нагревательного элемента с помощью вентилятора позволяет приготовить деликатные блюда или подогреть готовые блюда. Также подходящее решение для стерилизации стеклянных банок при домашнем консервировании.



**Кондитерский режим.** Равномерное распределение жара верхнего и нижнего нагревательных элементов позволяет приготовить нежное воздушное тесто для пирожных и других кондитерских изделий



**Вертел и гриль.** Служит для быстрого приготовления блюд, обжариваемых на вертеле. Позволяет равномерно обжарить и подрумянить блюдо.



**Нагрев сверху.** Использование внешней части верхнего нагревателя позволяет слегка подрумянить блюдо, либо сохранить уже приготовленное блюдо горячим.



**Нагрев снизу.** Использование нижнего нагревателя наиболее подходит при необходимости неинтенсивного приготовления или для разогрева уже готовых блюд.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для выбора различных функций духовки служат рукоятки на панели управления.

**Внимание:** перед первым использованием духовки мы рекомендуем прокалить пустую духовку, установив термостат **9** в максимальное положение. Затем откройте дверцу духовки и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

**Предупреждение:** поместите поддон для сбора жира **4** на дно духовки, когда используете гриль или вертел (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке **2** или противне **4**, вставляя их по направляющим **3**. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.

### РУКОЯТКА ТАЙМЕРА (5)

Чтобы завести механический таймер, поверните рукоятку **5** на один полный оборот по часовой стрелке, затем, вращением рукоятки против часовой стрелки установите желаемое время приготовления — для этого совместите нужное количество минут на рукоятке с меткой на панели.

### ИНДИКАТОР РАБОТЫ (6)

Индикатор загорается при включении духовки в любом из режимов.

### ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА (7)

Индикатор горит, пока духовка нагревается до заданной термостатом **9** температуры и гаснет, когда термостат временно отключает нагревательные элементы.

### РУКОЯТКА ВЫБОРА РЕЖИМА РАБОТЫ (8)

Данная рукоятка используется для выбора требуемого режима работы духовки. Набор возможных режимов работы духовки зависит от ее модели.

### РУКОЯТКА УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ (9)

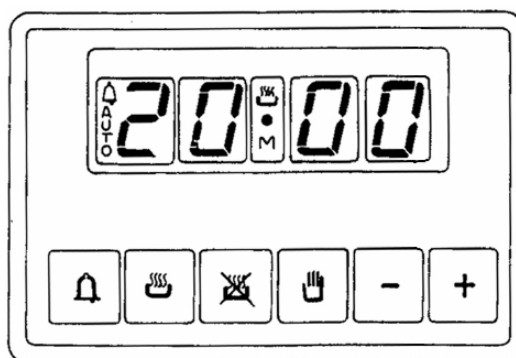
Данная рукоятка используется для установки необходимой температуры приготовления из значений (от 130 до 250°C), указанных вокруг рукоятки.

Духовка нагревается до заданной температуры, и термостат, управляемый рукояткой, поддерживает температуру постоянной.







### ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР (10)

Электронный программатор – сложное устройство, объединяющее в себе следующие функции:

- часы со светящимся дисплеем;
- звуковой таймер на 23 часа 59 минут;
- программа автоматического начала и окончания приготовления;
- программа полуавтоматического приготовления (задается либо время начала, либо время окончания приготовления);






## НАЗНАЧЕНИЕ КНОПОК ПРОГРАММАТОРА:

-  - Таймер
-  - Время начала приготовления
-  - Время окончания срока приготовления
-  - Ручное управление
-  - Увеличение значения (для всех программ)
-  - Уменьшение значения (для всех программ)

## НАЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ И НАДПИСЕЙ ДИСПЛЕЯ:

«AUTO» (мигает) – программатор находится в автоматическом режиме, но не запрограммирован.  
«AUTO» (горит постоянно) – программатор запрограммирован и находится в автоматическом режиме.

-  - Происходит приготовление в автоматическом режиме
-  - Таймер используется
-  и «AUTO» (оба мигают) – Ошибка в программе

Если ни один из символов, кроме показаний часов, не горит – духовка функционирует в ручном режиме.




