BERTAZZONI

Инструкции по установке и эксплуатации

Встраиваемые печи с паром и электронным управлением

МОДЕЛИ:
F6011PROVT/VPT
F6011MODVT/VPT
F6011HERVPT
F6011PROVPTX/23
F6011PROVPTN/23
F6011MODVPTX/23
F6011MODVPTN/23
F6011MODVPTZ/23
F6011MODVPTC/23
F6011HERVPTNE/23
F6011HERVPTAX/23
F6011HERVPTAC/23
FMOD6117CTB1
FMOD6117VTB1
FMOD6115VLB2
F6011HERVPTAG

3100540

Содержание:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 4
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ 4
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 4
ПЛАСТИКОВАЯ УПАКОВКА 4
ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА 4
ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 5
УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 6
УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА 6
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ 7
ВСТРОЙКА ДУХОВКИ 7
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ 7
УСТАНОВКА ПОД ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ 8
УСТАНОВКА СТОЛБЦА 8
КРЕПЛЕНИЕ ПЕЧИ 9
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ 9
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 10
ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ 10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 11
ПЕЧИ УПРАВЛЕНИЯ 2 РУЧКИ 11
ДУХОВОЙ ШКАФ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ 11
ФУНКЦИИ ПЕЧИ 11
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ 12
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 12
РАЗМЕЩЕНИЕ СЕТОК 12
ОХЛАЖДЕНИЕ 12
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ 12
ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ 12
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ 2 РУЧКИ 13
УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ 13
СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 13
КОНДЕНСАТ 15
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 15
ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ 15
ТАБЛИЦА ПОКАЗАНИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ 16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ 17
ГЛАВНЫЙ ЭКРАН 17
УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ВРЕМЕНИ 18
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД 18
ПОМОЩНИК 19
АКСЕССУАРЫ /ОПЦИИ 20
ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ 20
ФУНКЦИЯ ВЕРТЕЛА 20
ОЧИСТКА ПРИБОРА 21
ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 22
УДАЛЕНИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ 22
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ 22
ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ 23
ДУХОВКИ ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ 24

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за выбор техники Bertazzoni для своего дома!

Моя семья начала производить кухонную технику в Италии ещё в 1882 году, создав себе надёжную репутацию благодаря качеству продукции, инженерным инновациям и страсти к хорошей еде.

Сегодня наши изделия отличаются уникальным сочетанием подлинного итальянского дизайна и новейших технологий. Наша миссия заключается в создании отлично функционирующей бытовой техники, которая полностью отвечает требованиям своих пользователей.

Производя красивые приборы, мы реагируем на мнение наших клиентов о хорошем дизайне. Благодаря их универсальности и простоте в использовании приготовление пищи с помощью оборудования «Bertazzoni» становится настоящим удовольствием.

Это руководство поможет вам научиться пользоваться и ухаживать за прибором «Bertazzoni» наиболее безопасным и эффективным образом, чтобы он мог обеспечить вам наибольшее удовлетворение на долгие годы.

Я очень надеюсь, что вам понравится!

Paolo Bertazzoni
Президент

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед установкой и использованием прибора ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

Эти инструкции действительны только для целевых стран, чьи символы идентификации указаны на обложке буклета инструкции и этикетке прибора.
Производитель не может считаться ответственным за любой ущерб имуществу или людям, в результате неправильной установки или из-за неправильного использования прибора.
Производитель не несет ответственности за любые неточности, ошибки или опечатки, содержащиеся в данной брошюре.
Эстетика на рисунках является ориентировочной.
Производитель оставляет за собой право внести изменения в свои продукты, когда сочтет это необходимым и полезным, не меняя важные характеристики безопасности и функциональности

ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ НЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КВАРТИРЕ, ДОМЕ.
Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора и должно храниться на протяжении всего жизненного цикла прибора.
Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Производитель не несет ответственность за материальный ущерб или травмы, вызванные:

- Использованием прибора непредусмотренным способом
- Несоблюдением инструкций, изложенных в руководстве пользователя
- Вмешательством или несанкционированным изменением любой части прибора
- Использованием неоригинальных запчастей.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неподходящим.
- Прибор не предназначен для работы с внешними таймерами или с системами дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ : Знак CE на изделии является декларацией под полную ответственность изготовителя, что изделие соответствует всем европейским требованиям в отношении охраны здоровья, техники безопасности и охраны окружающей среды, изложенным в законодательстве в отношении данного типа изделий .

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Пожалуйста, утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями по охране окружающей среды.

Данный прибор имеет специальный знак в соответствии с европейской директивой 2012/19/EC в отношении электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment-WEEE).
Эта директива устанавливает стандарты сбора и утилизации списанного оборудования, действительных на всей территории ЕС.

Упаковка прибора состоит из строго необходимых элементов для обеспечения эффективной защиты во время транспортировки. Упаковочные материалы полностью перерабатываются и уменьшаются, поэтому это их воздействие на окружающую среду. Мы приглашаем вас внести свой вклад в защиту окружающей среды, принимая

• Сортируйте упаковочные материалы для переработки

Убедитесь, что старый прибор непригоден для использования, прежде чем доставить его в пункт сбора. Обратитесь в местные компетентные органы власти для получения информации о ближайшем центре утилизации, куда вы можете сдать старое устройство.

Не выбрасывайте отработанное масло в канализацию. Храните его в закрытом контейнере и доставьте в центр переработки; если это невозможно, утилизируйте их в смешанных отходах (таким образом, они будут утилизироваться на контролируемом объекте - хотя это не лучшее решение, оно, по крайней мере, предотвращает загрязнение систем канализации / водоснабжения).

ПЛАСТИКОВАЯ УПАКОВКА

Опасность удушья

- Не оставляйте упаковку или ее части
- Не позволяйте детям играть с упаковкой.

Заводская табличка

В табличке идентификации указаны технические данные, серийный номер и маркировка. Табличка с обозначением находится на фасадной стороне печи и никогда не должна быть удалена (копия приведена в руководстве пользователя).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время использования.
- Держите детей в возрасте до восьми лет на безопасном расстоянии, если они не находятся под постоянным наблюдением
- Детям запрещено играть с данным устройством.
- Использование данного устройства разрешается детям в возрасте от 8 лет и лицам с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и знаний, контролируемыми или обученными взрослыми и ответственными за их безопасность.
- Держите детей и домашних животных подальше от оборудования во время работы или охлаждения. Доступные части являются могут нагреваться.
- Выключите прибор после использования.
- Очистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что поверхности охлаждены.
- Установка и обслуживание должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с применимыми стандартами и законодательством. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного специалиста.
- Не изменяйте устройство.
- Не вставляйте предметы в отверстия.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия, прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Если кабель питания поврежден, немедленно обратитесь в службу сервиса для его замены.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошковые изделия, пятновыводители и металлические мочалки).
- Не садитесь и не опирайтесь на дверцу духовки.
- Не используйте струи пара для очистки прибора
- Ни в коем случае не используйте прибор для нагрева окружающей среды.

В случае поломки или трещины стекла немедленно выключите печь и отсоедините ее от сети электропитания. Обратитесь в службу сервиса.

- Перепады температуры могут привести к поломке стекла, во время использования не наливайте холодную жидкость на дверцу печи.
- При работе духовки генерируется тепло и влажность,необходимо проветривание помещения
- Не храните воспламеняющиеся предметы в печи
- • Не открывайте дверь печи, когда дым выходит. Выключите устройство и отсоедините духовку от электрической сети.
- Печь оснащена электронными элементами, которые могут взаимодействовать с медицинскими электронными системами, такими как кардиостимуляторы или инсулиновые насосы. Эти установки должны находиться на расстоянии не менее 10 см от печи.
- Следите за тем, чтобы не оставались вставленные предметы, которые влияют на закрытие дверцы духовки.
- Печь не предназначена для работы с таймерами или системами дистанционного управления.
- Пластиковые контейнеры, не подходящие для высоких температур, могут расплавиться, повреждая печь или загореться.
- Закрытые банки могут лопнуть при нагревании, не используйте духовку для приготовления и нагрева банок.
- Всегда используйте специальные перчатки для извлечения или вставки термостойких принадлежностей или посуды
- Перед выполнением любых работ по обслуживанию отключите оборудование от электросети
- Используйте только рекомендованный температурный зонд для данного оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Будьте осторожны при приготовлении пищи с высоким количеством алкоголя, так как он может воспламениться.
- Перед использованием прибора удалите остатки пищи из печи, чтобы предотвратить пожар.
- Не кладите предметы или бумагу для выпечки на дно печи.
- После выпечки охлаждение должно происходить за закрытыми дверями, чтобы избежать повреждения соседней мебели
- Фруктовый сок вызывает образование несмываемых пятен, используйте глубокие сосуды, чтобы избежать утечки.
- Поврежденные сосуды, неадекватные по размеру, могут привести к серьезным травмам
- При открытии дверцы печи обратите внимание на разлив горячего пара может вызвать ожог.
- Не наливайте воду в горячую духовку, чтобы избежать образования пара.
- Держите уплотнение в чистоте, чтобы избежать утечек тепла, которые могут повредить прилегающую мебель
- Проденьте аксессуары печи до упорного положения, чтобы предотвратить повреждение закрывающейся двери.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками или при контакте с водой.
- Не надавливайте на открытую дверь
- Не используйте оборудование в качестве рабочей поверхности или в качестве столешницы
- Откройте дверь с осторожностью Использование спиртосодержащих ингредиентов может вызвать смесь спирта и воздуха.
- Не допускайте присутствия искр или открытого пламени возле печи при открытии двери
- Не кладите и не храните легковоспламеняющиеся жидкости, а также предметы, которые могут быть легковоспламеняющимися на вашем оборудовании, в вашем помещении или в непосредственной близости.

