

«BERTAZZONI»

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ФУНКЦИЕЙ ПАРА

Модель:

F457MODV..

F457HERV..

F457PROV..

F457MODV../23

F457HERV../23

F457PROV../23



СОДЕРЖАНИЕ:

ВВЕДЕНИЕ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	4
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	4
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	4
ПЛАСТИКОВАЯ УПАКОВКА.....	4
ТАБЛИЧКА ОСНОВНЫХ ДАННЫХ УСТРОЙСТВА.....	4
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.....	6
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ.....	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.....	7
УСТАНОВКА ДУХОВКИ В ГАРНИТУР.....	7
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	7
УСТАНОВКА ДУХОВКИ ПОД ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ.....	8
УСТАНОВКА ДУХОВКИ В ВЫСОКИЙ КОРПУС ПРИБОРА.....	8
КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ.....	9
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.....	9
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ.....	10
ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ.....	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ.....	11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ.....	11
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ДВУМЯ РУЧКАМИ.....	11
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ.....	11
ФУНКЦИИ ДУХОВКИ.....	11
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
РАСПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТКИ.....	12
ОХЛАЖДЕНИЕ.....	12
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ.....	12
ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ.....	12
ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ.....	12
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОК С ДВУМЯ РУЧКАМИ.....	13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОК С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ.....	13
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.....	13
ПАР.....	15
КОНДЕНСАЦИЯ.....	16
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ.....	16
ЭКОНОМНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ.....	16
РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ.....	16
ПОДДОН ДЛЯ СТОКА КОНДЕНСАТА.....	17
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ.....	18
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА ПАРУ.....	19
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ.....	20
ДОМАШНИЙ ЭКРАН.....	20
УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ВРЕМЕНИ.....	21
ПОМОЩНИК.....	22
ЧИСТКА И УХОД.....	23
ОСНОВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	24
СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ.....	24
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ.....	24
ЗАМЕНА УПЛОТНЕНИЙ РЕЗЕРВУАРА.....	24
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24
ГАРАНТИЯ.....	25

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



ВВЕДЕНИЕ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА.

Эти инструкции действительны только для стран, идентификационные символы которых указаны на обложке данного руководства и на этикетке устройства. Производитель не несет ответственности за материальный ущерб или травмы, вызванные неправильной установкой или неправильным использованием прибора.

Производитель также не несет ответственности за любые неточности, вызванные ошибками печати или транскрипции в этом буклете.

Внешний вид рисунков, приведенных здесь, предназначен только для руководства.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в свою продукцию, если считает это необходимым или полезным, однако на основные характеристики безопасности и эксплуатационные характеристики это не влияет.

НАСТОЯЩЕЕ ИЗДЕЛИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ НЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО, БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данное руководство пользователя является неотъемлемой частью устройства и поэтому должно храниться полностью в месте, доступном для пользователя в течение всего срока службы устройства.

Прочтите это руководство перед использованием прибора. **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**

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

- Использованием устройства, отличного от указанного.
- Несоблюдением инструкций, приведенных в руководстве пользователя.
- Подделкой/ несанкционированными изменениями любой части устройства.
- Использованием неоригинальных запчастей.
- Этот прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается ненадлежащим.
- Устройство не предназначено для работы с внешними таймерами или с системами дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Маркировка на этом продукте является декларацией под полной ответственностью производителя о том, что продукт соответствует всем европейским требованиям в отношении здоровья, безопасности и окружающей среды, изложенным в законодательстве, касающемся этого типа продукта.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Пожалуйста, подумайте об окружающей среде при утилизации упаковки.

Это устройство имеет маркировку в соответствии с Директивой Европейского сообщества 2012/19/ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Эта директива определяет стандарты сбора и переработки электрического и электронного оборудования, применяемые на всей территории Европейского Союза.

Упаковка этого устройства состоит из элементов, строго необходимых для обеспечения достаточной защиты при транспортировке. Упаковочные материалы полностью пригодны для вторичной переработки, что снижает их воздействие на окружающую среду. Помогите защитить окружающую среду, принимая во внимание следующие советы:

- Сортируйте упаковочные материалы для переработки.
- Сделайте старый прибор непригодным для использования, прежде чем доставить его в пункт сбора. Обратитесь к компетентным местным властям за информацией о ближайшем центре утилизации, в котором вы можете утилизировать старый прибор.
- 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 - это не лучшее решение, но по крайней мере предотвращает загрязнение канализационных / водных систем).

ПЛАСТИКОВАЯ УПАКОВКА

Опасность удушья

- Не оставляйте упаковку или любую ее часть без присмотра.
- Не позволяйте детям играть с полиэтиленовыми пакетами.