## УСТАНОВКА ЧАСОВ


После первого включения либо после перебоя в электропитании на дисплее будут мигать символы 0:00.

Для установки времени, удерживая кнопки  (для установки часов) и  (для установки минут) кнопками  и  установите текущее время суток в 24-часовом стандарте.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ




Для использования духовки в ручном режиме необходимо перевести таймер в режим ручного управления.



Если индикатор  автоматического режима приготовления горит, нажмите кнопку  и удерживайте ее, до того, как на экране индикатора не появятся нули, после чего отпустите и снова нажмите кнопку 


Индикатор  погаснет и духовка будет переведена в ручной режим.

## УСТАНОВКА ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА




Звуковой таймер может быть установлен на время от 1 минуты до 23 часов 59 минут.




Для установки интервала времени удерживая кнопку  используйте кнопки  и . При отпускании всех кнопок таймер автоматически начинает отсчет, а на индикатор будет выведено время суток и загорится символ «М».


Для проверки времени, оставшегося до срабатывания звукового таймера нажмите кнопку  - на дисплей будет выведен остаток времени, который сменится на показания текущего времени сразу после отпускания кнопки .


После истечения времени, заданного для звукового таймера, индикатор «М» погаснет и включится звуковой сигнал, который можно выключить нажатием кнопки .

## УСТАНОВКА ОКОНЧАНИЯ СРОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Вариант 1. Нажмите кнопку  и, удерживая ее, кнопками  и  установите требуемое время приготовления.

Вариант 2. Нажмите кнопку  и, удерживая ее, кнопками  и  установите требуемое время окончания приготовления.





В обоих случаях заданное время будет установлено сразу после отпускания соответствующих кнопок, а на дисплее загорятся символы  и «AUTO».





Установите требуемую температуру и режим функционирования духовки. Духовка включится и будет функционировать в течение времени, заданного на таймере, после чего произойдет ее автоматическое выключение, после чего индикатор «AUTO» погаснет и включится звуковой сигнал, который можно выключить нажатием кнопки .


Установите переключатели режимов и регулятор термостата в положение «OFF» и «●».



Нажмите кнопку . Индикатор  погаснет и духовка будет переведена в ручной режим.

## УСТАНОВКА НАЧАЛА И ОКОНЧАНИЯ СРОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ




Нажмите кнопку  удерживая ее, кнопками  и  установите требуемое время приготовления. Заданное время будет установлено сразу после отпускания соответствующих кнопок, а на дисплее загорятся символы  и «AUTO».


Затем нажмите кнопку , и, удерживая ее, кнопками  и  установите требуемое время окончания приготовления. Заданное время будет установлено сразу после отпускания соответствующих кнопок, надпись «AUTO» погаснет а на дисплее загорится символ .

Установите требуемую температуру и режим функционирования духовки. Духовка включится в заданное время и будет функционировать в течение времени, заданного на таймере, по истечению которого произойдет ее автоматическое выключение. После включения духовки на дисплее загорится символ «AUTO», указывающий на то, что приготовление происходит в автоматическом режиме. По истечении времени приготовления и выключения духовки индикатор «AUTO» погаснет и включится звуковой сигнал, который можно выключить нажатием кнопки .

Установите переключатели режимов и регулятор термостата в положение «OFF» и «●». Нажмите кнопку . Индикатор  погаснет и духовка будет переведена в ручной режим.

## ВЫХОД ИЗ АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пользователь может в любой момент времени выйти из режима автоматического приготовления. Нажмите кнопку  либо  и удерживайте ее, до того, как на экране индикатора не появятся нули, после чего отпустите и нажмите кнопку .

Индикатор  погаснет и духовка будет переведена в ручной режим.

## ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

Для понижения температуры внешней поверхности духовки некоторые модели оборудованы охлаждающим вентилятором, который включается при вращении рукоятки **9**.

При работающей духовке охлаждающий вентилятор всегда включен, горит зеленая лампочка **6** и Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.


**ПРИМЕЧАНИЕ:** после окончания приготовления вентилятор продолжает работать, пока духовка не остынет.

**ВНИМАНИЕ:** не используйте духовку в случае продолжительного отключения/сбоя электропитания, или если охлаждающий вентилятор не работает.


