BERTAZZONI

Инструкции по установке и эксплуатации

Встраиваемые печи с электронным управлением

МОДЕЛИ:
F6011PROPL/EL
F6011MODPL/EL
F6011PROPLX/23
F6011PROPLN/23
F6011MODPLX/23
F6011MODPLN/23
F6011MODPLGNE/23
F6011MODPLZ/23
F6011MODPLC/23

3100539

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.

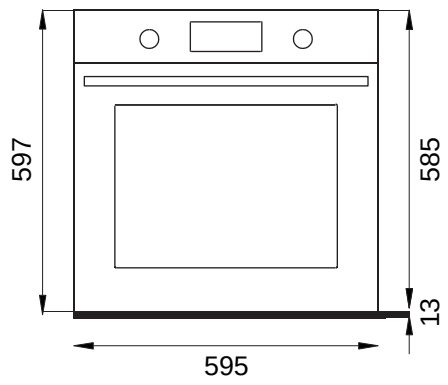
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

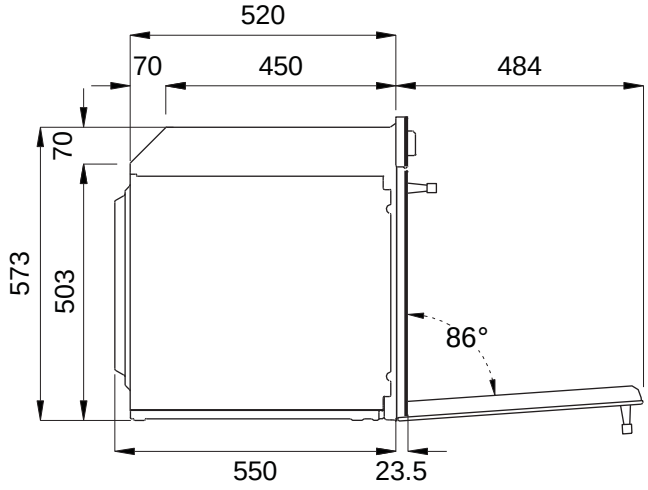
Печь может быть установлена только внутрь мебели. Стены и окружающие поверхности должны выдерживать, по крайней мере, температуру 90 ° C.

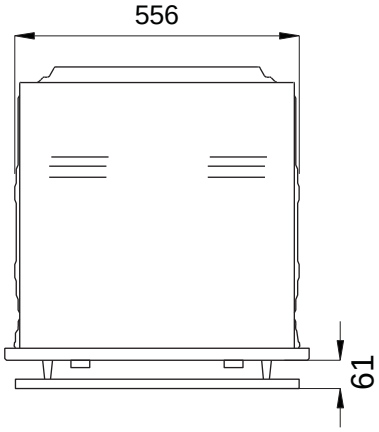
Выполните установку прибора в соответствии с действующим законодательством.

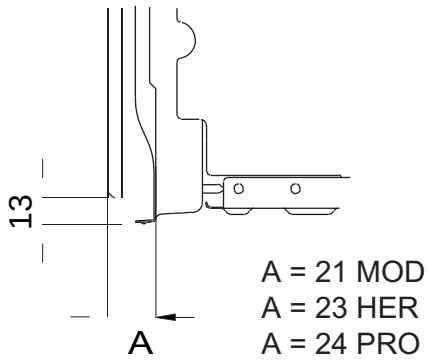
В задней части шкафа следует прорезать отверстие для вентиляции печи, как показано на рисунке.

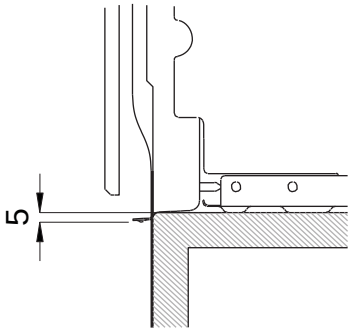
Отсутствие надлежащей вентиляции может привести к потере производительности печи.











ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

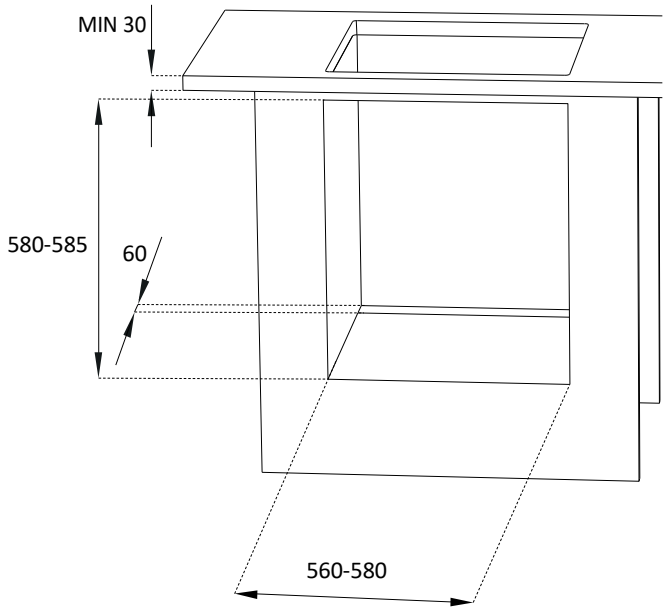
УСТАНОВКА ДУХОВКИ У ПОЛА

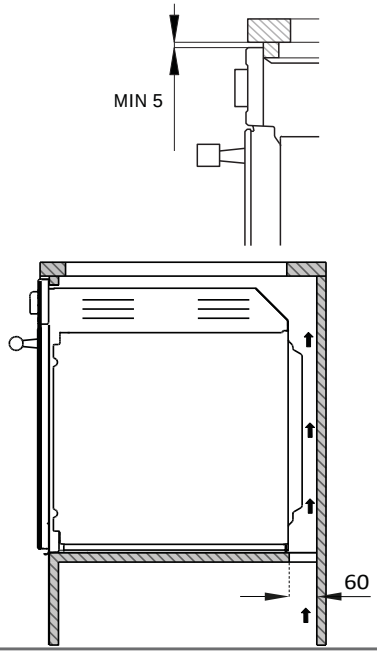
Расстояние между плитой и кухонными шкафами или встраиваемыми аппаратами должно обеспечить достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

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.

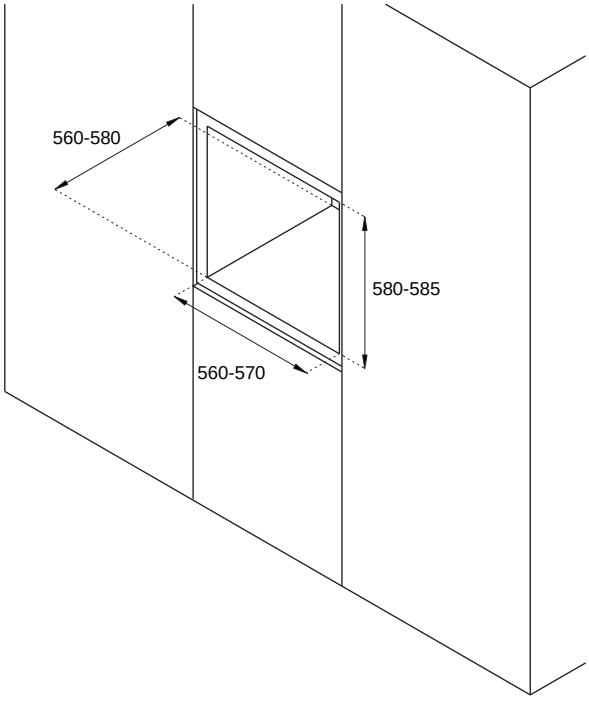
Производитель не несет никакой ответственности в случае установки варочной панели другой марки.

