



**Инструкция по эксплуатации  
газовой 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	7
Подключение к электросети	8
Установка питающего кабеля	8
Подсоединение кабеля к сети	9
Подключение газа	10
Подсоединение негибкой (стальной или медной) трубой	11
Подсоединение гибкой стальной трубой	11
Контроль плотности соединения	11
Настройка духовки на другой тип газа	11
Описание	13
Узлы духовки	13
Инструкции по эксплуатации	14
Практические советы	17
Приготовление блюд в духовке	18
Обслуживание и уход	18
Смазка газовых кранов	19
Снятие дверцы духовки	19
Замена лампы в духовке	20
Технические характеристики	22

## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### 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.

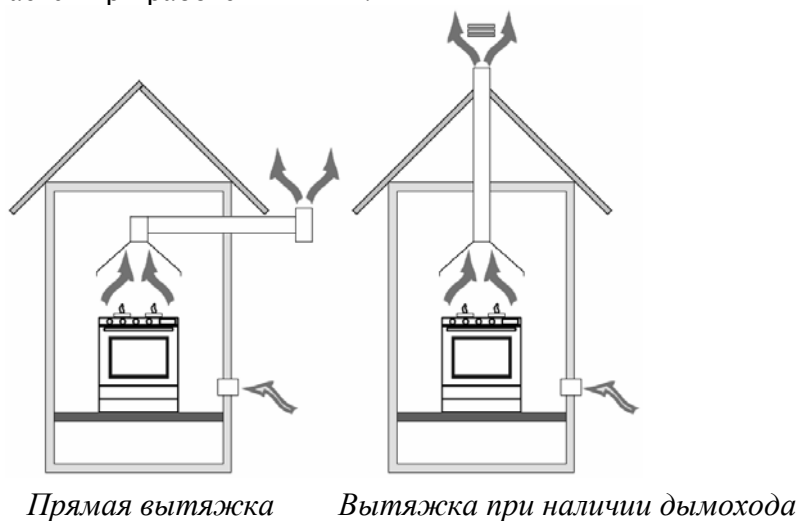
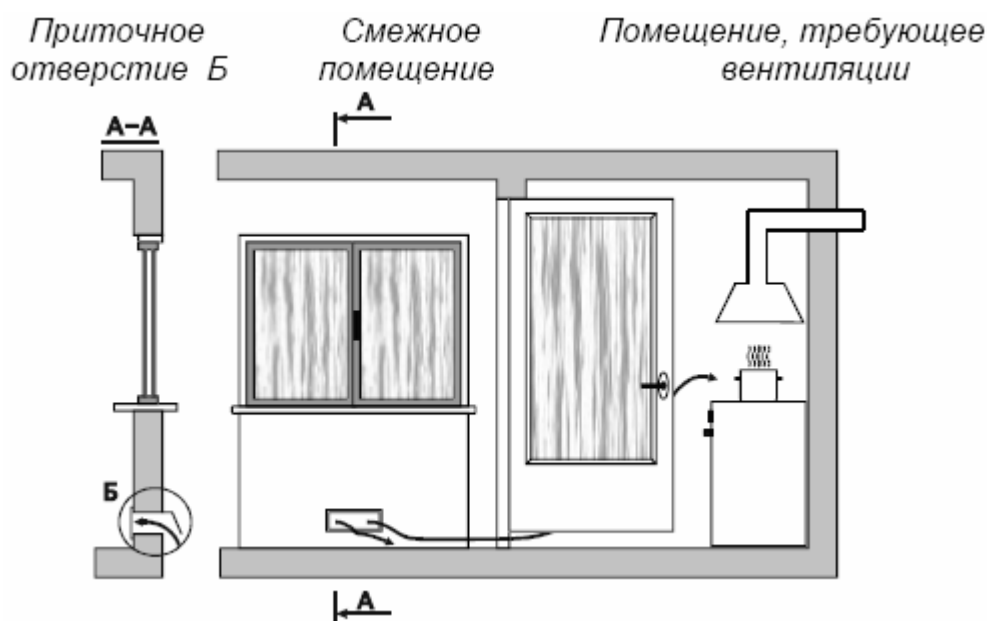


Рис.1.

б) Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее 2 м<sup>3</sup>/час на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу, конструкция которой не допускает засорения (рис. 2). Ниже приведены варианты сечения вентиляционной трубы в зависимости от объема помещения, в котором устанавливается духовка.