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Ваша духовка оснащена электрическим грилем. Чрезвычайно высокое и направленное тепло гриля (инфракрасное излучение) позволяет обжаривать непосредственно поверхность мяса. На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.

Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, телятина, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».


Чтобы включить гриль, нажмите до упора и поверните рукоятку **8** в позицию . Зарботает мотор вертела (для моделей с вертелом), мотор будет работать пока включен гриль. Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

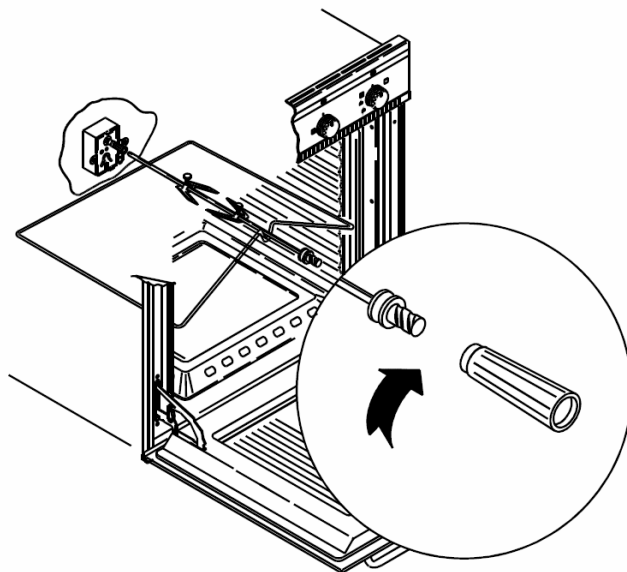
**ВАЖНО:** при пользовании грилем дверца духовки должна быть закрытой. Это позволит получить превосходные результаты приготовления и сэкономить энергию (около 10%). См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».

Используя режим  «ГРИЛЬ» располагайте пищу в центре решетки.

Наилучшие результаты готовки в режиме «ГРИЛЬ» достигаются при размещении решетки на нижних уровнях, на 1-й уровень поместите поддон для сбора жира.

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

- а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;  
 б) вставьте рамку вертела на 2-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки  
 в) включите вертел, установив рукоятку **8** в положение .



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Конфигурация рамки и вертела могут изменяться, в зависимости от модели.  
**ВАЖНО:** во время приготовления дверца духовки становится горячей. Не подпускайте детей близко к оборудованию.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации.

### ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 15 мин.). Обычно температура приготовления 160°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело.

#### Общие замечания:

Если пирог слишком сухой	В следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления
Если пирог слишком сырой	В следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста
Если поверхность пирога слишком темная	Поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой	Сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Если пирог пригорает к форме	Хорошо смажьте и посыпьте мукой форму
Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно	Уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Чтобы получить вкусную хрустящую пиццу:

- Предварительно разогрейте духовку (не менее 15 минут).
- Используйте легкий алюминиевый противень, разместите его на жаровне (решетке), входящей в комплект поставки. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления пиццы.
- При готовке пиццы с несколькими наполнителями (3 или 4) в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моццарелла».

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА

- Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (170-190°C).
- При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200-220°C, а затем установите прежнее значение.
- В основном, чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки.
- Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.
- Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

Подробные рекомендации по приготовлению блюд духовке смотрите в Приложении 2.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД



**Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку от электрической сети!**

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, учитывая наши рекомендации:

- эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ;
- изнутри духовку промывайте, пока она еще не остыла, теплой водой и моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите; при чистке не используйте абразивные губки для посуды и кислоты – они могут повредить эмаль;
- нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор;
- при использовании духовки продолжительное время может образоваться конденсат, который следует вытереть мягкой тканью;
- регулярно проверяйте состояние резинового уплотнителя духовки. При необходимости очищайте его средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ. При повреждении уплотнителя не используйте духовку, для замены уплотнителя обратитесь в сервисный центр.
- не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, образующееся концентрированное тепло может испортить процесс приготовления и повредить эмаль;
- стекло дверцы духовки очищайте неабразивными средствами или влажной губкой, затем протрите мягкой тканью;