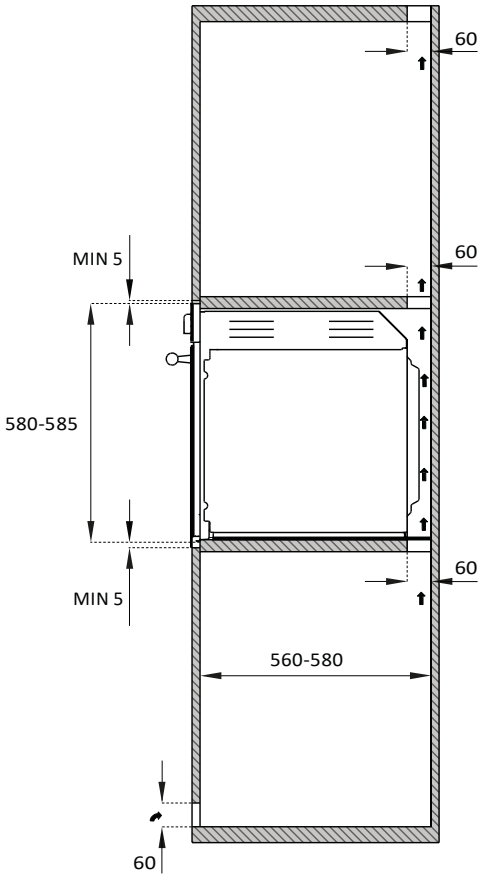




УСТАНОВКА ДУХОВКИ НА ВЫСОТЕ

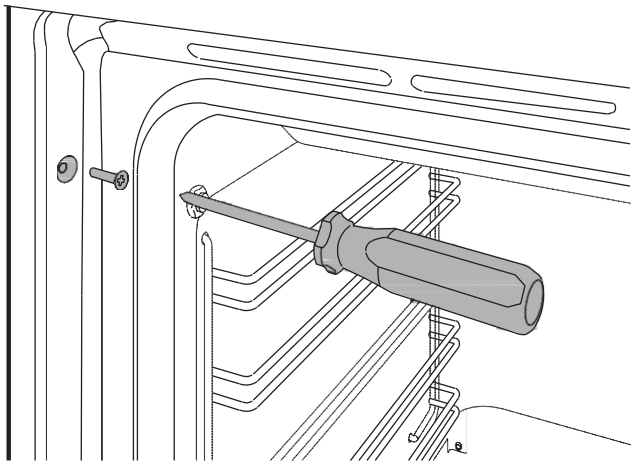
Расстояние между плитой и кухонной мебелью должно быть таким, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. Убедитесь, что в верхней или задней части шкафа у нас есть отверстие, как показано на рисунке.

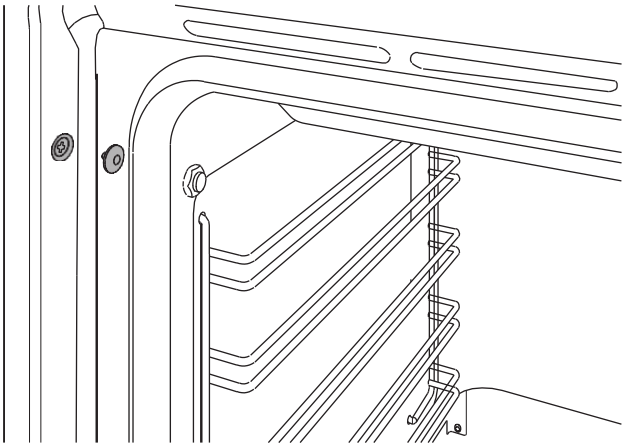




КРЕПЛЕНИЕ ПЕЧИ

- 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

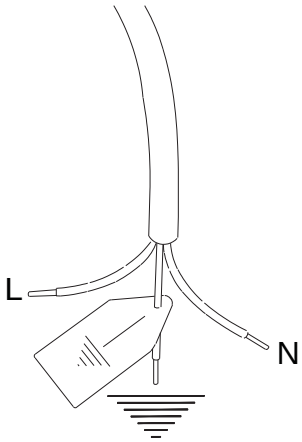
Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с нормами и положениями закона

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.