Объем помещения, м <sup>3</sup>	Сечение вентиляционной трубы, см <sup>2</sup>
менее 5	110
5-10	не менее 50
более 11	не требуется

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. 3).



Пример обеспечения притока воздуха

Обеспечение зазора между дверью и порогом для свободного прохода приточного воздуха

Рис.2

Рис.3

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

г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

## УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

Для правильной работы встроенной техники необходимо соответствие ей модулей кухонной мебели. На рис.4 приведены требуемые размеры для встраивания духовки под столешницу или в колонну кухонной мебели.

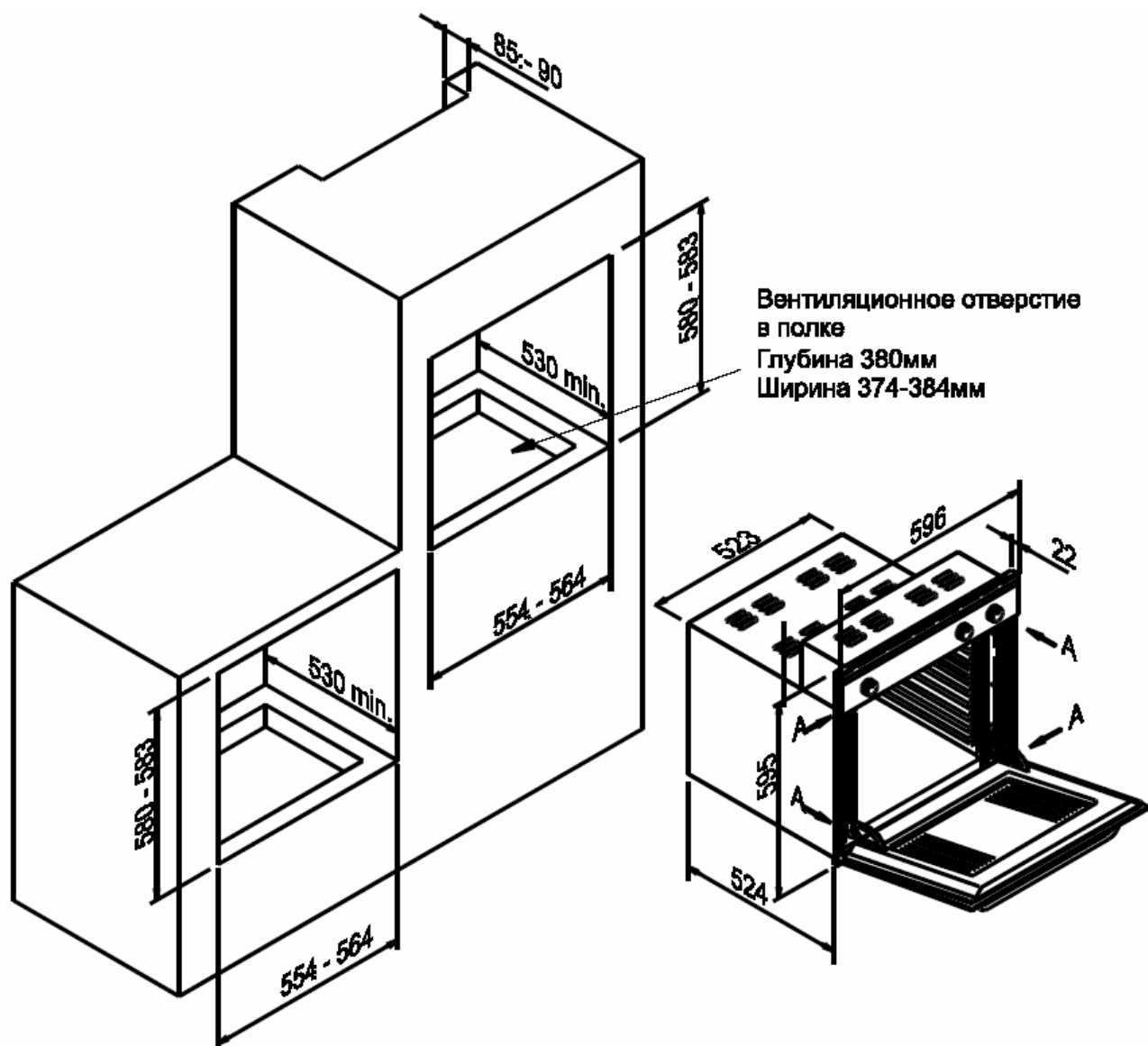


Рис.4

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 120°C.