УКАЗАНИЯ ПО ДУХОВКЕ

- Не ставьте жаропрочные горшки или другие предметы непосредственно на нижнюю поверхность печи.
- Не ставьте алюминиевую пленку непосредственно на нижнюю поверхность печи.
- Не помещайте воду непосредственно в горячую духовку.
- Не храните влажные блюда и пищу в духовке после завершения фазы приготовления
- Обратите внимание, когда вы снимаете или вставляете аксессуары.
- Обесцвечивание эмали не влияет на производительность печи
- Для очень влажных тортов используйте поддон. Фруктовые соки вызывают пятна, которые могут быть постоянными.
- Печь предназначена только для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей, таких как отопление окружающей среды.

ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

Установка, все настройки, преобразования и техническое обслуживание, перечисленные в этой части, должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом (в соответствии с действующим законодательством). Неправильная установка может причинить вред людям, животным или вещам, в отношении которых строитель не может считаться ответственным. Устройства безопасности или автоматической регулировки приборов в течение всего срока службы установки могут быть изменены только изготовителем или поставщиком, который должным образом разрешен.

Приступайте к установке только после включения отдельных устройств защиты.

ВСТРОЙКА ДУХОВКИ

После удаления различных частей мебели из их внутренней и внешней упаковки убедитесь, что печь не повреждена. Не используйте прибор в сомнительном случае и обратитесь в сервисный центр.

Учитывая критические размеры прибора, убедитесь, что шкаф подходит для скрытого монтажа печи.

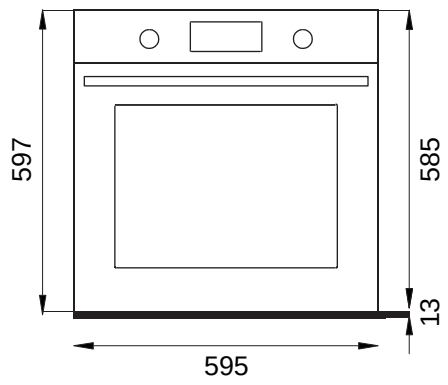
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

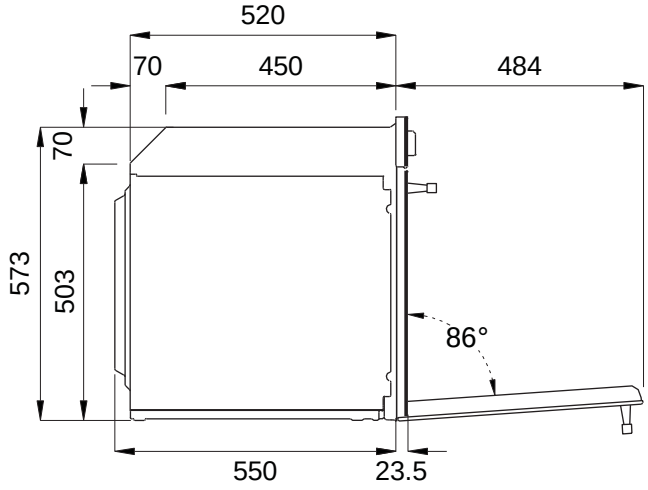
Печь может быть установлена только внутрь мебели. Стены и окружающие поверхности должны выдерживать, по крайней мере, температуру 90 ° C.

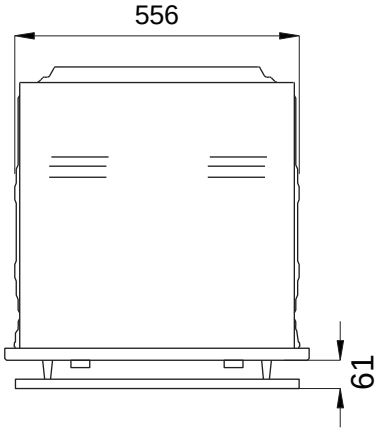
Выполните установку прибора в соответствии с действующим законодательством.

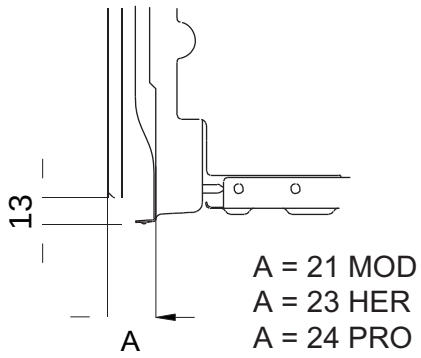
В задней части шкафа следует прорезать отверстие для вентиляции печи, как показано на рисунке.

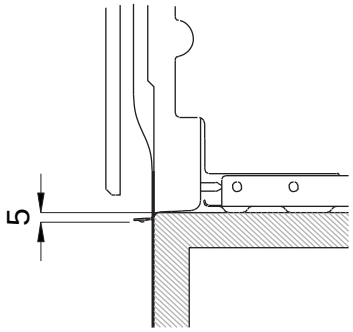
Отсутствие надлежащей вентиляции может привести к потере производительности печи.











ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

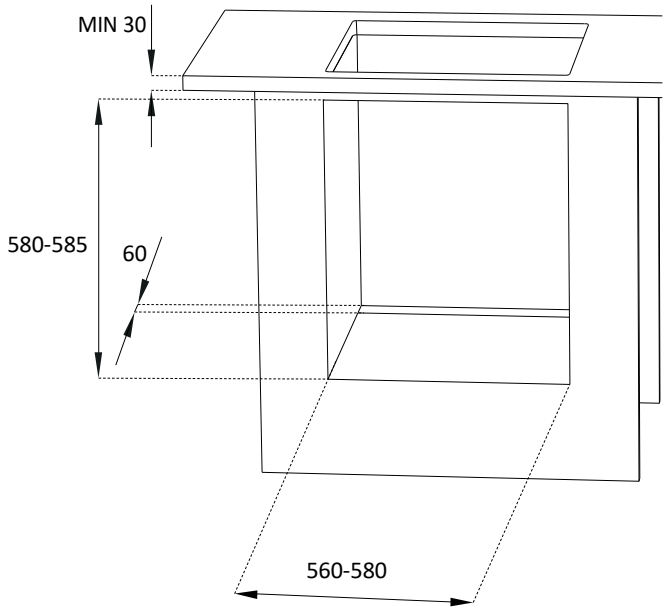
УСТАНОВКА ДУХОВКИ У ПОЛА

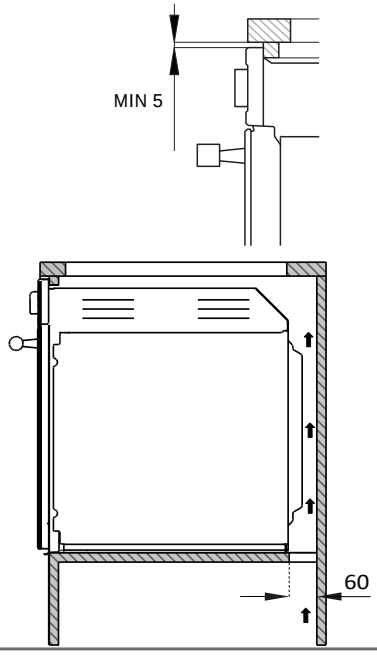
Расстояние между плитой и кухонными шкафами или встраиваемыми аппаратами должно обеспечить достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

При установке под варочной панелью необходимо оставить пространство между дном варочной панели и верхней частью духовки и обеспечить вентиляцию всего отделения (как показано на рисунке).

Любые вентиляционные отверстия, необходимые для приготовления пищи, должны быть добавлены с теми, которые необходимы для печи.

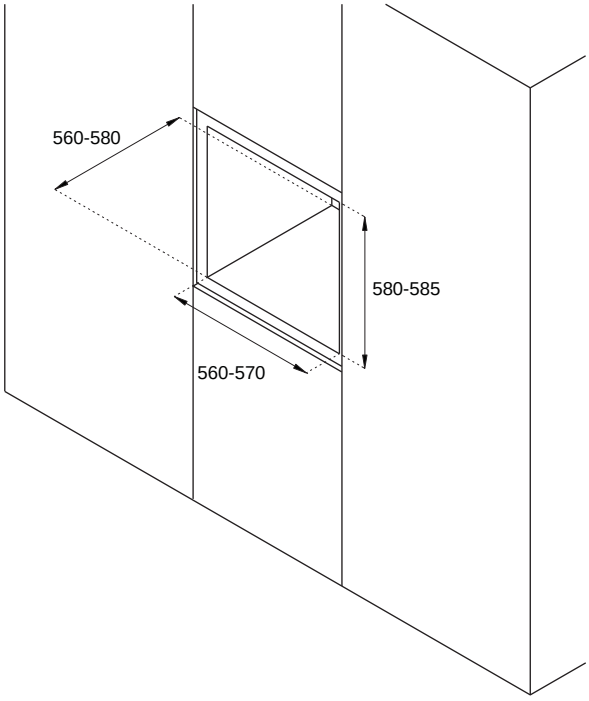
Производитель не несет никакой ответственности в случае установки варочной панели другой марки.