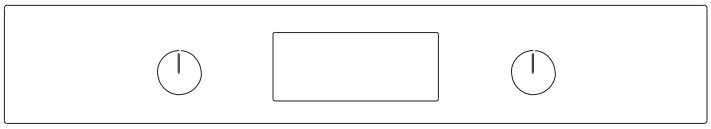
Для замены функциональных компонентов обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

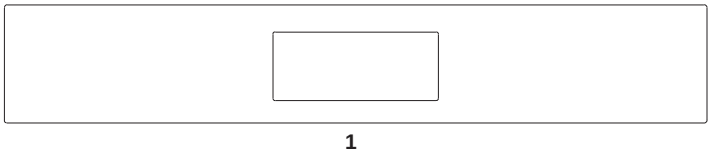


	ФУНКЦИИ ВРЕМЯ	**меню времени**
	ВЕРНУТЬСЯ К ПРЕДЫДУЩЕМУ МЕНЮ	**в меню "предшествующий" прокрутите**
OK	**ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**	**подтвердить или продолжить**
	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ В МЕНЮ	**изменение количества или прокрутка меню**

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:

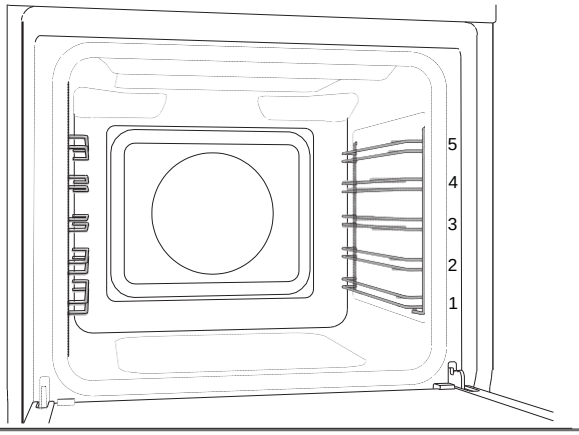
- Язык
- Время
- Формат часов
- единица измерения

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 (Саббат)
Метод нагрева для использования во время религиозных обрядов.

Eco (Эко)
Функция вентилируемого приготовления с низким энергопотреблением (во время приготовления свет выключается).

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, чтобы увидеть пламя или дым развиваться внутри полости.
После цикла очистки сгоревшие остатки превращаются в пепел и могут быть легко уничтожены 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 11 функций)
Цикл очистки печи 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.

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	без конвекции	220-230	45-50	
Паста	3-4	без конвекции	220-230	45-50	
Жаркое из говядины	2	конвекция	180-190	90-100	
Свиная корейка	2	конвекция	180-190	70-80	
Колбаса, сосиски	1,5	гриль конвекцияй	175	15	
Ростбиф	1	конвекция	200	40-45	
Жареный кролик	1,5	конвекция плюс	180-190	70-80	
Грудка индейки	3	конвекция	180-190	110-120	
Жаркое	2-3	конвекция	180-190	170-180	
Жареная курица	1,2	конвекция	180-190	65-70	
				1° lato	2° lato
Свиные отбивные	1,5	гриль конвекция	175	15	5
Рёбра	1,5	гриль конвекция	175	10	10
Свиной бекон	0,7	гриль	200	7	8
Свинная вырезка	1,5	гриль конвекция	175	10	5
Говяжья вырежка	1	гриль	200	10	7
Радужная форель	1,2	конвекция	150-160	35-40	
Мосркой черт	1,5	конвекция	160	60-65	
Палтус	1,5	конвекция	160	45-50	
Пицца	1	турбо	MAX	8-9	
Pane	1	конвекция плюс	190-200	25-30	
Focaccia	1	конвекция	180-190	20-25	
Бублики, булочки	1	конвекция плюс	160	55-60	
Пирог с вареньем	1	конвекция плюс	160	35-40	
Торст с творогом	1	конвекция плюс	160-170	55-60	
Тортеллини с начинкой	1	конвекция	160	20-25	
Райский торт	1,2	конвекция плюс	160	55-60	
Эклер	1,2	конвекция	180	80-90	
Бисквит	1	конвекция плюс	150-160	55-60	
Рисовый торт	1	конвекция	160	55-60	
Бриоши	0,6	конвекция плюс	160	30-35	

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.

УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ВРЕМЕНИ

Функция времени позволяет управлять продолжительностью приготовления.
После установки функции и температуры несколько раз 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 нарушает приготовление пищи.
Проведите пальцем, чтобы установить; таймер запускается автоматически.
Функция также доступна при не работающей духовке

Время приготовления

Чтобы установить обратный отсчет времени, по истечении которого прекращается выпечка, звучит 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.
Прокрутка, чтобы установить; сначала время начала, а затем Время приготовления.

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

Важно: если функции времени не используется, продолжительность приготовления должна настраиваться вручную.

Датчик температуры (при наличии)

Датчик температуры позволяет выбрать степень приготовления, измеряя внутреннюю температуру пищи.

Программирование температурного зонда

1. Вставьте щуп 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. Установите температуру, которую вы хотите достичь в центре пищи.

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

Важно: при использовании датчика температуры доступна, только функция таймера.

УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

ПОМОЩНИК (ASSISTANT)

Функция assistant позволяет управлять различными функциями приготовления пищи,

температуры и времени для каждого типа

Система содержит рецепты, но экспериментирует с духовкой, чтобы сделать все возможное из своих собственных.

1. *Выберите категорию продуктов: мясо, курица, рыба, торт, хлеб, пицца, макароны, овощи*
2. *Выберите нужный продукт*
3. *Нажмите OK.*