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 (рис.5):

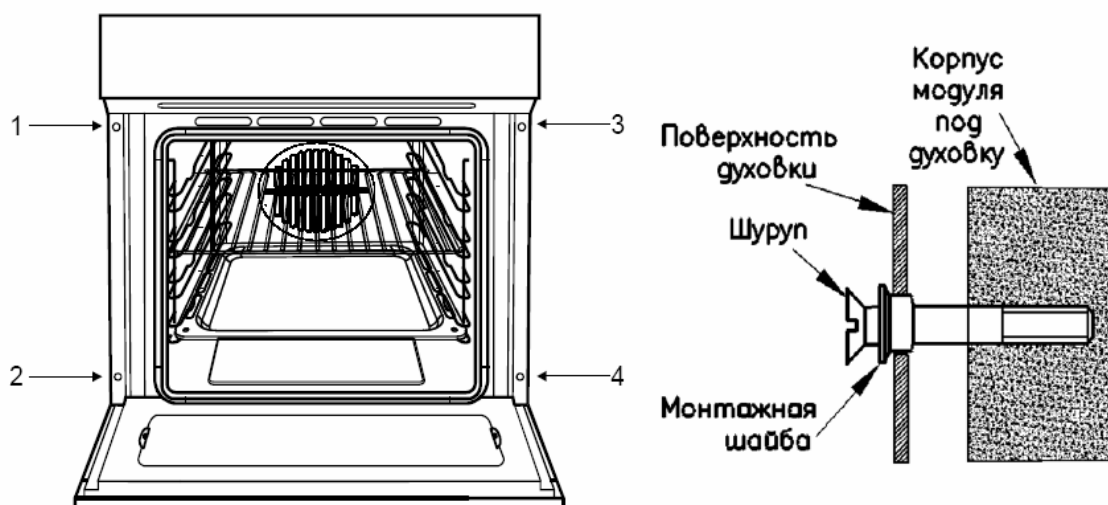


Рис.5

**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  $\perp$ .

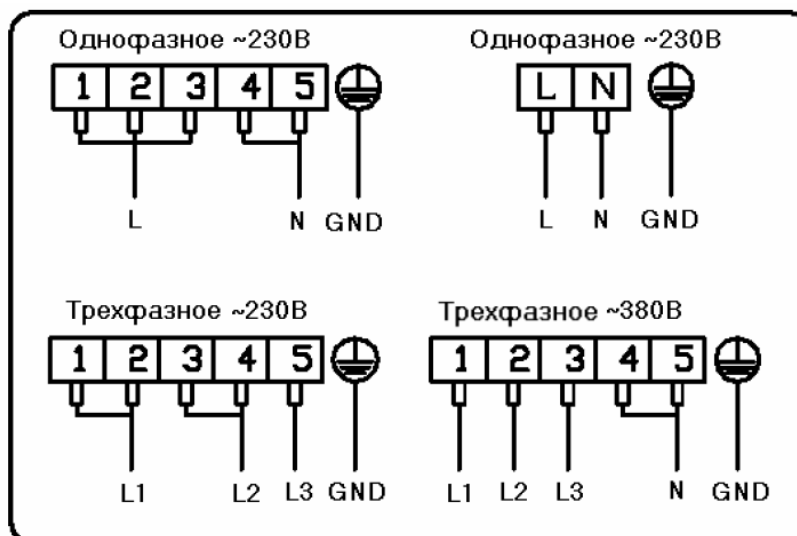


Рис.6

**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.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение духовки к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами, и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «Настройка духовки на различные типы газа».

Для некоторых моделей подвод газа может быть осуществлен как с левой, так и с правой стороны. Чтобы изменить место подключения газа, поменяйте местами штуцер и заглушку и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием). Если духовка подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности, на баллон с газом необходимо установить редуктор.