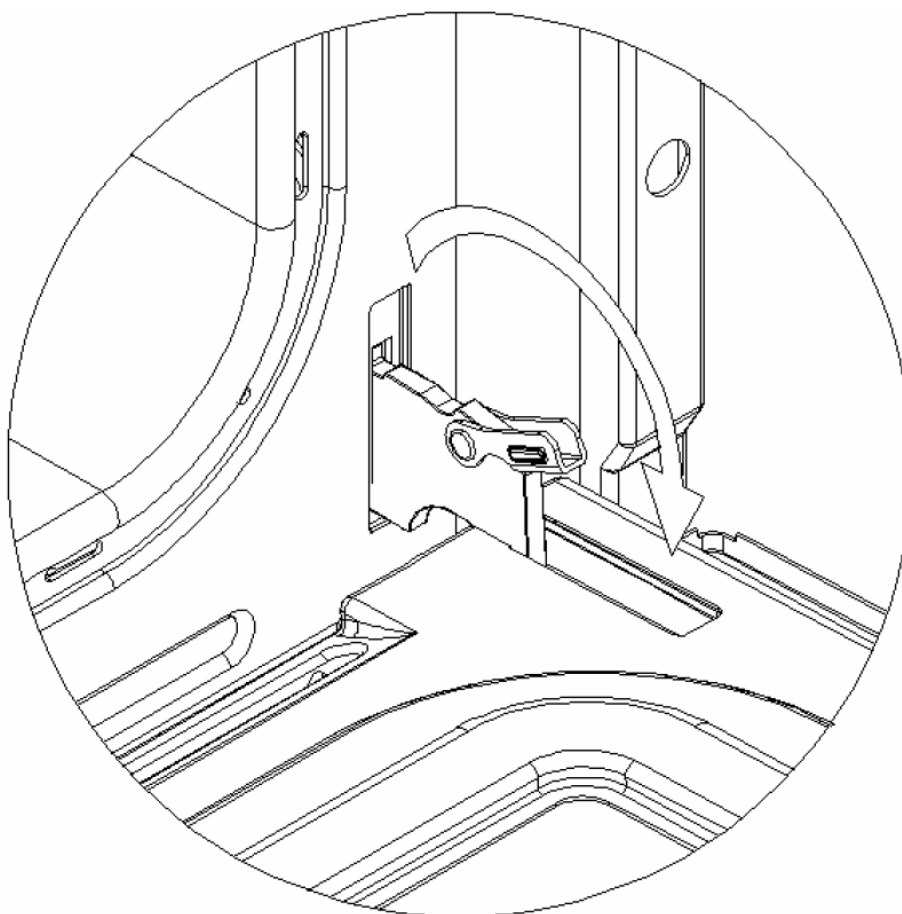
Для более тщательной очистки духовки выполните следующее:

- Выньте из духовки все принадлежности (противни, решетки, вертел).
- Осторожно налейте на дно духовочной камеры 1/3 стакана воды (75-85 г).
- Включите духовку в режиме  либо .
- Установите термостатом температуру функционирования 75-80°C, закройте дверцу и дайте духовке поработать в течении 30 минут.
- Выключите духовку и удалите загрязнения теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ. Под воздействием водяных испарений загрязнения станут мягче, и удалить их будет гораздо проще.
- После очистки оставьте дверцу духовки на некоторое время открытой, чтобы обеспечить полное высыхание духовой камеры.

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Для более тщательной чистки духовки ее дверцу можно снять. Для этого проделайте следующие шаги:

- откройте полностью дверцу;
- поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах;
- возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и медленно закройте ее, но не до конца;
- потяните дверцу на себя и снимите ее.