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

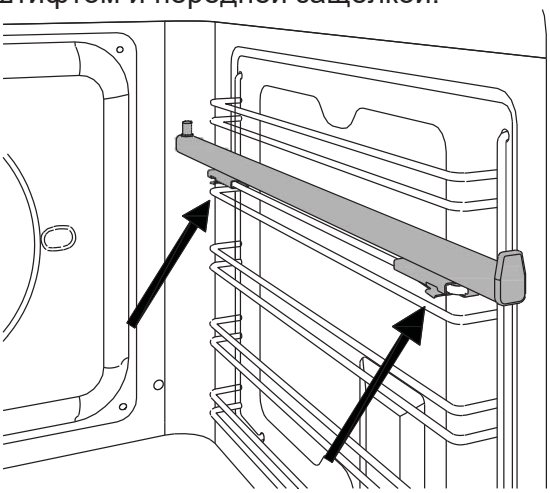
Продукт	Рецепт	Программа	Вес	Прожарка	Рекомендуемый уровень
МЯСО	ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ	M1	1,8 KG	средняя	2
	ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА	M2	1,8 KG	высокая	2
	ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	M3	1,8 KG	средняя	2
	ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	M4	1,8 KG	средняя	2
	СВИНАЯ РУЛЬКА	M5	1KG	высокая	2
	ЖАРЕНАЯ НОГО ЯГНЕНКА	M6	1,8 KG	высокая	2
	БАРАНЬИ РЁБРА	M7	30/40G одно	высокая	2
ПТИЦА	ЖАРЕНАЯ КУРИЦА	C1	1,5 KG	высокая	2
	КУРИНЫЕ БЕДРА	C2	100G одно	высокая	2
	УТКА	C3	2,3 KG	высокая	2
	ЗАПЕЧЕННАЯ ГРУДКА ИНДЕЙКИ	C4	600 G	высокая	2
	ЖАРЕНЫЕ БЕДРА ИНДЕЙКИ	C5	1,5 KG	высокая	2
РЫБА	ЖАРЕНЫЙ ТУНЕЦ	F1	1 KG	высокая	2
	ЖАРЕНЫЙ ЛОСОС	F2	1 KG	высокая	2
	ЖАРЕНЫЙ МОРСКОЙ ЛЕЩ	F3	800 G	высокая	2
	ЖАРЕНЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ	F4	1,5 KG	высокая	2
	ФИЛЕ ТРЕСКИ	F5	400 G	высокая	2
СЛАДОСТИ	БИСКВИТ	D1	400 G	высокая	2
	ТОРТЫ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА	D2	20 G	высокая	2
	БРИОШИ	D3	20 G	высокая	2
	ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА	D4	20 G	высокая	2
ХЛЕБ	ХЛЕБ	B1	1,2 KG	высокая	2
	БУЛКА	B2	50/60 G	высокая	2
	ЛЕПЕШКА ФОКАЧЧА	B3	1 ПРОТИВЕНЬ	высокая	2
	ГРИССИНИ, ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ	B4	-	высокая	2
ПИЦЦА	ПИЦЦА УРОВЕНЬ 1	PIZZA1	250	высокая	2
	ПИЦЦА УРОВЕНЬ 2	PIZZA2	250	высокая	2
	ПИЦЦА 1 (ЗАМОРОЖЕННАЯ)	PIZZA3	250	высокая	2
	ПИЦЦА 2 (ЗАМОРОЖЕННАЯ)	PIZZA4	250	высокая	2
ПАСТА	ПАСТА (ЗАМОРОЖЕННАЯ)	P1	-	высокая	2
	ПАСТА (СВЕЖАЯ)	P2	-	высокая	2
ОВОЩИ	ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	V1	500	высокая	2
	РКАРТОФЕЛЬ НА ГРИЛЕ	V2	500	высокая	2
	ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	V3	500	высокая	2
	ТУШЕНЫЕ КОРНЕПЛОДЫ	V4	250	высокая	2
	ПЕРЕЦ ТУШЕНЫЙ	V5	250	высокая	2
	ПЕРЕЦ ЗАПЕЧЕНЫЙ	V6	250	высокая	2
	ЖАРЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ	V7	250	высокая	2
	ТУШЕНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	V8	250	высокая	2
	ЖАРЕНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	V9	250	высокая	2
	ТУШЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ	V10	250	высокая	2
	ТУШЕНЫЙ ГОРОХ	V11	250	высокая	2

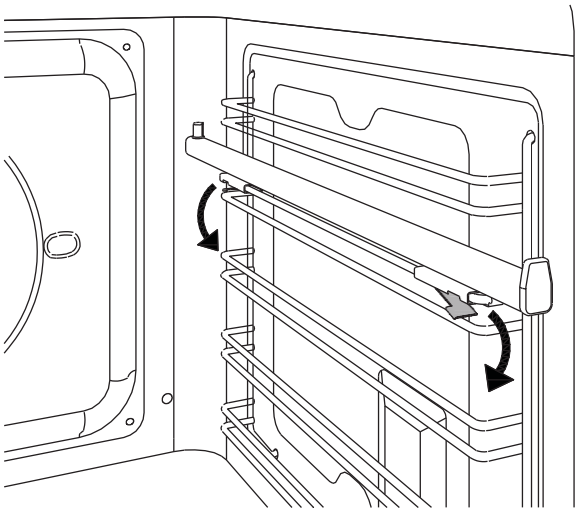
Аксессуары/опции

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.

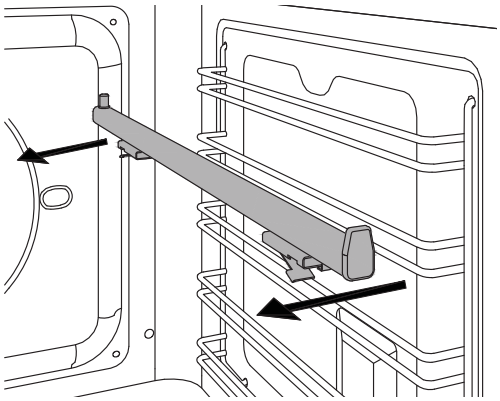
Вытяните обе направляющие и поместите лоток или решетку духовки между задним штифтом и передней защелкой.