**Важно:** для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров».

Если над духовкой устанавливается газовая варочная поверхность, **подключение к газу производится раздельно. И варочная поверхность, и духовка должны иметь свой кран подачи газа (рис.7).**

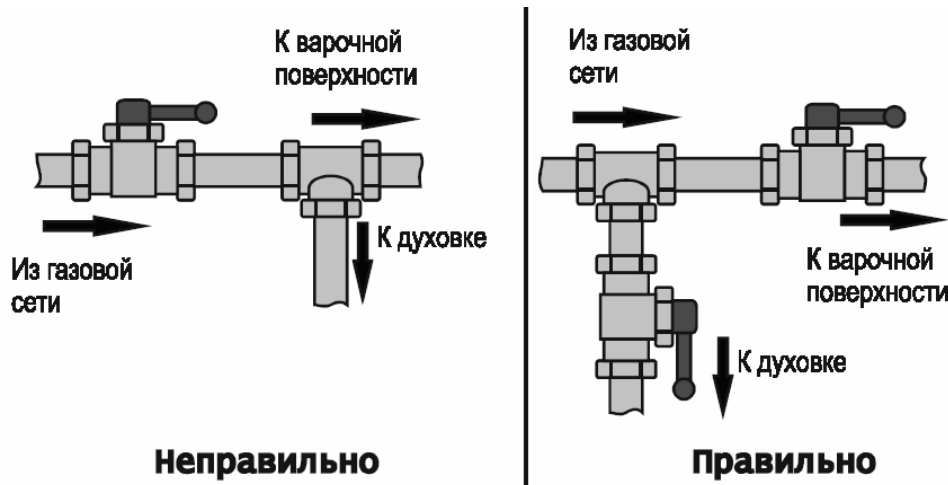


Рис.7

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЧЕРЕЗ НЕГИБКУЮ (СТАЛЬНУЮ ИЛИ МЕДНУЮ) ТРУБУ

Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое давление в любой части оборудования. Оборудование оснащено настраиваемым L-образным штуцером и прокладкой для подсоединения к источнику газа. Чтобы повернуть штуцер, прокладку необходимо заменить (поставляется с оборудованием).

Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения цилиндрической газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГИБКОЙ СТАЛЬНОЙ ТРУБОЙ

Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2 м. После подключения обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

## КОНТРОЛЬ ПЛОТНОСТИ СОЕДИНЕНИЯ

После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

## НАСТРОЙКА ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Для того чтобы подготовить духовку к работе с другим типом газа, отличающимся от заводской настройки (см. маркировку), проделайте следующее:

### а) Замена жиклера горелки духовки:

- откройте полностью дверцу духовки;
- выдвиньте и удалите нижний поддон (рис. 8).;
- открутите винт (рис. 9), крепящий горелку, и снимите ее;

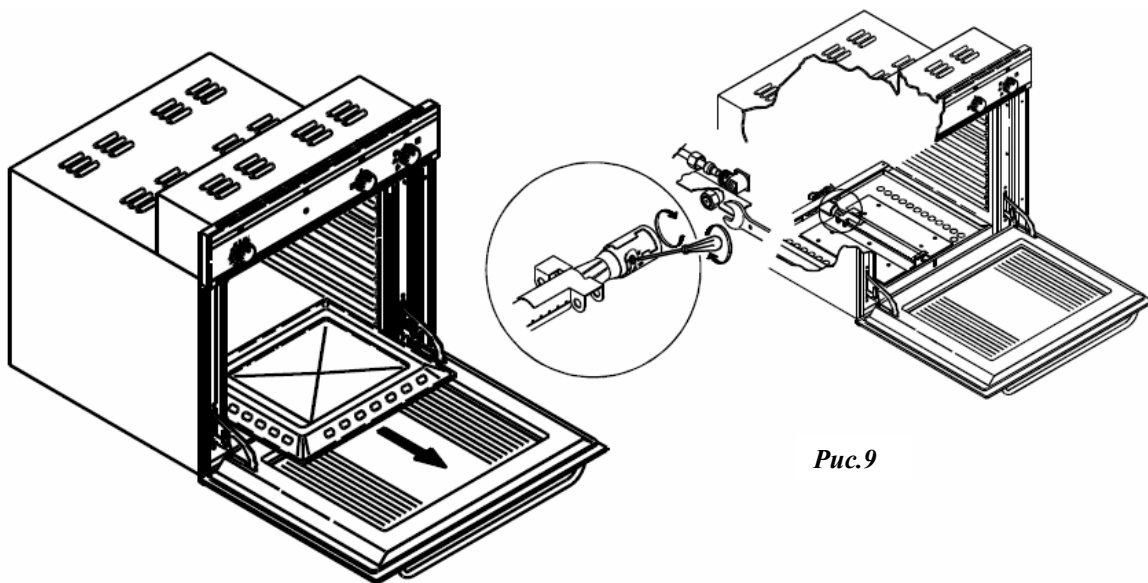


Рис.8

Рис.9

- специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом отвинтите жиклер горелки духовки (рис. 10) и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. 1).