ТАБЛИЧКА ОСНОВНЫХ ДАННЫХ УСТРОЙСТВА

На табличке с основными данными указаны технические данные, серийный номер и фирменное наименование устройства. Табличка с данными прибора расположена сбоку на передней части духовки и не должна сниматься ни в коем случае. Копия предоставлена в этом руководстве для справки.

ВВЕДЕНИЕ

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время использования прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не работайте с прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
- Никогда не прикасайтесь к нагревательным элементам во время использования.
- Дети до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора
- Не подпускайте детей и животных к прибору во время его работы или охлаждения. Доступные детали становятся раскаленными во время использования.
- Выключите прибор после использования.
- Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без надлежащего присмотра
- Убедитесь, что горячая поверхность остыла, прежде чем приступить к чистке прибора.
- Процедуры установки и монтажа всегда должны выполняться квалифицированными сотрудниками в соответствии с действующими стандартами и законодательством. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного специалиста.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Не вставляйте ничего в слоты.
- Не закрывайте вентиляционные каналы и каналы для отвода тепла.
- Если кабель питания поврежден, немедленно обратитесь в службу технической поддержки для его замены
- Не используйте абразивные или агрессивные моющие средства (например, чистящие порошки, пятновыводители и металлические губки) на стеклянных деталях.
- Не садитесь и не ставьте груз на дверцу духовки.
- Не используйте пароочистители для чистки прибора.
- Ни в коем случае не используйте прибор в качестве обогревателя.
- Если стекло разбилось или треснуло, немедленно выключите духовку и отсоедините ее от источника питания. Обратитесь в службу технической поддержки.
- Внезапные и экстремальные изменения температуры могут привести к поломке стекла – ни в коем случае не лейте холодные жидкости на дверцу духовки.
- Использование духовки вырабатывает тепло и влагу - во время работы хорошо проветривайте помещение.
- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы в духовку
- Не открывайте дверцу, если из духовки выходит дым. Выключите прибор и отсоедините его от источника питания.

- Печь содержит электронные компоненты, которые могут взаимодействовать с электронным медицинским оборудованием, таким как кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Оборудование такого типа должно находиться на расстоянии не менее 10 см от духовки.
- Убедитесь, что в приборе нет застрявших предметов, которые могут помешать закрытию дверцы духовки.
- Печь не предназначена для работы с таймерами или системами дистанционного управления.
- Пластиковые контейнеры, не предназначенные для высоких температур, могут растаять, повредить печь или даже загореться.
- Закрытая жестяная и стеклянная посуда может вспыхнуть или даже взорваться при нагревании: никогда не используйте духовку для приготовления или нагрева пищи в жестяной и стеклянной посуде.
- Всегда используйте специальные рукавицы для духовки при помещении или доставания жаростойкой посуды или аксессуаров.
- Перед выполнением технического обслуживания отключите электропитание устройства.

Используйте для данного прибора только рекомендованный температурный датчик.

ВВЕДЕНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Будьте осторожны при приготовлении пищи с высоким содержанием алкоголя, так как это может привести к возгоранию.
- Удалите остатки пищи из духовки перед использованием прибора, чтобы предотвратить возгорание и задымление.
- Не кладите какие-либо предметы или бумагу для выпечки на дно духовки.
- После приготовления держите дверцу закрытой, пока духовка остывает, чтобы не повредить соседние элементы кухонной мебели.
- Фруктовый сок может вызвать несмываемое окрашивание; используйте глубокую посуду, чтобы предотвратить утечку.
- Поврежденные или не соответствующие размеру контейнеры могут привести к серьезным повреждениям.
- Будьте очень осторожны, открывая дверцу, так как может вырваться горячий пар: опасность ожога! Обратите внимание, что при высоких температурах пар не виден.
- При использовании воды в горячей духовке может образоваться горячий пар, который может привести к ожогу!
- Держите уплотнение дверцы в чистоте, чтобы предотвратить утечку тепла и повреждение соседних кухонных элементов.
- Полностью вставьте решетки и противни в их направляющие, чтобы не повредить дверцу при закрытии.
- Не давите на открытую дверцу.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или полки.
- Осторожно открывайте дверцу. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может создать смесь воздуха и спирта.
- При открытии дверцы избегайте образования искр или открытого огня вблизи духовки.
- Не размещайте и не храните легковоспламеняющиеся предметы на приборе, внутри него или в непосредственной близости от него.
- Опорожняйте резервуар для воды при каждом использовании функции пара. В противном случае вода, оставшаяся в резервуаре, может перегреться при последующем использовании прибора.
- После работы со значительным количеством пара высушите полость духовки мягкой тканью и опорожните поддон для сбора конденсата.
- Используйте только тепло- и паростойкие контейнеры.
- Силиконовые формы не рекомендуются для комбинированного приготовления на пару.
- При приготовлении на пару всегда вставляйте противень, чтобы обеспечить сбор жидкости.
- Заполняйте резервуар только холодной водой: использование горячей воды может повредить насос.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

- Не ставьте жаропрочную посуду или другие предметы прямо на нижнюю поверхность духовки.
- Не кладите листы алюминиевой фольги прямо на нижнюю поверхность духовки.
- Не используйте воду непосредственно в горячей духовке.
- Не храните влажные блюда и продукты в духовке после завершения приготовления.
- Будьте осторожны при снятии или установке аксессуаров.
- Любое изменение цвета эмали не повлияет на производительность печи.
- Для очень влажных тортов, используйте противень. Фруктовый сок может вызвать не удаляемые пятна.