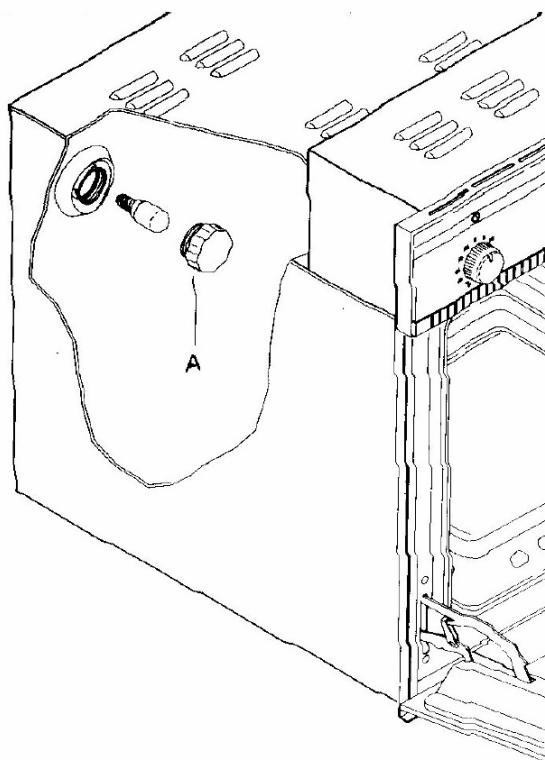


Чтобы снова установить дверцу, проделайте указанные выше шаги в обратном порядке.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

**ВНИМАНИЕ!** Данная процедура не является гарантийным ремонтом.

- Отключите духовку от сети, выключив многолинейный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы, поворачивая ее против часовой стрелки
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
  - напряжение 230/240 В,
  - мощность 25 Вт,
  - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.

Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

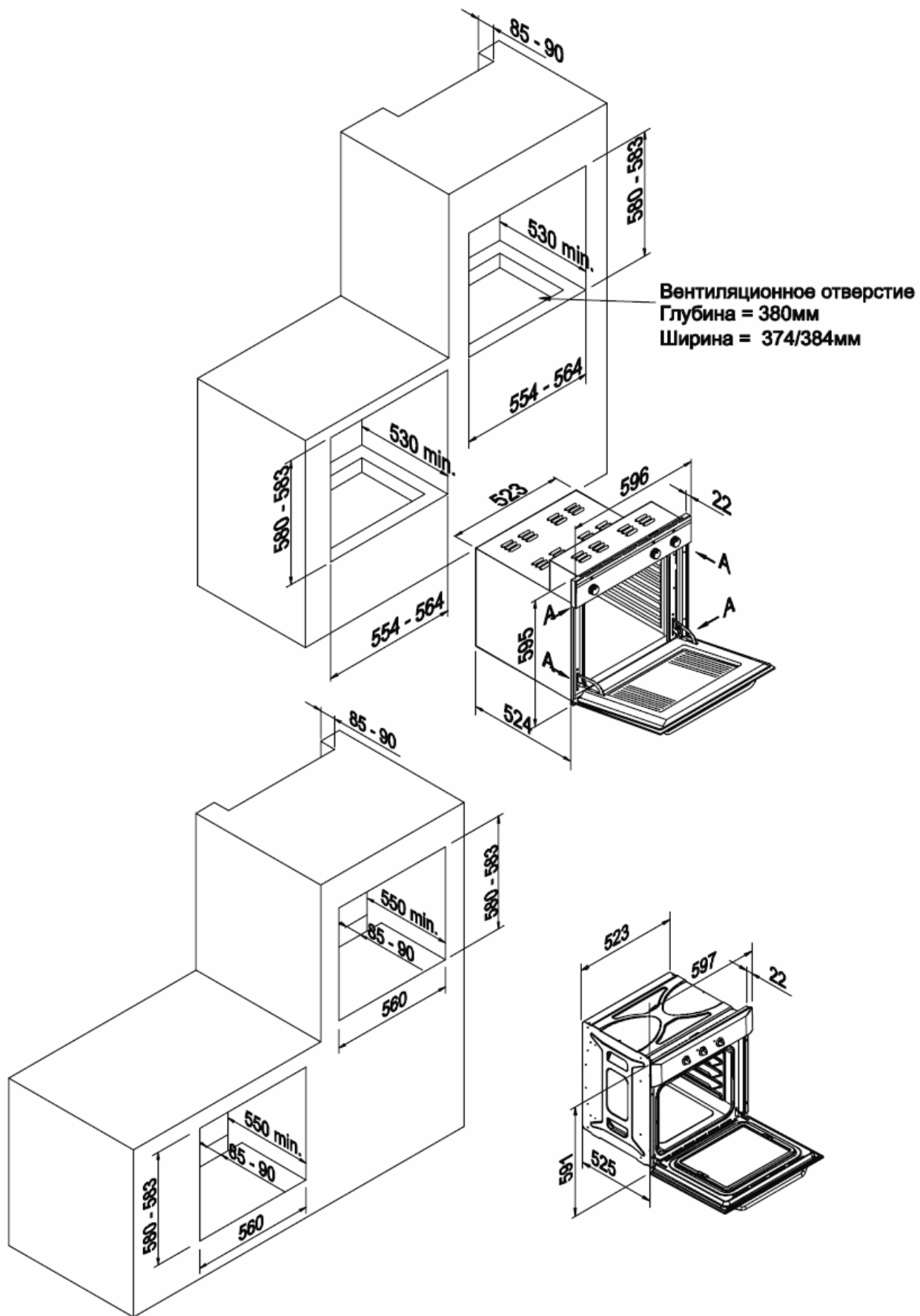
Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Модель			
	SO60	FO60	MO64	MO65
<b>Габаритные размеры:</b>				
Внешние размеры (ШхВхГ), см:	59,5х59,6х52,4	59.5х59,5х50,0		
Внутренние размеры (ШхВхГ), см:	44х34х39	44х34х39		
Полезный объем, л	59	59		
<b>Электрические параметры:</b>				
Нижний нагревательный элемент, кВт	1,3	1,3	1,3	1,3
Верхний нагревательный элемент, кВт	1,3	1,35	1,35	1,35
Круговой нагревательный элемент, кВт	-	-	2,3	2,3
Нагреватель гриля, кВт	-	0,9	0,9	0,9
Мах потребляемая мощность, кВт	2,625	2,250	2,380	2,380
Параметры сети электропитания:	220В/50Гц			
<b>Комплектность:</b>				
противни	1 шт	1 шт	1 шт	2 шт
решетки	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
вертел	1 шт	Нет	Нет	Нет
принудительная вентиляция	Нет	Нет	Есть	Есть