Удаление телескопических направляющих

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

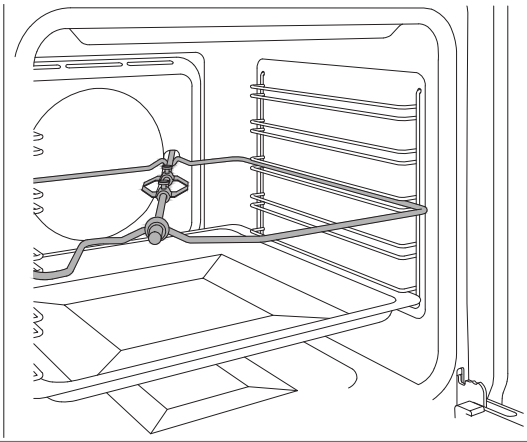


Функция вертела (где имеется)

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.

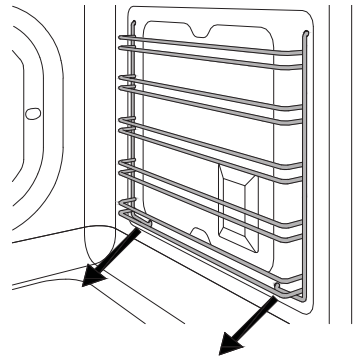
Уплотнитель духовки:

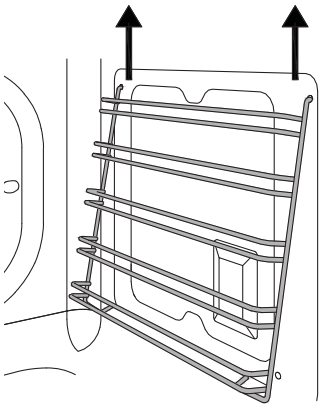
Протрите влажной тканью.

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.



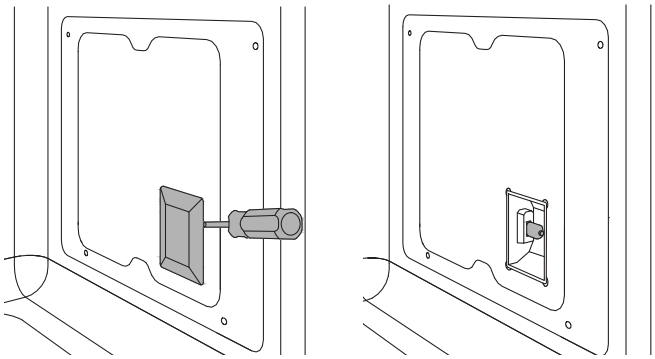


ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

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

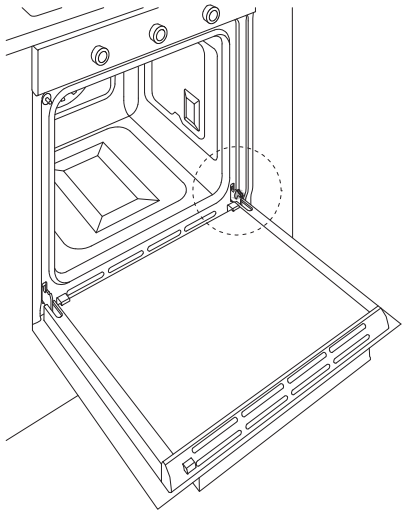
Внутренние стекла дверцы духовки можно легко удалить для очистки. Вам не нужно снимать дверь, чтобы очистить стёкла. Стекло может быть очищено на месте или в любом другом положении