Духовка предназначена только для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей, таких как обогрев помещения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Установка, настройка, трансформации и обслуживание, перечисленные в этом разделе, должны выполняться только квалифицированными специалистами (в соответствии с действующим законодательством). Неправильная установка может привести к повреждению имущества и травмам людей или домашних животных; в этом случае производитель не несет ответственности. Устройства автоматического регулирования или защитные устройства могут быть изменены только производителем или надлежащим образом уполномоченным поставщиком в течение срока службы устройства.

Убедитесь, что все необходимые средства индивидуальной защиты используются при проведении установки УСТАНОВКА

ДУХОВКИ В ГАРНИТУР Убедитесь, что духовка полностью установлена и не повреждена после удаления всех незакрепленных частей из внутренней и внешней упаковки. В случае каких-либо сомнений не используйте прибор и обратитесь в службу технической поддержки. Убедитесь, что кухонный гарнитур подходит для установки духовки, следуя размерам, указанным в данном руководстве.

Духовой шкаф с функцией пара должен быть установлен полностью ровно и вертикально, в противном случае его работа может быть нарушена.

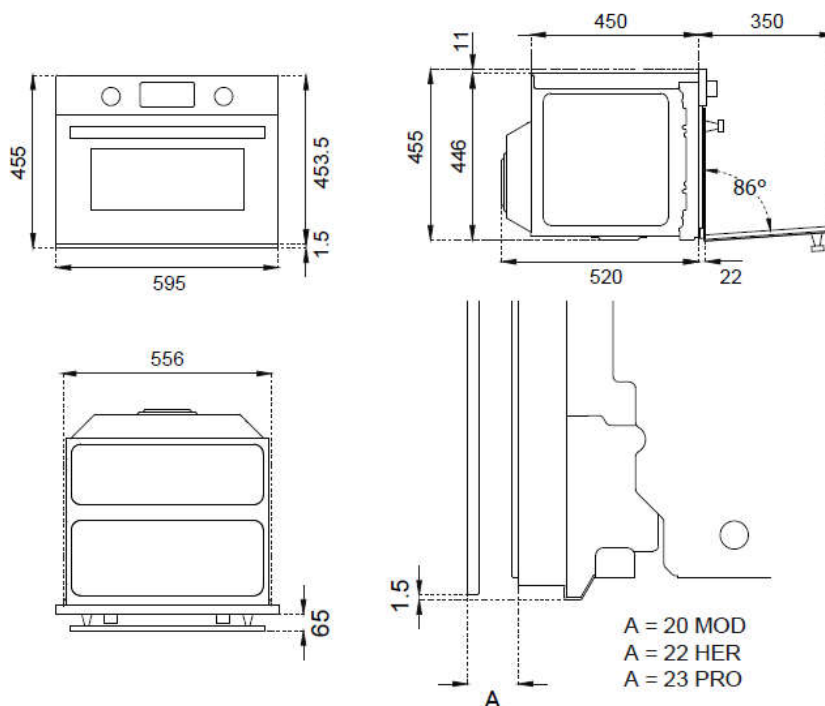
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Духовка подходит только для установки внутри встроенного кухонного гарнитура или корпуса. Боковые и окружающие поверхности должны выдерживать температуру до 90°C.

Установка прибора должна выполняться в соответствии с положениями действующего законодательства.

Предусмотрите отверстие в задней части корпуса, чтобы обеспечить вентиляцию печи, как показано на рисунке. Отсутствие достаточной вентиляции может снизить производительность печи.

Используйте прилагаемые кронштейны для крепления к корпусу (один кронштейн с каждой стороны, см. рисунок ниже).