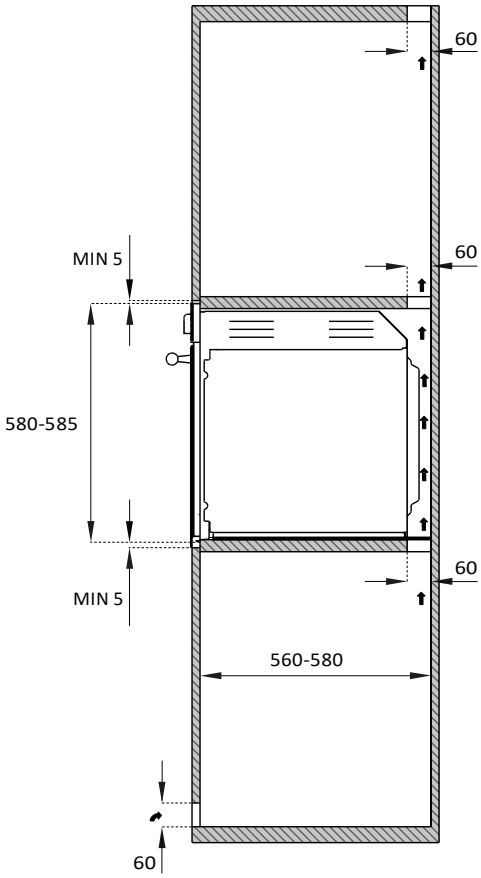




УСТАНОВКА ДУХОВКИ НА ВЫСОТЕ

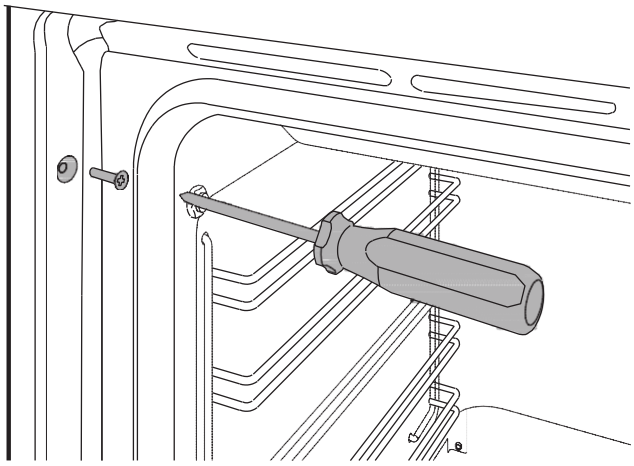
Расстояние между плитой и кухонной мебелью должно быть таким, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. Убедитесь, что в верхней или задней части шкафа у нас есть отверстие, как показано на рисунке.

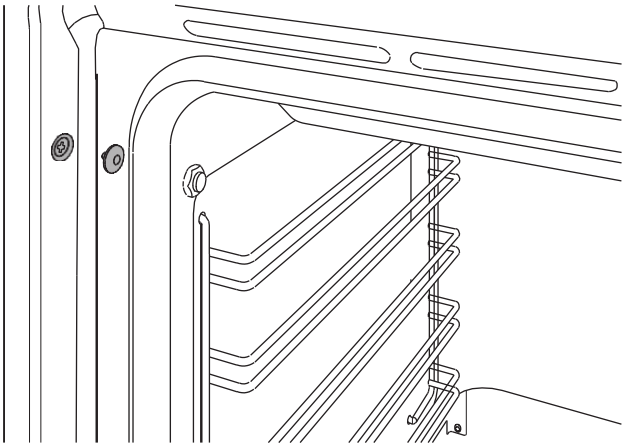




КРЕПЛЕНИЕ ПЕЧИ

- Поместите устройство в шкаф с помощью помощника.
- Не используйте дверь или ручку для установки печи.
- Проверьте правильность выравнивания печи с мебелью.
- Проверьте правильность открытия двери
- Прикрепите печь к шкафу с помощью прилагаемых винтов, убедившись, что печь остается в центре.
- Накройте винты накладками





ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

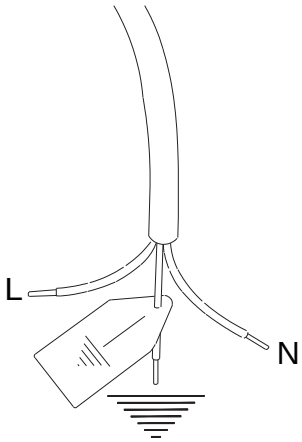
Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с нормами и положениями закона

Перед подключением убедитесь, что:

- Характеристики электросети соответствуют данным, указанным на паспортной табличке (расположенной на фасаде печи)
- Розетка и установка оборудованы заземлением в соответствии с действующими нормами.

- *Подключение к сети питания осуществляется через разъем:*

* Нанесите на шнур питания вилку, которая обычно соответствует нагрузке, указанной на этикетке маркировки. Закрепите кабели согласно схеме фигуры, заботясь о соблюдении следующих условий: буква L (фаза) = коричневый цвет; буква N (нейтраль) = синий цвет;
символ” ⏚ ” земля = желто-зеленый кабель;



Напряжение	220-240 V
Частота	50/60 Hz
Мощность макс	2800 W
Сила тока макс	13 A
Сечение провода	3x1,5mm²

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Расположите кабель питания таким образом, что бы он не касался задней части печи, которая не касался острых краев, нельзя превышать температуру 90°C.
- Не следует использовать для подсоединения удлинители, переходники или тройники, так как они могут вызвать неплотные контакты с опасными последствиями перегрева.

Подключение осуществляется непосредственно к электросети:

- Между прибором и сетью многополюсного выключателя, рассчитанного на нагрузку прибора.
- Кабель заземления не должен быть прерван выключателем и закреплен на земле.
- В качестве альтернативы электрическое соединение может быть также защищено с помощью дифференциального выключателя

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

Перед выполнением любой операции технического обслуживания отключите прибор от электросети.

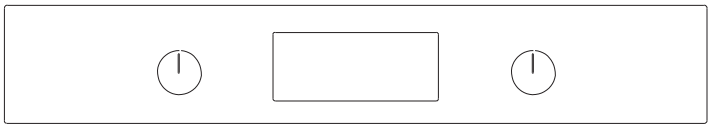
Для замены функциональных компонентов обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ВНИМАНИЕ: в случае замены силового кабеля установщик / техник должен будет использовать кабель H05VV-F и применять заземляющий проводник больше, чем проводники фаз на 2 см. Также следует соблюдать указания, касающиеся электрического подключения.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ДУХОВКА С 2 РУЧКАМИ

1 Переключатель функций
2 Сенсорный дисплей
3 Выбор температуры

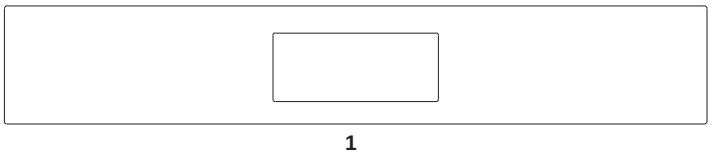


	ФУНКЦИИ ВРЕМЯ	**меню времени**
	ВЕРНУТЬСЯ К ПРЕДЫДУЩЕМУ МЕНЮ	**в меню "предшествующий" прокрутите**
OK	**ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**	**подтвердить или продолжить**
	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ В МЕНЮ	**изменение количества или прокрутка меню**

Управление сенсорным дисплеем

1 Дисплей сенсорный

Внимание: для установки температуры и функции коснитесь значка на дисплее.



	ВКЛ / ВЫКЛ	**включение и выключение печи**
	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ В МЕНЮ	**уменьшает кол-во или прокручивает меню**
	УПРАВЛЕНИЕ ВРЕМЕНЕМ	**меню времени**
	ВЕРНУТЬСЯ К ПРЕДЫДУЩЕМУ МЕНЮ	**Возврат к предыдущему меню**
	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ В МЕНЮ	**увеличьте кол-во или прокручивает меню**
OK	**ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**	**Процедура подтверждения**

СИМВОЛЫ ПЕЧИ

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	11 функций	11 функций пиролиз
	Вентилятор +	•	•
	Вентилятор	•	•
	Статика	•	•
	Быстрый старт	•	•
	Турбо	•	•
	Нижний нагрев статич.	•	•
	Гриль	•	•
	Гриль с конвекцией	•	•
	Помощник	•	•
	Спец.функции	•	•
	Гидроочистка	•	
	Очиститель		•

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Чтобы выбрать функции нажмите Ie иконки с обеих сторон дисплея и удерживайте не менее 2 секунд. Выбранная функция выбирается, как только вы убираете палец.
На каждом экране подсвечиваются символы доступных команд

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Подключите печь к электросети введите в меню Настройки (см. главу настройки) и установите:

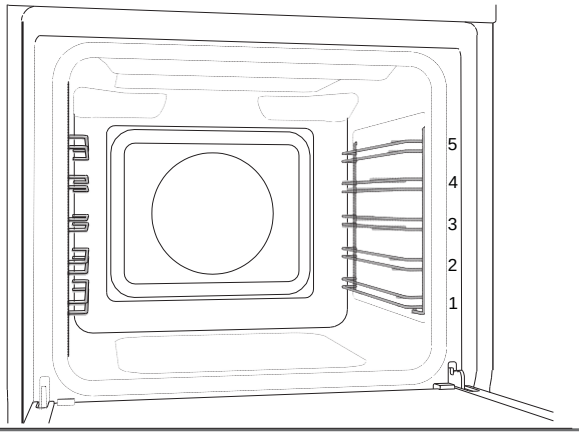
- Язык
- Время
- Формат часов
- единица измерения

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите пленки и остатки упаковки изнутри и снаружи печи.
- Удалите и вымойте все аксессуары.
- Запустите духовку в течение 30 минут. при температуре 250 °C без продуктов (возможно появление остатков запахов производства и дыма).
- Дайте духовке остыть.
- Откройте дверь духовки и оставьте проветривать в течение 15 минут
- Протрите полость печи влажной тканью и нейтральным моющим средством (без абразивных порошков).