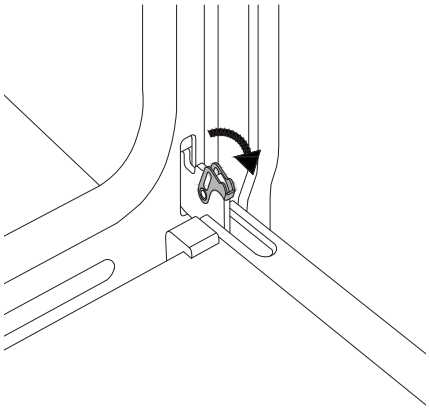
- Полностью откройте дверь духовки.
- Полностью откройте запорные рычаги обеих петель.
- Медленно закрывайте дверь до упора, проверяя, что рычаги заблокировали дверь.
- Снимите верхнюю крышку двери, нажимая справа и слева пальцами на круглые клавиши.
- Поднимите верхнюю крышку и вытащите ее.

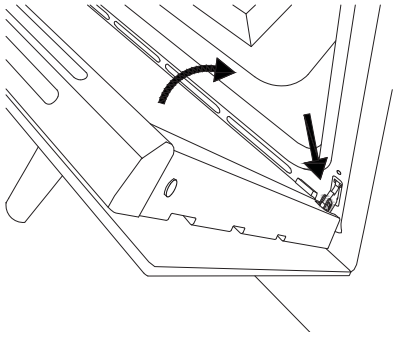
Обращайте внимание на сторону стекол:

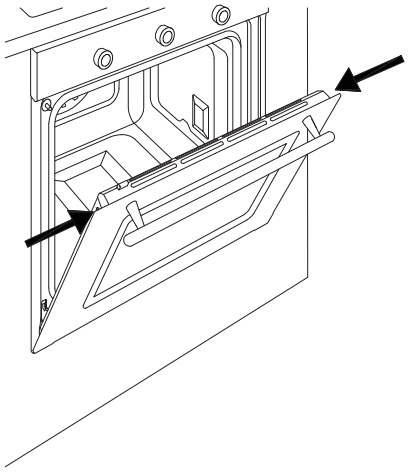
- Выньте стекла, сдвинув их.
- Очистить стекла.
- Повторите операции в обратном порядке

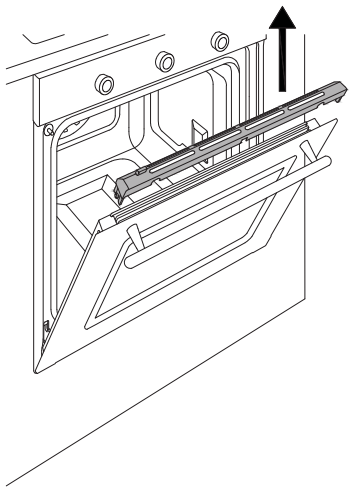
Внимание. экранированная часть стекол должна быть обращена наружу к духовке Если петли не зафиксированы правильно, а внутреннее стекло удаляется, дверь может закрыться сама по себе

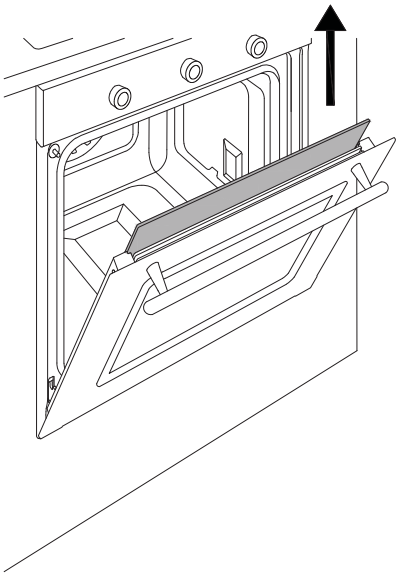












ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

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.

Во время готовки образуется дым.
При приготовлении особо жирных блюд внутри духовки может образовываться дым. При приготовлении на гриле дым является нормальным явлением.

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.

Технические характеристики

Напряжение сети, частота	220/240 В, 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность	28 . . Вт
Максимальный ток потребления	13 А

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