**Будьте внимательны, чтобы не повредить провода свечи поджига и термопары!**

- соберите все детали в обратном порядке.

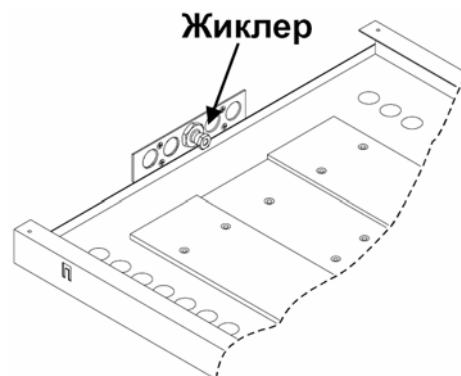


Рис.10

### б) Регулировка поступления воздуха в горелку духовки

- при снятой горелке ослабьте винт фиксации поворотного кольца (рис.9) и поверните кольцо, совместив метку на кольце с меткой «N» для природного газа либо с меткой «LPG» - для сжиженного газа. Для оценки качества регулировки используйте данные (рис.11)

### с) Регулировка минимума для горелки духовки

Чтобы отрегулировать минимум горелки духовки:

- зажгите горелку как описано в § «Рукоятка управления духовкой»;
- поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 мин в положение **Max**, а затем — в положение **Min**;
- снимите рукоятки;

винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора (рис. 11), отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения (пламя можно увидеть через отверстия в дне духовки).

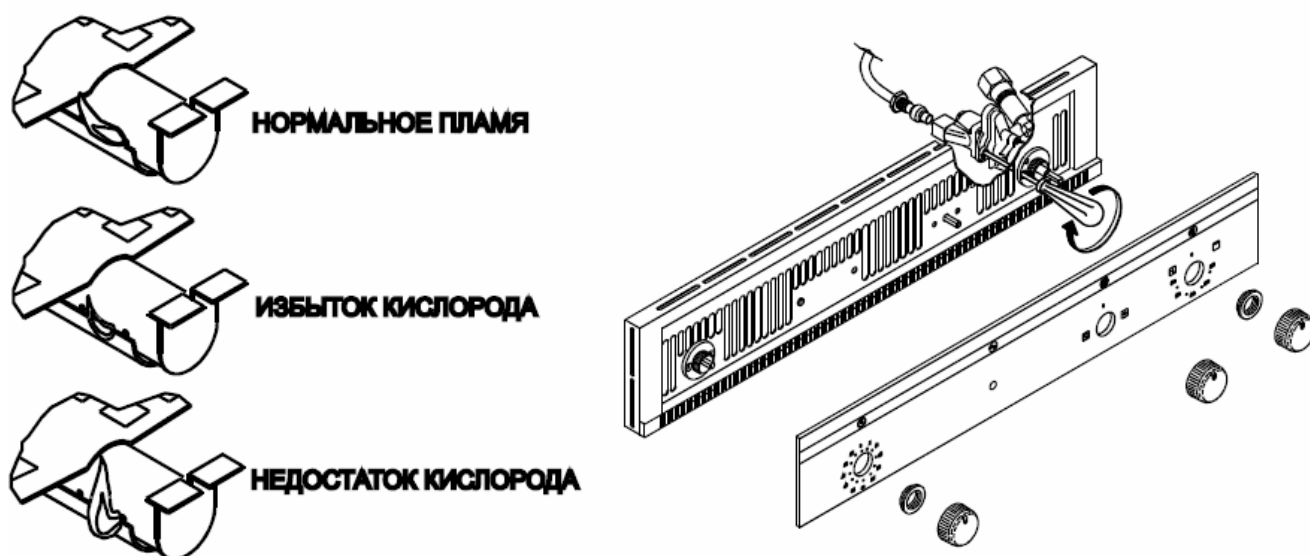


Рис.11

**Н.В.** В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен полностью. Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от **Max** к **Min** и при быстром открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

**Важно:** по завершении всех операций, старую наклейку замените на новую, указав тип используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

**Примечание:** если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на подводную трубу в соответствии действующими местными стандартами необходимо установить подходящий редуктор.