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕШЕТОК

Вставьте решетки и противни в боковые направляющие до упора, чтобы избежать контакта с дверью печи.
Аксессуары вставляются не до упора, чтобы облегчить циркуляцию воздуха.
Печь оснащена 5 уровнями приготовления, указанными на правой стороне фасада.



ОХЛАЖДЕНИЕ

Печь оснащена системой охлаждения, которая включается во время приготовления. Поток воздуха между панелью управления и дверью духовки позволяет сохранять нормальную температуру.
Система охлаждения включается и выключается автоматически (это нормально, что вентилятор продолжает работать даже после выключения печи)

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Большинство рецептов включают в себя приготовление блюд с духовкой до температуры выпечки.
Время подогрева зависит от заданной температуры и количества аксессуаров, представленных в духовке.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Свет в духовке включается автоматически при открытии двери и горит во время стандартных функций выпечки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ С 2 РУЧКАМИ

1. Вставить решетку на нужный уровень
2. Выберите функцию духовки поворотом ручки
3. Установите температуру, поворачивая ручку по часовой стрелке
4. При необходимости нажмите кнопку "часы".

Звуковой сигнал и визуальное сообщение означает - " нет " достижение заданной температуры. В любое время, чтобы остановить приготовление пищи, верните по крайней мере одну ручку в положение нуля

УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

Чтобы выбрать функции нажмите иконки с обеих сторон дисплея и удерживайте не менее 2 секунд. Выбранная функция выбирается, как только вы убираете палец.
На каждом экране подсвечиваются символы доступных команд

1. Вставить решетку на нужный уровень
2. Выберите нужную функцию с помощью клавиш + е-е подтвердите с помощью кнопки OK
3. Выберите нужную температуру с помощью клавиш + е-е подтвердите с помощью кнопки OK
4. При необходимости установите слайд-шоу, нажав кнопку "часы".
5. Нажмите кнопку OK, чтобы начать приготовление или подождать (5 секунд) автоматический запуск.

Звуковой сигнал и визуальное сообщение означает - " нет " достижение заданной температуры. В любое время, чтобы остановить приготовление пищи нажмите кнопку питания.

Способы приготовления

Печь оснащена несколькими нагревательными элементами, которые активируются по отдельности или в комбинации создают различные способы приготовления пищи.

Внимание: все приготовления должны быть сделаны при закрытой двери печи.

Вентилятор +
Обдув от заднего нагревателя
Кулинария на нескольких уровнях идеально подходит для любого типа блюд, требующих равномерного нагрева.

- Уровень 2 или 3 для одиночных блюд
- Уровни 2 и 4 для нескольких

Вентилятор
Обдув от верхнего и нижнего нагревателей
Выпечка на нескольких уровнях идеально подходит для печенья и тортов.

- Уровень 2 или 3 для одиночных блюд
- Уровни 2 и 4 для нескольких

Статический нагрев
Нагрев сверху и снизу
Выпечка на одном уровне идеально подходит для жаркого, хлеба и тортов.

- Жаркое уровень 2 или 3
- Пироги уровень 2 или 3, чтобы обеспечить правильную нижнюю выпечку без подгорания верхней части.

Быстрый старт
Используйте эту функцию, чтобы довести духовку до нужной температуры в течение короткого времени. Эта функция предназначена только для дальнейшего использования, а не для приготовления пищи.

ТУРБО
Функция для нагрева снизу и конвекцией от заднего нагревателя.
идеальный уровень для выпечки пиццы булочек и продуктов, которые требуют высоких температур и выпечки снизу.

- Уровень 1 или 2

Статический нижний
Нагрев снизу
Приготовление на одном уровне идеально подходит для медленного приготовления блюд и подогрева посуды.
При высокой температуре используют для закусок и сладостей, которые не требуют золотистой корочки.

- Уровень 2 или 3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Гриль
Нагрев от верхнего гриля. Максимальная рекомендуемая температура 200 ° C
Приготовление на одном уровне идеально подходит для жарки колбас, ребер, бекона, рыбы или тостов. С золотой коркой.

- Уровень 4 или 5.

Гриль с конвекцией
Нагрев от верхнего гриля и распределяется вентилятором. Максимальная рекомендуемая температура 175 ° C
Кулинария на одном уровне идеально подходит для жарки продуктов большой толщины. Циркуляция воздуха обеспечивает равномерную обжарку.

- Уровень 4 или 5.

Помощник.
см.специальную страницу

Специальная функция
Удаление лишней влаги
Функция принудительной циркуляции воздуха и температуры 37 ° C для сушки продуктов питания, цветов, овощей.

Размораживание
Функция с принудительной циркуляцией воздуха для ускорения процесса размораживания продуктов.

Подогрев
Функция для подогрева пищи; 3 уровня температуры: 60 °C - 76°C-93°C.

Закваска теста
Функция для подъема теста. Желательно поместить продукты в холодную духовку.
Не открывайте дверь духовки, без необходимости.

***Sabbath* (Шаббат)**
Метод нагрева для использования во время религиозных обрядов.

***Eco* (Эко)**
Функция с вентилятором для приготовления пищи с низким потреблением энергии (свет выключен во время приготовления пищи).

Установки
См. спец.страницу

Очистка (для 11 функций с пиролизом)
Пиролизная очистка
В цикл самоочистки, внутрення часть духовки нагревается при очень высоких температурах более 400°C, чтобы сжечь остатки пищи внутри. Перед началом цикла пиролиза удалите из духовки все принадлежности и боковые сетки и вручную удалите влажной губкой любые кусочки пищи и большие накопления. Во время пиролиза дверь духовки автоматически блокируется и разблокируется только в процессе охлаждения, когда цикл прекращается. Это нормально, если будет пламя или дым внутри духового шкафа.
После цикла очистки сгоревшие остатки превращаются в пепел и могут быть легко удалены влажной губкой. Продолжительность всего цикла составляет около 120 минут.

Эко пиролизная очистка
Цикл самоочистки продолжительностью около 90 минут для использования в случае слабого загрязнения.

Очистка с водой
Цикл очистки печи при низкой температуре-продолжительность 20 минут.

1. Вручную удалите влажную губку из любых кусочков пищи и больших накоплений.
2. Налейте 40 мл воды на дно внутрь духовки
3. распылите раствор воды и моющего средства (используя распылитель) на боковых стенках.
4. включите функцию (длительность около 20 минут).
5. охлажденная духовка вытирается мягкой тканью.

Очистка с водой (для моделей с 11 функц.)
Цикл очистки печи водой при низкой температуре-продолжительность 20 минут.

1. Вручную удалите влажной губкой любые кусочки пищи и большие накоплений.
2. Налейте 40 мл воды на дно внутрь духовки
3. распылите раствор воды и моющего средства (используя распылитель) на боковых стенках.
4. включить функцию (продолжительность около 20мин).
5. охлажденная духовка вытирается мягкой тканью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

КОНДЕНСАТ

Это нормально, что при приготовлении пищи, с большим содержанием влаги, на стекле образуется конденсат и интерьере дверцы духовки и панели управления. Во время приготовления конденсат испарится самостоятельно.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- [illegible]
- Увеличение температуры не ускоряет приготовление продукта
- Время приготовления зависит от веса и толщины продукта
- Рекомендуется расположить пищу в центре-гриля.
- Выберите уровень приготовления в соответствии с рецептом и на основе личного опыта.
- Оставьте не менее 3 см пространства между формочками и стенками печи, чтобы улучшить циркуляцию тепла.
- Для приготовления печенья используйте легкие алюминиевые сковороды.
- Для приготовления сладостей и печенья используйте темные металлические формы, потому что они помогают поглощать тепло.
- Поверните и перемешайте блюда, чтобы они нагревались равномерно.
- Для новых рецептов выберите самую низкую температуру между указанными и наименьшее время, а затем оцените степень приготовления и продлите ее.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

- Открывайте дверь печи только в том случае, если это строго необходимо, чтобы избежать потерь тепла.
- Держите внутренню часть духовки в чистоте.
- Удалите неиспользуемые предметы для приготовления пищи.
- Остановите приготовление на несколько минут раньше обычного времени:продукт будет готовиться в течение оставшихся минут с накопленным теплом.