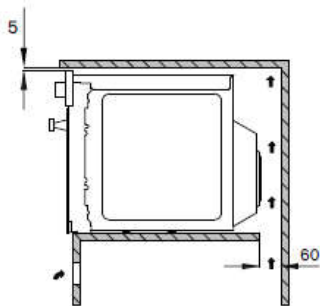
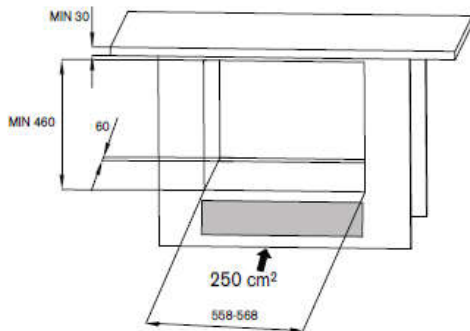
ТЕХНИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ПОД ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Зазор между духовкой и кухонным оборудованием или другими установленными приборами должен быть достаточным для обеспечения достаточной вентиляции и выпуска воздуха.

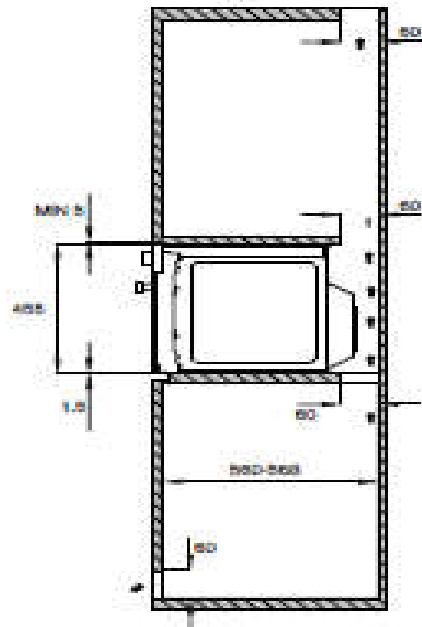
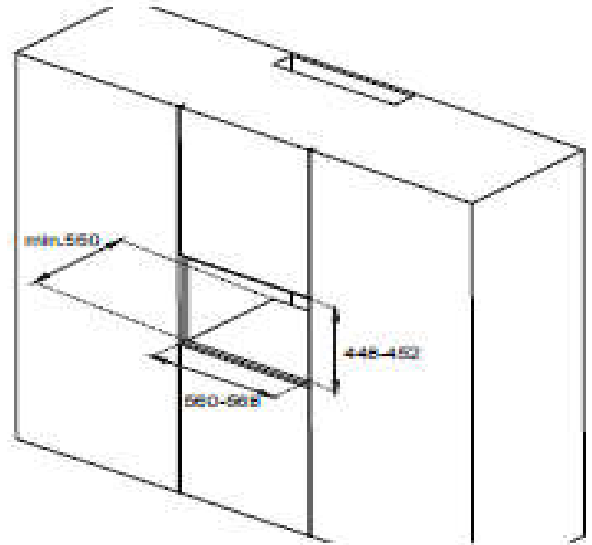
Если духовка установлена под варочной панелью, между нижней частью варочной панели и верхней частью духовки должно быть свободное пространство, чтобы обеспечить вентиляцию всего отсека (см. рисунок).

Любые вентиляционные отверстия, необходимые для варочной панели, должны быть добавлены к тем, которые требуются для духовки. Производитель не несет ответственности в случае установки духовки в сочетании с варочной панелью другого производителя.



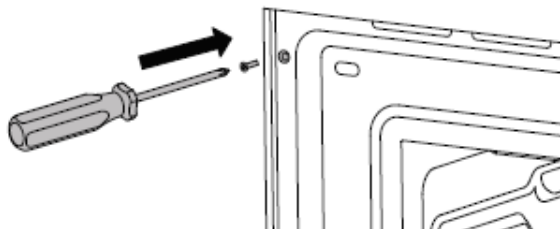
УСТАНОВКА ДУХОВКИ В КОЛОННУ

Зазор между духовкой и кухонным оборудованием должен быть достаточным для обеспечения достаточной вентиляции и выпуска воздуха. Убедитесь, что в верхней или задней части корпуса есть отверстие, как показано на рисунке.



КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

- Поместите прибор в корпус с помощью второго человека.
- Не используйте дверцу или ручку для установки духовки.
- Убедитесь, что духовка правильно выровнена по отношению к гарнитуру.
- Убедитесь, что дверца открывается правильно.
- Прикрепите духовку к корпусу прилагаемыми винтами, следя за тем, чтобы духовка оставалась в центре.



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Электрическое подключение должно быть выполнено в соответствии с действующими стандартами и законодательством.

Перед подключением прибора убедитесь, что:

- Электропитание от сети соответствует характеристикам, указанным на табличке с основными данными прибора (расположенной на передней панели духовки).
- Цепная проводка и розетка оснащены соответствующим заземлением.