Таблица 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК И ЖИКЛЕРОВ

Горелка	Тепловая мощность, кВт (р.с.с. *)		Сжиженный газ		Метан	
	Номин.	Уменьш.	Жиклер, 1/100 мм	Поток*, л/ч	Жиклер, 1/100 мм	Поток*, л/ч
Духовка	2,4	1,0	73	115	115	229

\* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

## ОПИСАНИЕ

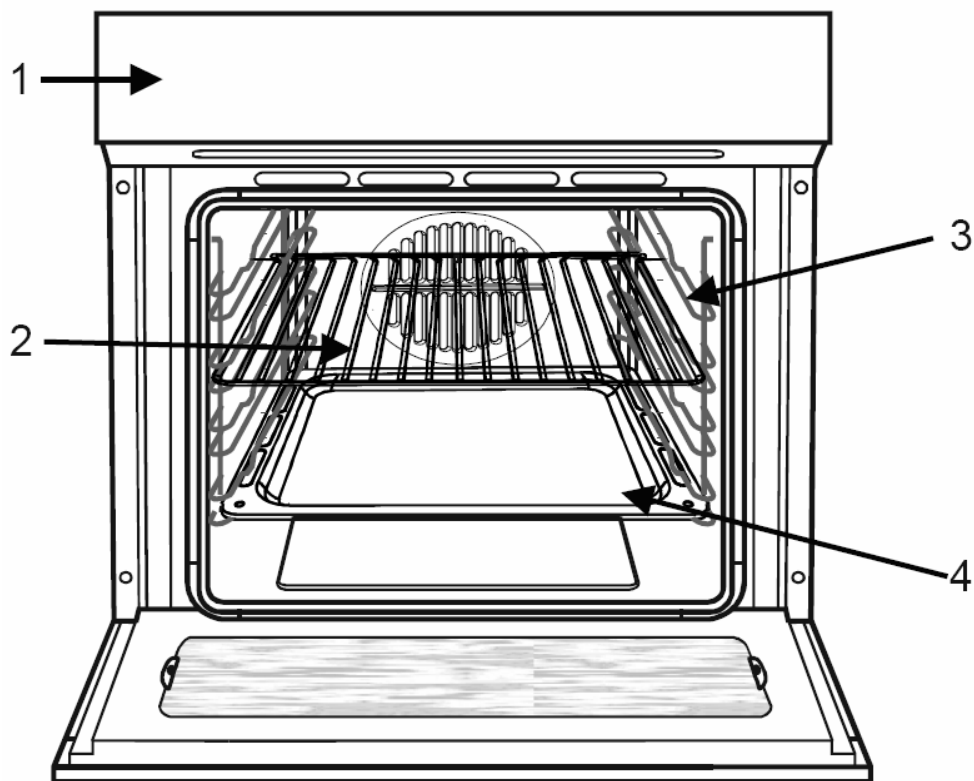


Рис.12

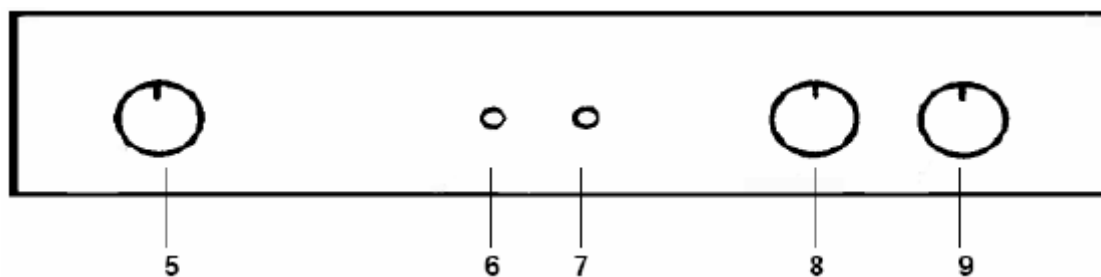


Рис.13

## 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. Таймер
6. Зеленая лампочка (индикатор работы)
7. Желтая лампочка (индикатор термостата)
8. Рукоятка выбора режима работы
9. Рукоятка управления духовкой (термостат)

## 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 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 ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА (6)

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 желтая 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.

### ИНДИКАТОР ГРИЛЯ (7)

Индикатор загорается при включенном гриле.

### 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.

Устройство электронного зажигания духовки встроено непосредственно в рукоятку управления **9**. Чтобы зажечь горелку духовки просто нажмите на рукоятку **9** и, держа ее нажатой, поверните против часовой стрелки в положение Мах (дверца духовки должна быть закрыта).