Духовка соответствует нормам:

- 87/308/ЕЕС от 02.06.87 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации
- ГОСТ 27570.14-88
- ГОСТ 23511-79



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ**

Режим	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварительного разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки 9 (температура, °C)	Время приготовления, мин	
Духовка	Лазанья	2,5	3	10	200	55-60	
	Каннеллони	2,5	3	10	200	40-45	
	Запеченная лапша	2,2	3	10	200	50-55	
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90	
	Цыплята	1,5	3	10	200	70-80	
	Рулет из индейки	2,5	3	10	200	80-90	
	Утка	1,8	3	10	200	90-100	
	Кролик	2,0	3	10	200	80-90	
	Свиное филе	1,5	3	10	200	70-80	
	Баранья нога	1,8	3	10	200	80-90	
	Скумбрия	1,3	3	10	200	30-40	
	Зубатка	1,5	3	10	180	30-40	
	Форель в фольге	1,0	3	10	200	30-35	
	Пицца (неаполит.)	0,6	3	15	210	15-20	
	Сухие бисквиты	0,5	4	15	180	25-30	
	Торт	1,1	3	15	180	30-35	
	Шоколадный кекс	1,0	3	15	165	50-60	
	Дрожжевые пироги	1,0	4	15	165	50-60	
Гриль	Морская камбала и каракатица	1	4	5	-	6	
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	3	-	4	
	Филе трески	1	4	3	-	10	
	Запеченные овощи	1	4	-	-	8-10	
	Бифштексы из телятины	1	4	5	-	20-25	
	Отбивные	1,5	4	5	-	20-25	
	Гамбургеры	1	4	3	-	10-15	
	Колбаски	1,7	4	5	-	20-25	
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	3	-	2-3	
	Блюда на вертеле (при наличии)						
		Телятина	1,0	-	-	-	80-90
		Курица	1,5	-	-	-	80-90
		Баранина	1,0	-	-	-	80-90

*Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.*