Использование:

ПАР
Во время работы прибора с добавлением пара, пар распределяется внутри печи с различными интервалами и с различной интенсивностью. Регулировка процента пара и температуры позволит добиться наилучших результатов приготовления:

- Хрустящая корочка
- Блестящая поверхность
- Мягкий, сочный центр
- Минимальное уменьшение объема

С помощью функций вентилятора можно выбрать процентное содержание пара, добавляемого во время приготовления пищи. Используйте только термостойкую и коррозионно-стойкую посуду или контейнеры из пищевой нержавеющей стали. При приготовлении пищи на нескольких уровнях, убедитесь, что есть пространство между различными уровнями, чтобы пар циркулировал. Если датчик температуры не используется во время приготовления на пару, вставьте силиконовый колпачок в гнездо.
Если дверца духовки открыта во время работы, выключается только вентилятор . Как только дверца закроется, вентилятор возобновит работу.
Чтобы заранее выключить прибор или настроить заданное количество пара, нажмите значок пара на дисплее.

Уровень пара.
Добавление пара гарантирует, что блюда готовятся аккуратно, сохраняя сочность.
Для программ приготовления пищи с помощью вентилятора можно выбрать три уровня пара.

- МИН. Идеально подходит для мяса, птицы и запеченных блюд.
- СРЕД. Идеально подходит для тушеного / тушеного мяса, хлеба и других блюд.
- МАКС. Идеально подходит для деликатных блюд, заварные кремы, хлопья, тимбалы и рыбы.

Приготовление на пару
Идеально подходит для рыбы и овощей. Пар обволакивает блюдо, предотвращая потерю питательных веществ, в то время как цвет и аромат остаются неизменными.

Насос для пара.
Во время работы и после выключения, небольшой шум, указывает на то, что насос работает.

Резервуар для воды.
Резервуар для воды расположен за панелью управления. Перед использованием функции подачи пара откройте панель управления и заполните резервуар водой.
Если во время использования функции подачи пара в резервуаре заканчивается вода, раздается звуковой сигнал и выводится сообщение о необходимости его пополнения.

Steam Accessories
Для приготовления на пару используйте противень или перфорированные лотки.

Вторичные функции.
Вакуум
Для приготовления блюд, приготовленных в вакуумных мешках (sous vide cooking), установите пароварку на температуру от 60° до 90°C. убедитесь, что вакуумные мешки термостойки.
При приготовлении пищи с вакуумными мешками на основании духовки образуется больше конденсата, чем при использовании других типов приготовление продуктов.

Регенерация
Деликатно разогрейте заранее приготовленную пищу или приготовьте выпечку заранее.
Установите вентилятор-помощник на 120°C с добавлением пара на 7 минут.
Требуемое время может варьироваться в зависимости от количества пищи или используемого контейнера.

Консервирование.

Для полной стерилизации банок консервов с целью продления их продолжительности установите режим варки на пару не менее 20 мин. при температуре 100°C (продолжительность может варьироваться в зависимости от размера банок).

Стерилизация.
Очистите контейнеры после использования с бутылочной щеткой и вымойте в посудомоечной машине.
Поместите их на стойку духовки так, чтобы они не соприкасались, при этом открытая часть направлена вниз. Для стерилизации посуды и детских бутылочек установите пароварку при 100°C на 40 мин.
Высушите чистым полотенцем.

Использование

Конденсат

Это нормально, что при приготовлении пищи, особенно богатой влагой, она конденсируется на внутреннем стекле дверцы духовки и панели управления. Во время приготовления конденсат испарится самостоятельно. Программы с поддержкой пара, создают конденсат на всей печи, в основном, на внутреннем стекле дверцы духовки. Для приготовления с паром, особенно при низких температурах, рекомендуется выполнять опорожнение каплеуловителя.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Заданная температура, время приготовления и количество пара могут незначительно отличаться от рецепта. По сравнению с рецептом могут потребоваться небольшие корректировки.
- Повышение температуры не уменьшается время приготовления.
- Время приготовления зависит от веса, толщины и качества пищи.
- Для приготовления на пару расположите продукты без накладок друг на друга.
- Рекомендуется расположить пищу в центре духового шкафа.
- Выберите уровень приготовления по рецепту и на основе личного опыта.
- Оставьте по крайней мере 8 см пространства между продуктом и стенками печи, чтобы улучшить циркуляцию тепла.
- Для приготовления печенья используйте алюминиевые формочки для выпечки.
- Для приготовления сладостей и печенья используйте темные металлические формы, они помогают поглощать тепло.
- Переверните и перемешайте, пока они не нагреются равномерно.
- Для новых рецептов выберите самую низкую температуру между указанными и наименьшее время, а затем оцените степень приготовления и продлите время.
- Чтобы обеспечить надлежащую гидратацию пищи, во время приготовления пара не открывайте дверцу печи.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

- Открывайте дверь печи только в том случае, если это строго необходимо, чтобы избежать потерь тепла.
- Держите полость духовки чистой.
- Удалите неиспользуемые предметы для приготовления пищи.
- Остановите приготовление на несколько минут раньше обычного времени: приготовление продолжится в течение оставшихся минут с накопленным теплом.
- Дайте замороженным блюдам разморозиться, перед помещением в духовой шкаф.

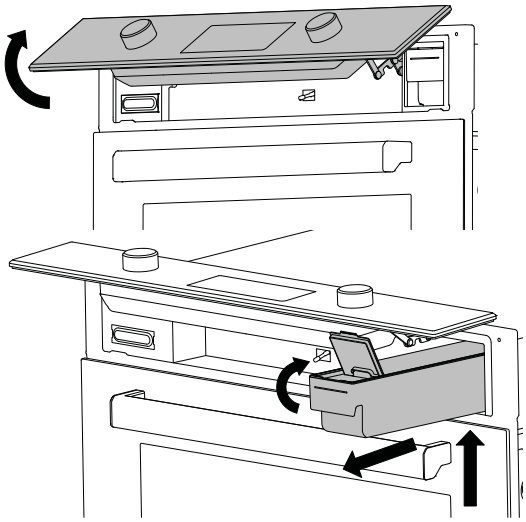
РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

Резервуар для воды находится за панелью управления.

После установки, функции, температуры и количество пара;

- Подтвердите открытие панели управления
- Поверните панель двумя руками вверх до щелчка.
- Слегка приподнимите и выньте резервуар
- Откройте верхнюю крышку и заполните водой до указанного уровня.
- Закройте крышку
- Вставьте резервуар, нажимая его до упора, пока он не встанет на место.
- Поверните панель управления вверх, чтобы разблокировать ее, а затем опустить ее до полного закрытия.

Резервуар для воды может быть полностью извлечен для очистки или наполнения.



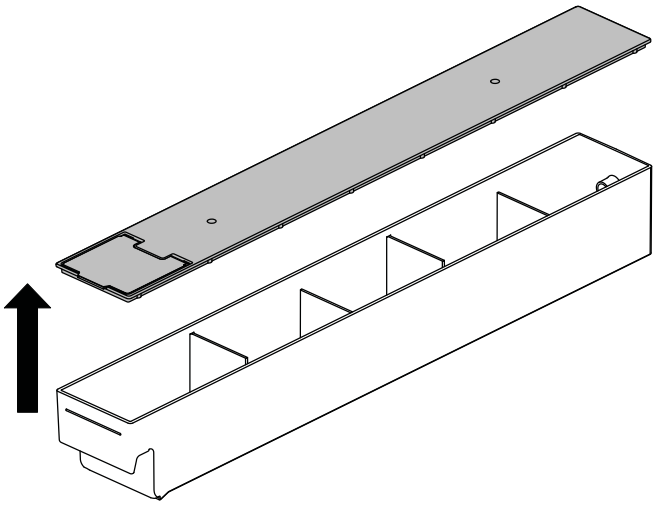
В любое время вы можете получить доступ к ёмкости с водой, одновременно нажав на кнопку ▷ и OK, а затем подтвердить, нажав OK в духовке с 2-мя ручками, или, нажав на иконки + и OK, а затем подтвердить, нажав OK в духовке с сенсорным дисплеем.

ВНИМАНИЕ: при каждом извлечении резервуара убедитесь, что крышка закрыта и правильно размещена.

При длительном приготовлении может потребоваться наполнение резервуара водой, Прозвучит уведомление звуковым сигналом и визуальным сообщением.
По окончании приготовления вода автоматически возвращается

ВНИМАНИЕ: Вода в ёмкости может быть очень горячей, извлекайте резервуар, только убедившись, что вода остыла.

- В любое время вы можете получить доступ к резервуару, одновременно нажав на кнопку OK и ∧ , а затем подтвердить, нажав OK для духовки с 2-х ручками, или, нажав на иконки + и OK, а затем подтвердить, нажав OK на сенсорной панели.
- Поверните панель двумя руками вверх до щелчка.
- Слегка приподнимите и выньте резервуар.
- Опорожните резервуар для воды, снимите верхнюю крышку.
- Вымойте водой с мылом и тщательно промойте чистой водой.
- Высушите мягкой тканью повторно собрать
- резервуар
- Поместите резервуар на место, нажимая его в конце хода,пока не встанет на место.
- Поверните панель управления вверх, чтобы разблокировать ее, а затем опустите ее до полного закрытия.



Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.

КАПЛЕУЛОВИТЕЛЬ

При приготовлении пара конденсат, образующийся на дверце, собирают в каплеуловитель. В конце каждого приготовления на пару необходимо высушить его:

- Дайте духовому шкафу остыть.
- Открыть дверь духовки
- Удалить воду из каплеуловителя с помощью
- мягкой ткани.