Так как модель оснащена устройством безопасности, рукоятку **9** следует держать нажатой не менее 6 секунд (давая выход газу) для прогрева термопары устройства.

Устройство электронного зажигания горелки духовки не должно быть задействовано более 15 сек. Если через 15 сек. огонь не зажжется, выключите газ рукояткой, откройте дверцу духовки и подождите не менее 1 мин перед повторным включением.

Желаемая температура приготовления выбирается из значений указанных на панели управления. Духовка нагревается до заданной температуры, и термостат, управляемый ручкой, поддерживает температуру постоянной.

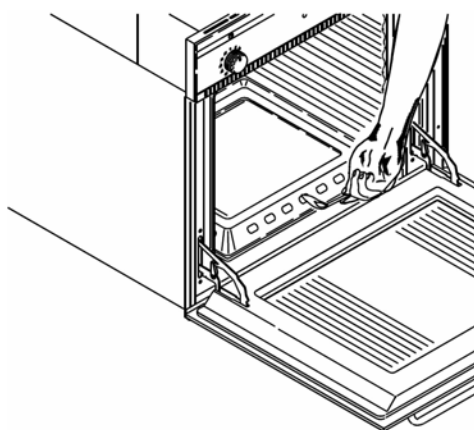
## РУЧНОЙ РОЗЖИГ ДУХОВКИ

При отсутствии электропитания огонь в духовке можно зажечь вручную.

а) откройте дверцу духовки;

б) поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию горелки (см. *рис.14*), нажмите до упора рукоятку **9** и поверните ее нажатой против часовой стрелки в положение **Max**.

**Так как духовка оснащена устройством безопасности, держите рукоятку **9** нажатой не менее 6 секунд (давая выход газу) для прогрева термопары устройства.**



*Рис.14*

в) как только огонь загорится, закройте дверцу духовки.

**Важно:** Если пламя горелки неожиданно погаснет, поверните рукоятку управления духовкой **В** в позицию «•» — выключено и не зажигайте духовку снова по крайней мере 1 минуту.



### ГРИЛЬ

Ваша духовка оснащена электрическим грилем. Чрезвычайно высокое и направленное тепло гриля (инфракрасное излучение) позволяет обжаривать поверхность мяса непосредственно. 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 может быть закрытой для более экономной работы духовки. 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 (см. таблицу по приготовлению пищи в духовке), на 1-й уровень поместите поддон для сбора жира.**

## ВЕРТЕЛ

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 (рис.15);

в) включите вертел, установив рукоятку **8** в положение .

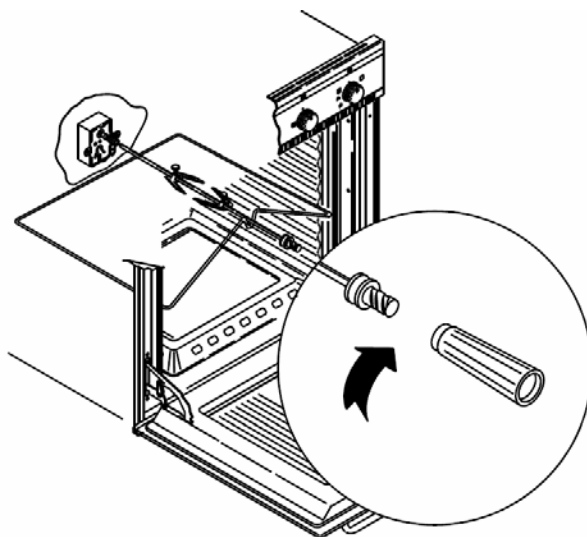



Рис.15

**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. Установите предупредительную табличку при работе духовки с открытой дверцей.

## ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Положение рукоятки **8**, обозначенное символом  включает освещение в духовке: вы можете следить за приготовлением пищи, не открывая дверцу духовки.



## 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 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.

## 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.*

## 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 очистки дымоотводной решетки ее можно снять, оттянув планку решетки за ее края, до выхода кулачкового наконечника из пружинного фиксатора (рис. 16).