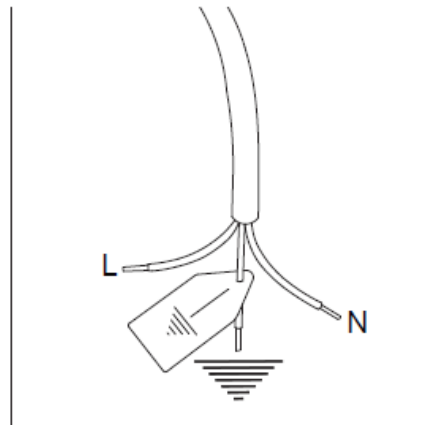
Подключение к электросети через розетку:

- Подсоедините вилку к силовому кабелю, который должен соответствовать действующим стандартам страны использования; Штекер (и его предохранитель, где это применимо) должен соответствовать номинальной нагрузке, указанной на паспортной табличке прибора. Подсоедините жилки кабеля в соответствии с рисунком, следя за тем, чтобы вы согласовали цветовую схему проводки:

L (под напряжением/подключён/фаза) = коричневый провод

N (нейтральный) = синий провод

символ заземления = желтый/зеленый провод



Напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц
Максимальная мощность	2900 Вт
Максимальный ток потребления	13 А
Тип кабеля	3x1,5 мм ²

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Расположите кабель питания таким образом, чтобы он не касался задней части духовки, чтобы он не соприкасался с острыми краями и не достигал температуры 90°C ни в одной точке.
- Не используйте адаптеры, удлинители, соединительные гнезда и т. д., так как это может привести к ослаблению контактов и перегреву.

Встроенный в сеть:

- Цепь должна быть оснащена однополярным автоматическим выключателем подходящей мощности для номинальной нагрузки прибора.
- Заземляющий провод не должен быть включен выключателем и должен быть подключен к системе заземления.
- В качестве альтернативы можно также использовать АВТД или УЗО защиту в дополнение к предохранителю или МАВ, в зависимости от применимого электрического кода.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

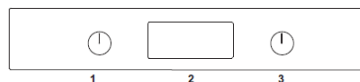
Перед выполнением технического обслуживания отключите электропитание устройства.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр, если функциональные компоненты требуют замены.

ВНИМАНИЕ: Если кабель питания требует замены, установщик / специалист по техобслуживанию должен использовать кабель H05VV-F и оставлять заземляющий провод примерно на 2 см длиннее провода под напряжением и нейтральные провода. Они также должны соответствовать инструкциям, приведенным для первоначального электрического подключения.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ**УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ДВУМЯ РУЧКАМИ**

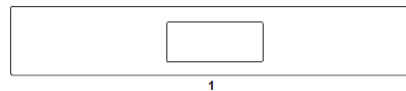
- 1 Выбор функций
- 2 Сенсорный дисплей
- 3 Выбор температуры



	ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ	меню времени
	ОТМЕНИТЬ/ПРЕДЫДУЩЕЕ МЕНЮ	отменить или вернуться к прошлому меню
	ПОДТВЕРДИТЬ	подтвердить или продолжить
	НАСТРОЙКИ	меню настроек

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

- 1 сенсорный дисплей
- N.B.: для настройки температуры и функций, нажмите значок на дисплее.



	ВКЛ/ВЫКЛ	включает или выключает духовку
	ОТМЕНИТЬ/ПРЕДЫДУЩЕЕ МЕНЮ	отменить или вернуться к прошлому меню
	ПОДТВЕРДИТЬ	подтвердить или продолжить
	НАСТРОЙКИ	меню настроек

ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	Пар
	Гриль
	Гриль с конвекцией
	Конвекция
	Стерилизация
	Помощник (Assistant)
	Особый
	Чистка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Проведите пальцем вверх и вниз по экрану, чтобы прокрутить меню.

Чтобы активировать функцию меню, нажмите и удерживайте нужную функцию не менее двух секунд. Выбранная функция будет выбрана, как только вы уберете свой палец с дисплея. Коснитесь параметра на дисплее, чтобы изменить его. Для настройки времени, яркости и звука подтвердите выбор кнопкой воспроизведения.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

После подключения духовки к источнику питания войдите в меню настроек (⚙️) и установите следующее:

- Язык
- Часы
- Формат часов
- Единицы измерения

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите все пленки и другие остатки упаковки изнутри и снаружи печи.

Снимите и вымойте все аксессуары.

Запустите духовку на 30 минут при температуре 200°C в режиме конвекции без помещения продуктов питания внутрь (во время этой операции обычные производственные остатки производят небольшое количество дыма и запаха).

Дайте духовке остыть.

Откройте дверцу и проветрите духовку в течение 15 минут.

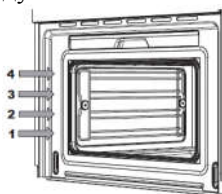
Очистите внутреннюю часть духовки влажной тканью и нейтральным моющим средством (не используйте чистящие порошки).

РАСПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТКИ

Вставьте решетки и противни в боковые направляющие до конца, чтобы предотвратить контакт с дверцей духовки.