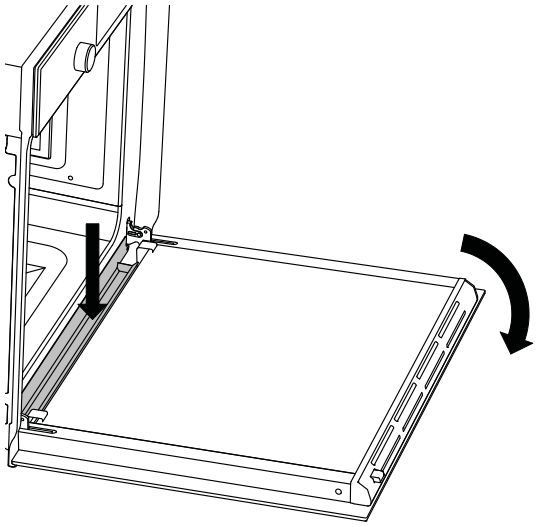


ТАБЛИЦА УКАЗЫВАЕТ ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время, указанное в таблице, не включают время предварительного нагрева и является ориентировочным

БЛЮДО	Вес (Kg)	Функция	Температура (°C)	Время (минут)
Лазанья	3-4	статический режим	220-230	45-50
Паста	3-4	статический режим	220-230	45-50
Жаркое из говядины	2	конвек.режим	180-190	90-100
Свиная корейка	2	конвек.режим	180-190	70-80
Колбаса, сосиски	1,5	гриль с конвекцией	175	15
Ростбиф	1	конвек.режим	200	40-45
Жареный кролик	1,5	выпечка с конвекц.	180-190	70-80
Грудка индейки	3	конвек.режим	180-190	110-120
Жаркое	2-3	конвек.режим	180-190	170-180
Жареная курица	1,2	конвек.режим	180-190	65-70
				1° сторона 2° стор.
Свиные отбивные	1,5	гриль с конвекцией	175	15 5
Рёбра	1,5	гриль с конвекцией	175	10 10
Свиной бекон	0,7	гриль	200	7 8
Свинная вырезка	1,5	гриль с конвекцией	175	10 5
Говяжья вырежка	1	гриль	200	10 7
Радужная форель	1,2	конвек.режим	150-160	35-40
Морской черт	1,5	конвек.режим	160	60-65
Палтус	1,5	конвек.режим	160	45-50
Пицца	1	турбо	МАКС	8-9
Хлеб	1	выпечка с конвекц.	190-200	25-30
Лепёшка	1	конвек.режим	180-190	20-25
Бублики, булочки	1	выпечка с конвекц.	160	55-60
Пирог с вареньем	1	выпечка с конвекц.	160	35-40
Торст с творогом	1	выпечка с конвекц.	160-170	55-60
Тортеллини с начинкой	1	конвек.режим	160	20-25
Райский торт	1,2	выпечка с конвекц.	160	55-60
Эклер	1,2	конвек.режим	180	80-90
Бисквит	1	выпечка с конвекц.	150-160	55-60
Рисовый торт	1	конвек.режим	160	55-60
Бриоши	0,6	выпечка с конвекц.	160	30-35

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ПАРУ

Время, указанное в таблице, дается ориентировочно.

Продукт	Вес (кг)	Температура(°C)	Посуда	Уров.	Время (минут)
Рисовая каша	0.2+400 мл	100	Противень	3	25-40
Манная каша	0.2+300 мл	100	Противень	3	10-20
Чечевичная каша	0.2+375 мл	100	Противень	3	20-50
Перловая каша	0.2+400 мл	100	Противень	3	25-40
Лещ	0.8-1.2	80	Прот.перф.	3	30-40
Форель	4x0.25	80	Прот.перф.	3	20-25
Филе лосося	0.5-1	80	Прот.перф.	3	15-25
Креветки	0.5-1	80	Прот.перф.	3	15-20
Филе палтуса	0.5-1	80	Прот.перф.	3	20-25
Морепродукты	0.5-1	100	Прот.перф.	3	10-20
Лобстер	0.8-1.2	100	Прот.перф.	3	25-30
Филе трески	1-1.2	80	Прот.перф.	3	20-25
Филе тунца	0.5-1	80	Прот.перф.	3	15-20
Куриные бедра	4-10 куска	100	Прот.перф.	3	40-15
Куриная грудка	4-6 куска	100	Прот.перф.	3	25-35
Копченая свиная корейка	0.5-1	100	Прот.перф.	3	40-50
Цельное свиное филе	4-8 куска	100	Прот.перф.	3	20-30

Овощи		Температура (°C)	Посуда	Уров.	Время (минут)
Баклажан	Резаный	100	Прот.перф.	3	15-20
Фасоль		100	Прот.перф.	3	35-45
Брокколи	Цветы и стебли	100	Прот.перф.	3	25-30
Цветная капуста	Цветы	100	Прот.перф.		25-30
Горох		100	Прот.перф.		30-35
Укроп	Резаный	100	Прот.перф.		15-20
Картофель	Ломтики	100	Прот.перф.	3	20-25
Репа	Резаная	100	Прот.перф.	3	20-25
Зеленый бобы		100	Прот.перф.	3	15-20
Морковь	Резаная	100	Прот.перф.	3	25-30
Кукурузный початок		100	Прот.перф.	3	50-60
Сладкий перец	Резаный	100	Прот.перф.	3	12-15
Грибы	Резаные	100	Прот.перф.	3	12-15
Спаржа		100	Прот.перф.	3	20-35
Шпинат		100	Прот.перф.	3	12-15
Кабачки	Резаные	100	Прот.перф.	3	12-18

УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

МЕНЮ НАСТРОЙКИ

В меню Specials выберите пункт Настройки.

Прокрутка функций с помощью клавиш + и –

Яркость
Настройка или изменение яркости дисплея.

Звук
Настройка уровня громкости.

Язык
Для выбора предпочтительного языка
(предварительно настроенный язык - английский).

Время
Настройка или изменение времени

Демонстрационный режим
Для демонстрации возможности дисплея,
нагреватели отключены

Единица веса
Установка или изменение единицы
измерения веса

Единицы температуры
Установка или изменение единицы
измерения температуры.

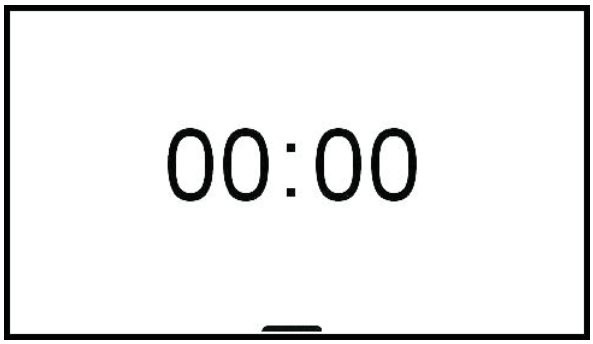
Функция ECO
Чтобы уменьшить потребление энергии.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ГЛАВНЫЙ ЭКРАН

Меню вкладок.

В раскрывающемся списке есть некоторые функции, которые можно включить в духовке.



Прокрутите вверх символ вкладки _ чтобы открыть, прокрутите вниз символ вкладки _, чтобы закрыть.

Таймер

Обратный отсчет, по истечении которого раздастся звуковой сигнал и визуальное сообщение. Таймер не останавливает приготовление пищи.

Прокрутка, чтобы установить; таймер автоматическая часть - внимание.

Освещение

Чтобы включить и выключить свет печи при закрытой двери.

Предварительный нагрев печи

Функция для предварительного нагрева печи до желаемой температуры в течение короткого времени.

Эта функция предназначена только для нагрева печи, а не для приготовления пищи.

Яркость экрана.

Настройка или изменение яркости дисплея.

Меню Настройки

Нажмите кнопку "Настройки", чтобы войти в меню. *Яркость*

Чтобы установить или изменить яркость дисплея.

Звук

Настройка или изменение громкости звука.

Язык

Для выбора языка меню (предварительно настроенный язык-английский).

Время

Настройка или изменение времени

Демонстрационный режим

Для дисплеев в магазине, отключаются нагревательные элементы

Единица веса

Установка или изменение единицы измерения веса

Единицы температуры

Установка или изменение единицы измерения температуры.

Режим ECO

Для экономии электроэнергии

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ВРЕМЕНИ

Функция времени позволяет управлять временем приготовления.
После настройки функции и температуры нажмите значок часов ( ) и выберите функцию времени.

Таймер
Чтобы установить обратный отсчет времени, по истечении которого раздается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение. Таймер не отключает приготовление пищи.
Прокрутка, чтобы установитьо таймер автоматическая часть - внимание.
Время приготовления
Чтобы установить обратный отсчет времени, по истечении которого прекращается выпечка, раздаётся звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение. Сдвиньте, чтобы установить; время приготовления автоматически.

Начало приготовления
Чтобы установить время начала приготовления и его продолжительность. В начале заданного времени раздается звуковой сигнал, указывающий начало приготовления. По окончании заданной продолжительности варка прекращается, издается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение.
Прокрутите, чтобы установить; сначала время начала, а затем Время приготовления.

Завершение приготовления
Чтобы установить время приготовления и его продолжительность (время начала приготовления рассчитывается из духовки). Звуковой сигнал свидетельствует о начале приготовления. В то время, когда прекращается приготовление, издается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение.
Прокрутка, чтобы установить; сначала время окончания, а затем Время приготовления.

Чтобы прервать приготовление пищи в любое время, нажмите клавишу Power.
Чтобы изменить время приготовления, коснитесь значка часы.

Важно: если функции времени не устанавлено, продолжительность приготовления должна управляться вручную.