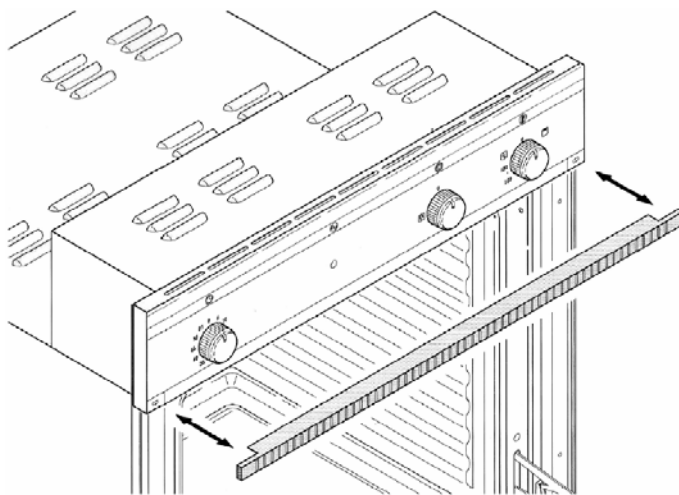


Рис. 16

## СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ

Со временем газовые краны могут начать застревать и плохо проворачиваться. В этом случае, они должны быть очищены изнутри и смазаны.

**Н.В.:** Эта процедура должна выполняться только квалифицированным техническим персоналом.

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Для более тщательной чистки духовки ее дверцу можно снять. Для этого проделайте следующие шаги (рис. 17):

- откройте полностью дверцу;
- снимите защелки **В** с выступа детали **С** и приподнимите дверцу для ее снятия;
- возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и медленно снимите ее

Чтобы снова установить дверцу, проделайте указанные выше шаги в обратном порядке, не забыв зафиксировать защелки **В** на выступе детали **С**.

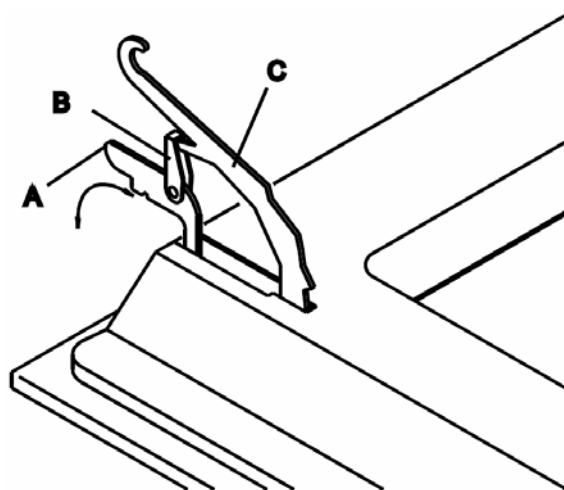


Рис.17

## 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 (рис.18) 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.

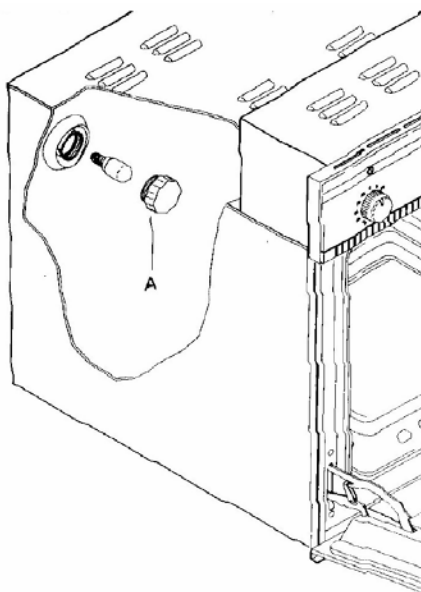


Рис.18

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

<b>ГАЗОВАЯ ДУХОВКА</b>	
<b>Внешние размеры, см:</b>	
ширина	59,5
высота	59,0
глубина	52,5
<b>Внутренние размеры, см:</b>	
ширина	44,0
высота	34,0
глубина	39,0
полезный объем, л	58,35
<b>Электрические параметры:</b>	
max мощность, кВт	1,425
мощность нагревателя гриля, кВт	1,35
частота электропитания, Гц	50/60
напряжение, В	230
<b>Газовые параметры:</b>	
заводская регулировка	под метан
тепловая мощность (нижний нагревательный элемент), кВт	2,4
объем для сжиженного газа (бутан, пропан), (G 30, G 31). л/ч	115
категория	II2H3+
<b>Принадлежности:</b>	
количество противней	1
количество решеток	1
кабель	есть
вертел	есть

Духовка соответствует нормам:

- ЕСС 82/499 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации:
- ГОСТ 27570.14-88
- ГОСТ 23511-79