При снятии аксессуаров на полпути они блокируются, чтобы облегчить удаление посуды.

Духовка имеет четыре уровня приготовления, указанные на правой стороне передней части духовки.



ОХЛАЖДЕНИЕ

Духовка оснащена системой охлаждения с переменной скоростью, которая работает во время приготовления.

Воздушный поток между панелью управления и дверцей позволяет поддерживать температуру на приемлемом уровне.

Система охлаждения включается и выключается автоматически (это нормально для продолжения работы после выключения духовки).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ

Большинство рецептов требуют, чтобы блюдо было помещено в духовку, когда оно уже достигло указанной температуры приготовления.

Время предварительного нагрева зависит от установленной температуры и количества принадлежностей, имеющих в духовке.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Подсветка духовки включается автоматически при открытии дверцы и остается включенной во время стандартных функций приготовления.

ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

Не используйте дистиллированную воду или водопроводную воду с высоким содержанием хлора (> 40 мг/л) или другие жидкости.

- Используйте только холодную, чистую водопроводную воду.
- Если вода в вашем районе очень жесткая, используйте смягченную или минеральную воду.
- Не используйте газированную воду.
- Не используйте воду с жесткостью dH > 7 (1,3 ммоль/л).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОК С ДВУМЯ РУЧКАМИ

1. Вставьте решетку на необходимом уровне
2. Выберите функцию духовки, вращая ручку
3. Установите температуру, повернув ручку по часовой стрелке.
4. При необходимости настройте время приготовления с помощью СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ.

Звуковое предупреждение и визуальное сообщение указывают, когда достигается заданная температура. Верните хотя бы одну ручку в нулевое положение в любое время, чтобы остановить приготовление.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОК С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Проведите пальцем вверх и вниз по экрану, чтобы прокрутить меню. Чтобы активировать функцию меню, нажмите и удерживайте нужную функцию не менее двух секунд. Выбранная функция будет выбрана, как только вы уберете палец с дисплея. Коснитесь параметра на дисплее, чтобы изменить его.

1. Выставьте решетку на необходимый уровень
2. Нажмите кнопку питания дважды, чтобы включить духовку (один раз, если дисплей уже включен)
3. Прокрутите меню функций и выберите нужный способ приготовления.
4. Прокрутите, чтобы выбрать необходимую температуру
5. При необходимости настройте время приготовления с помощью сенсорного дисплея.
6. Нажмите кнопку «Воспроизведение», чтобы начать приготовление, или подождите (15 секунд), пока она не запустится автоматически. Звуковое предупреждение и визуальное сообщение указывают, когда достигается заданная температура. Прикоснитесь к кнопке питания в любое время, чтобы остановить приготовление.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печь оснащена различными нагревательными элементами, которые создают различные режимы приготовления, когда активируются индивидуально или в комбинации.

Предупреждение: все приготовления должны выполняться при закрытой дверце.

Пар

Тепло от верхнего элемента с помощью конвектора, струи пара.

Специальная функция для приготовления на пару продуктов, не сочетающихся с другими типами приготовления.

- Уровень 2 или 3 для приготовления отдельных предметов.
- Уровни 1 и 3 для приготовления нескольких блюд.

Гриль

Тепло от элемента гриля (жаровни). Максимальная рекомендуемая температура: 200 °С.

Приготовление пищи на одном уровне, идеально подходит для жарки колбас, котлет, бекона, рыбы или тостов.

Поджаривание или запекание еды в конце приготовления.

- Уровень 3 или 4.

Гриль с конвектором

Нагревает элемент гриля (жаровни) с помощью вентилятора. Максимальная рекомендуемая температура 175 °С.

Готовить на одном уровне, идеально подходит для приготовления густых блюд.

Циркуляция тепла способствует оптимальному приготовлению пищи при приготовлении на гриле сверху.

- Уровень 3 или 4.

Возможно добавление пара (мин-сред-макс уровни).

Конвекция

Обогрев от заднего элемента с помощью конвектора.

Приготовление пищи на нескольких уровнях, идеально подходит для любого типа блюд, требующих равномерного нагрева.

- Уровень 2 или 3 для приготовления отдельных блюд.
- Уровни 1 и 3 для приготовления нескольких блюд.

Возможно добавление пара (мин-сред-макс уровни).

Стерилизация

Паровые форсунки для стерилизации.

Для стерилизации посуды и детских бутылочек.

Паровой цикл при 100°C в течение 40 мин.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Помощник (Assistant)

Смотрите конкретную главу

Особый

Сушка

Функция с принудительной циркуляцией воздуха и температурой 37°C для сушки продуктов, цветов и овощей.

Размораживание

Функция с принудительной циркуляцией воздуха для ускорения размораживания продуктов питания.