Датчик температуры - зонд (при наличии)
Датчик температуры позволяет выбрать степень приготовления, измеряя внутреннюю температуру пищи.

Программирование температурного зонда

1. Вставьте наконечник зонда в пищу. Для достижения наилучших результатов наконечник должен быть как можно ближе к центру и не контактировать с жиром, костями или полостями.
2. Выберите функцию и температуру приготовления
3. Вставьте штекер зонда в гнездо внутри печи (слева вверху).
4. Настройте температуру, которую вы хотите достичь, в центре продукта.

По достижении температуры, заданной зондом, приготовление прекращается, издается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение.

Важно: при использовании датчика температуры доступна только функция таймера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ПОМОЩНИК

Функция assistant позволяет управлять различными функциями приготовления пищи, температуры и времени для каждого типа пищи. Система не предоставляет рецепты, но экспериментирует с духовкой, чтобы достичь наилучшего результата.

Можно создавать новые последовательности и хранить их для дальнейшего использования

Управление рецептами

Установленные последовательности приготовления.

1. Выберите категорию продукта для приготовления.
   - мясо
   - домашняя птица
   - рыба
   - сладости
   - хлеб
   - пицца
   - паста
   - овощи
2. Выберите нужное блюдо
3. Если необходимо, выберите вес и степень приготовления.
4. При необходимости используйте датчик температуры.
5. Нажмите play.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение.
Для прерывания приготовления нажмите кнопку power.

Моя книга рецептов.

Сохраненные личные последовательности приготовления

1. Выберите нужный рецепт из тех, которые вы сохранили.
2. Нажмите play.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение.
Для прерывания приготовления нажмите кнопку power. Чтобы удалить сохраненный Рецепт, Поместите его на имя и перетащите его справа налево и подтвердите.

Настройка

Чтобы настроить сложные кулинарные рецепты и хранить их. Можно последовательно выбрать до 3 функций.

1. Выберите функцию 1
2. Установите функцию приготовления пищи, температуры и продолжительности.
3. При необходимости повторите для функций 2 и 3.
4. Нажмите play, чтобы запустить рецепт.
5. Перед включением выпечки вы можете сохранить рецепт; в случае сохранения появится экран с клавиатурой, чтобы назвать его и сохранить его.
6. После сохранения нажмите кнопку воспроизведения, чтобы начать приготовление пищи.

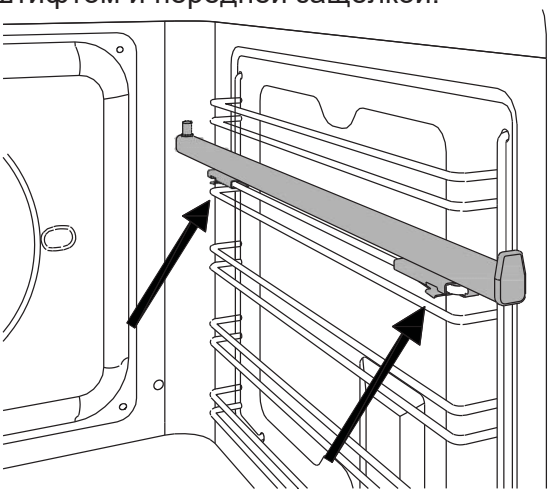
   Чтобы вызвать сохраненный рецепт, используйте функцию my cookbook (моя книга рецептов)

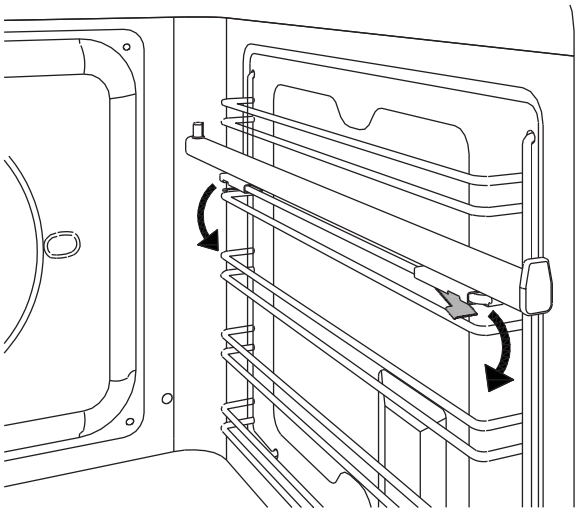
Аксессуары/опции

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ могут быть установлены на любом уровне в духовке на боковых решетках

- Найдите две пружинные зажимы (спереди и сзади) телескопической направляющей.
- Найдите надпись, указывающую заднюю часть направляющей.
- Поместите направляющую в верхний слот выбранного уровня.
- Вставьте передний зажим, нажимая на боковую направляющую.
- Вставьте задний зажим, нажимая на боковую направляющую.
- Повторите операции вставки для другой стороны.

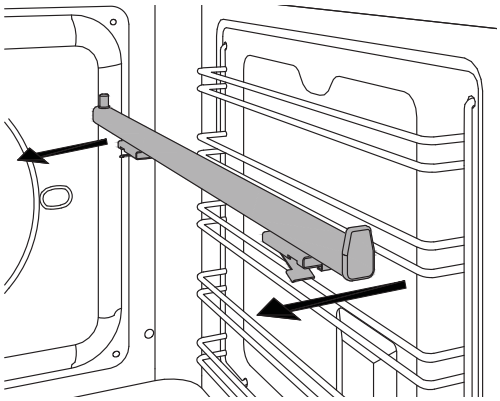
Вытяните обе направляющие и поместите лоток или решетку духовки между задним штифтом и передней защелкой.





Удаление телескопических направляющих

- Найдите две пружинные зажимы (спереди и сзади) телескопической направляющей.
- Удерживая передний зажим, потяните направляющую внутрь печи.
- Повторите операцию для заднего зажима.

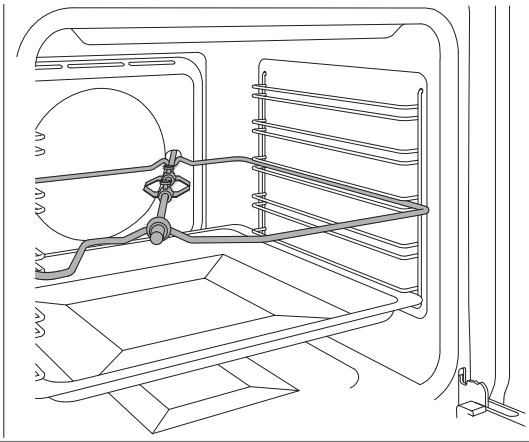


Функция вертела (где имеется)

Используется для приготовления с грилем мясо, курицы и рыбы равномерно со всех сторон. Когда вы выбираете функцию гриль, запускается двигатель гриля.

- Поместите держатель шампура на 3-й уровень боковых направляющих.
- Поместите лоток на нижний уровень боковых направляющих, чтобы собрать жиры.
- Поместите мясо или рыбу на вертеле Roaster, используя вилку.
- Вставьте вертел в гнездо двигателя духовки, расположенного в задней части печи, и поместите его на вертеле.
- Снимите пластиковую ручку с шампура..
- Выберите функцию гриль при максимальной температуре.
- После завершения установите пласт.ручку и удалите продукты из духовки

При приготовлении на вертеле, дверь должна быть закрыта!



ОЧИСТКА ПРИБОРА

Перед выполнением любой ручной очистки подождите, пока все детали остынут и отсоедините духовку от электрической сети. Тщательная забота о духовке помогает держать ее в хорошем состоянии.

Очистка эмалированных или окрашенных деталей:

Чтобы сохранить в сохранности эмалированные детали, вам нужно часто их мыть мыльной водой. Никогда не используйте абразивные порошки. Избегайте оставлять на эмалированных частях кислые или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) и мыть, когда остекленные части все еще горячие.

Очистка деталей из нержавеющей стали:

Очистите детали мыльной водой, а затем высушите их мягкой тканью, следуя по направлению движения. Блеск поддерживается периодическим повторением с помощью специальных продуктов, которые обычно доступны для продажи. Не используйте агрессивные моющие средства.

Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала или яичного белка.

Очистка стекла:

Для обезжиривания используйте средство для мытья посуды, а затем промойте или протрите с помощью моющего средства для посуды, промойте, протрите влажной тряпкой и высушите.

Чтобы снять налет поместите на пораженную область мыльной воды или средства для мытья посуды. Через несколько минут смойте и вытрите насухо мягкой тканью.

Избегайте накипи, абразивных и многоцелевых продуктов, потому что со временем они ведут к помутнению стекла.

Очитска боковых решеток:

Не мыть решетки в посудомоечной машине. Окуните их в горячий раствор мыльной воды для посуды и пройдите с неабразивной губкой, промойте и высушите мягкой тканью

Очистка деталей крепежа:

Очистите детали мыльной водой, а затем высушите их мягкой тканью, следуя направлению движения. Никогда не используйте порошки или абразивные губки.

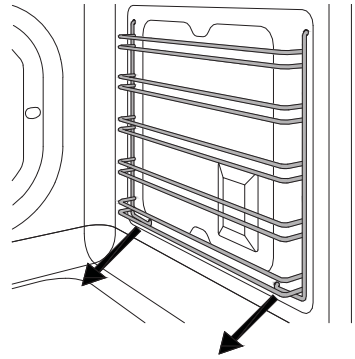
Уплотнитель духовки:

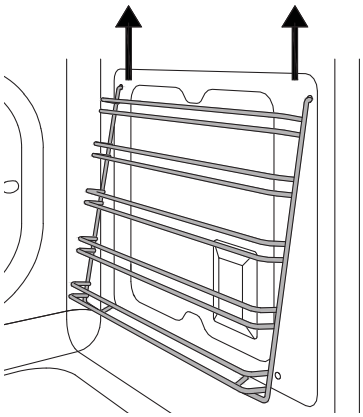
Протрите влажной тканью.

ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

УДАЛЕНИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

- найдите два крючка в нижней части решетки и осторожно потяните два крючка вниз одновременно.
- Вытяните решетку со стороны печи и снимите, потянув верхние крючки гриля вверх со стороны печи.
- Удалите решетку из духовки.



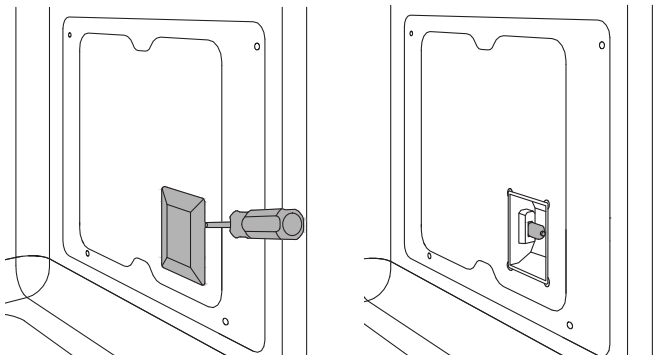


ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

Внимание!
Перед заменой лампы отключите питание.
Не трогайте лампу голыми руками.

Боковая лампа печи (где имеется)
Тип лампы: Галогеновая G9 220 V, 40 W

- Убедитесь, что печь выключена и охлаждена.
- При необходимости удалите боковую направляющую печи.
- Сдвиньте наконечник плоской отверткой между стеклянной крышкой и корпусом лампы.
- Аккуратно поверните наконечник отверткой, чтобы ослабить стекло, удерживая его на месте пальцами, чтобы оно не упало и не сломалось
- Снимите стекло и снимите галогенную лампу.
- Вставьте новую галогенную лампочку в ее щель. Не трогайте лампочку голыми руками.



- Снова надавите на стеклянную крышку и установите решетку печи.
- Установите боковую направляющую печи
- Снова подключите духовку к источнику питания.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

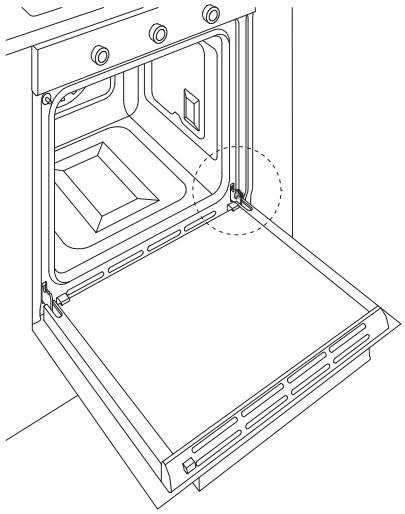
Внутренние стекла дверцы духовки можно легко удалить для очистки. Вам не нужно снимать дверь, чтобы очистить стёкла. Стекло может быть очищено на месте или в любом другом положении

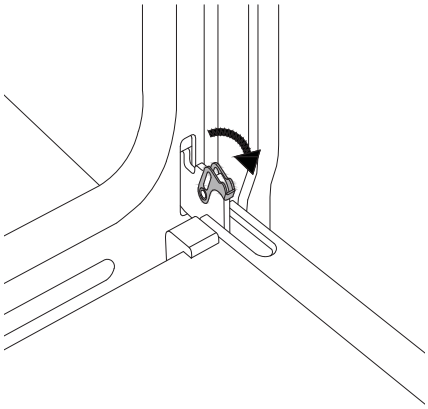
- Полностью откройте дверь духовки.
- Полностью откройте запорные рычаги обеих петель.
- Медленно закрывайте дверь до упора, проверяя, что рычаги заблокировали дверь.
- Снимите верхнюю крышку двери, нажимая справа и слева пальцами на круглые клавиши.
- Поднимите верхнюю крышку и вытащите ее.

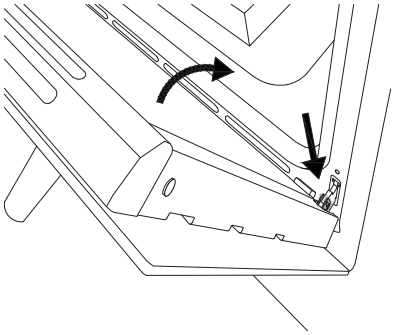
Обращайте внимание на сторону стекол:

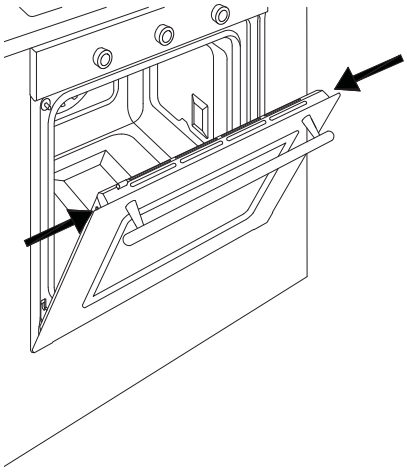
- Выньте стекла, сдвинув их.
- Очистить стекла.
- Повторите операции в обратном порядке

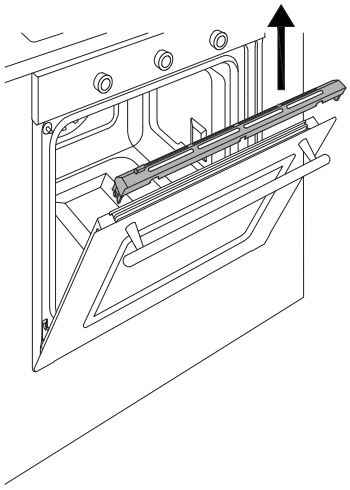
Внимание. экранированная часть стекол должна быть обращена наружу к духовке Если петли не зафиксированы правильно, а внутреннее стекло удаляется, дверь может закрыться сама по себе

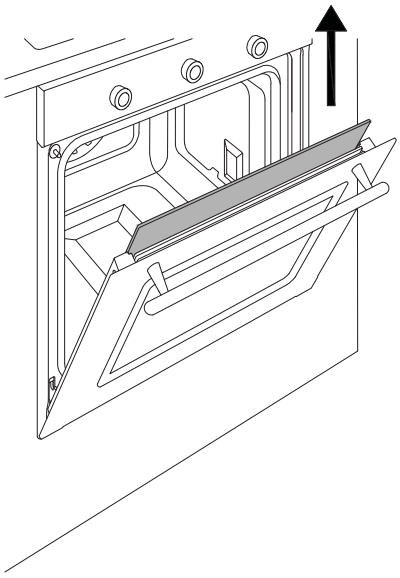












ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Духовка не работает
Проверьте подключена ли духовка к сети, проверьте предохранитель и напряжение в сети

Духовка не нагревается
Убедитесь, что режим DEMO не включен.
Убедитесь, что функция времени не включена.
Отключите духовку от электрической сети в течение 1 минуты, отключив вилку из розетки

Ручка не фиксируется на месте.
Клипса ручки сломана, позвоните в сервисный центр для замены.

Панель управления горячая
Это нормально, если после открывания двери духовки панель нагрелась.
Убедитесь, что дверь закрывается правильно и работает система охлаждения.

Подгоревшие продукты
С вентилируемой функцией не забудьте уменьшить температуру 20 ° C

Продукты плохо приготовлены
Чтобы приготовить большое количество продуктов, время приготовления следует увеличить пропорционально. Убедитесь, что вокруг пирога достаточно места, чтобы обеспечить правильную циркуляцию тепла.
Убедитесь, что дверь закрывается правильно.
Проконсультируйтесь со специалистом по фактическому напряжению сети

Образуется конденсат на стекле духовки.
Это нормально, что при приготовлении пищи, особенно влагосодержащей. Влага конденсируется на внутреннем стекле дверцы духовки и панели управления. Во время приготовления конденсат испарится самостоятельно.
Предварительно нагрейте духовку, чтобы уменьшить образование конденсата.

Образует дым во время приготовления.
Это нормально, что во время приготовления пищи, особенно жирной, образуют дым внутри печи. При приготовлении с грилем, дым - обычное явление.

Результаты пиролизной очистки не оптимальны
Убедитесь, что все аксессуары и боковые решетки удалены.
Перед циклом пиролиза не удалялись самые большие накопления вручную.

Телефон горячей линии в России 8 800 20 12 532

Импортер продукции Bertazzoni SpA, Италия - ООО Компания «КОРОС»
125040, Москва, 5-я улица Ямского Поля, д. 7, к. 2. ОГРН 5147746339956 ИНН/КПП 7714951269/771401001 Эксклюзивный дистрибьютор, ответственный за гарантийные обязательства производителя, в РФ и странах ЕАЭС, - ООО «КРЕДО М»,
125040, Москва, 5-я ул. Ямского Поля, д.7, к.2. ОГРН 1197746027270 ИНН/КПП 7714437173/771401001

3100540