Разогрев

Функция разогрева пищи; три уровня температуры: 60°C-76°C-93°C.

Расстойка

Функция для поднятия теста. Рекомендуется загружать продукты в еще не разогретую духовку. Не открывайте духовку без крайней необходимости.

Шаббат

Нагревательный метод для использования в периоды религиозных обрядов.

Эко

Функция приготовления с помощью конвектора с низким потреблением энергии (освещение отключается во время приготовления).

Чистка

Гидроочистка

Двадцатиминутный цикл очистки низкотемпературной печи.

Удаление накипи

Цикл очистки от накипи паровой цепи (продолжительность около 30 мин.).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПАР

Во время приготовления на пару

Во время работы духовки с функцией пара, пар подается внутри печи через различные интервалы и с различной интенсивностью.

Регулировка процентного содержания пара и температуры приведет к улучшению результатов приготовления:

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

С помощью функций конвектора можно выбрать процентное содержание пара, добавляемого во время приготовления.

Используйте только жаропрочную и устойчивую к коррозии посуду или пищевые контейнеры из нержавеющей стали.

При приготовлении на нескольких уровнях убедитесь, что между разными уровнями есть пространство, чтобы обеспечить циркуляцию пара.

Если дверца духовки открывается во время работы, выключается только конвектор. Как только дверца закроется, духовка возобновит работу.

Чтобы заранее отключить прибор или отрегулировать количество пара, нажмите на значок пара на дисплее.

Уровни пара

Добавление пара гарантирует, что блюда готовятся мягко, сохраняя при этом сочность внутри.

Для программ приготовления при помощи вентилятора можно выбрать три уровня пара:

- **МИНИМАЛЬНЫЙ.** Идеально подходит для мяса, птицы и запеченных блюд.
- **СРЕДНИЙ.** Идеально подходит для тушеного/томленого мяса, хлеба и других дрожжевых блюд.
- **МАКСИМАЛЬНЫЙ.** Идеально подходит для таких деликатных блюд, как заварные кремы, блинчики, тимбале и рыба.

Приготовление на пару

Идеально подходит для рыбы и овощей. Пар обволакивает блюдо, предотвращая потерю питательных веществ, при этом цвет и вкус остаются неизменными.

Стерилизация

Очистите контейнеры после использования бутылочной щеткой и вымойте в посудомоечной машине.

Расположите их на решетке духового шкафа так, чтобы они не касались низа горловиной. Установите функцию стерилизации посуды и детских бутылочек. Просушите чистым полотенцем в конце цикла.

Водяные насосы

Во время работы и после выключения звуковой сигнал указывает, что насосы работают.

Резервуар для воды

Резервуар для воды расположен сверху передней части духовки; доступ осуществляется путем открытия дверцы духовки. Перед использованием функции подачи пара откройте панель и заполните резервуар для воды. Если вода в резервуаре заканчивается во время использования функции пара, прозвучит звуковой сигнал, и на экране появится сообщение с указанием долить воды.

Аксессуары для функции пара

Для приготовления на пару используйте решетки или перфорированные противни.

Производные функции

Вакуум

Для приготовления блюд в вакуумных пакетах (су-вид), установите приготовление на пару при температуре от 60° до 90°С. Убедитесь, что вакуумные пакеты термостойкие.

При приготовлении в вакуумных пакетах на основании духовки будет образовываться больше конденсата, чем при других видах приготовления.

Восстановление

Деликатно разогрейте ранее приготовленную пищу или заранее испеченные блюда.

Установите приготовление с помощью конвектора при 120°С с добавлением среднего уровня пара в течение 7 минут.

Требуемое время может варьироваться в зависимости от количества пищи или используемого контейнера.

Сохранение продуктов питания

Чтобы завершить стерилизацию полных банок консервов, запустите программу приготовления на пару не менее чем на 20 минут при температуре 100°С; Время может варьироваться в зависимости от размера банок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

КОНДЕНСАЦИЯ

При приготовлении блюд с высоким содержанием воды или при приготовлении на пару, на внутренней стороне дверцы духовки и на панели управления образуется конденсат. Этот конденсат испарится сам по себе во время приготовления при высокой температуре. Программы с паром, в силу своей природы, генерируют конденсат во всей духовке, особенно на внутреннем стекле двери. При использовании функций приготовления на пару, особенно при низких температурах, не забудьте опорожнить поддон.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Установленная температура, время приготовления и количество пара могут незначительно отличаться в разных духовках. Небольшие корректировки рецептов могут быть необходимы.
- Повышение температуры не уменьшает время приготовления.
- Время приготовления зависит от веса, толщины и качества пищи.
- При приготовлении на пару располагайте продукты так, чтобы они не перекрывали друг друга.
- Мы рекомендуем размещать продукты в центре решетки.
- Выберите уровень приготовления в соответствии с рецептом и личным опытом.
- Оставьте не менее 3 см между посудой и боковыми сторонами духовки, чтобы обеспечить циркуляцию тепла.
- Используйте светлые алюминиевые противни для приготовления выпечки.
- Используйте темные металлические банки для приготовления конфет и печенья, так как они помогают поглощать тепло.
- Поворачивайте и перемешивайте блюда так, чтобы они равномерно нагревались.
- Для новых рецептов выберите самую низкую температуру из приведенных, а также самое короткое время; затем оцените, насколько хорошо приготовлено блюдо, при необходимости продлив его.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления, чтобы обеспечить правильный уровень влажности для продуктов.

ЭКОНОМНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

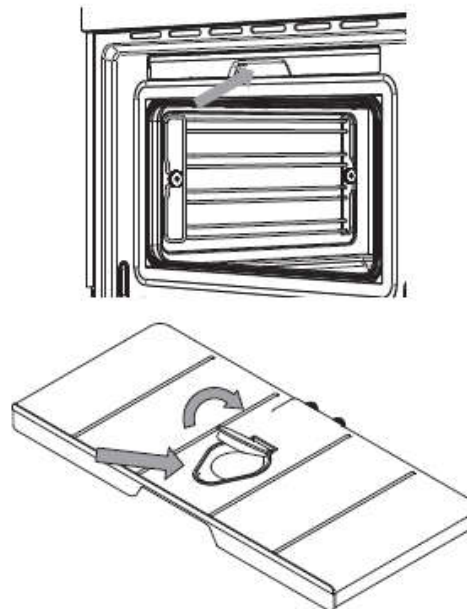
- Открывайте дверцу духовки только в случае необходимости, чтобы не тратить тепло.
- Держите духовку внутри в чистоте.
- Достаньте все аксессуары, которые в данный момент не используются.
- Выключите духовку за несколько минут до времени, обычно используемого, позволяя остаточному теплу духовки закончить приготовление пищи.
- Дайте замороженным продуктам полностью разморозиться, прежде чем ставить их в духовку.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

Резервуар для воды расположен сверху передней части духовки; доступ осуществляется путем открытия дверцы духовки. Перед использованием функции подачи пара откройте панель и заполните резервуар для воды. Если вода в резервуаре заканчивается во время использования функции пара, прозвучит звуковой сигнал, и на экране появится сообщение с указанием долить воды.

ВНИМАНИЕ: при открытии дверцы духовки для доступа к резервуару будет выходить пар. Достаньте резервуар после проверки остывания воды.

Чтобы заполнить резервуар, полностью достаньте его. Подождите не менее 20 секунд, прежде чем снова вставить заполненный резервуар для воды. Содержимого резервуара обычно достаточно для приготовления пищи в течение 50-60 минут. Если резервуар требует долива, не заполняйте его более чем наполовину, чтобы предотвратить переполнение, когда вода закачивается обратно в резервуар. Резервуар для воды можно полностью достать для очистки или наполнения.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: каждый раз, когда резервуар вынимается, проверяйте цельность и правильность расположения уплотнений.

При длительном приготовлении может потребоваться долить воду: на это указывает звуковое сообщение и сообщение на дисплее.

По окончании приготовления вода в контуре автоматически сливается в резервуар.

ВНИМАНИЕ: Вода в резервуаре может быть кипящей: убедитесь, что вода остыла, прежде чем достать резервуар.

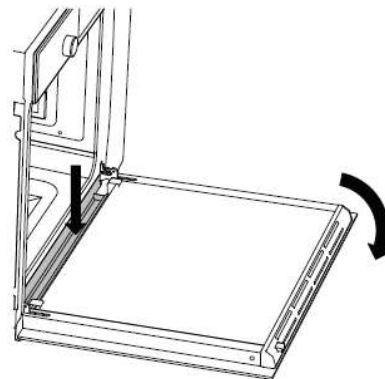
- Откройте дверцу духовки.
- Аккуратно поднимите резервуар и частично вытащите его.
- Опорожните резервуар, сняв крышку.
- Вымойте с мыльной водой и тщательно промойте чистой водой.
- Просушите чистым кухонным полотенцем.
- Соберите резервуар.
- Переставьте резервуар, толкая его до тех пор, пока он не зафиксируется на месте.
- Закройте дверцу духовки.

Не мойте резервуар в посудомоечной машине.

ПОДДОН ДЛЯ СТОКА КОНДЕНСАТА

Во время приготовления на пару конденсация, которая образуется на дверце, собирается в поддоне. В конце приготовления ее необходимо высушить:

- Дайте духовке остыть.
- Откройте дверцу духовки.
- Вытрите воду из поддона мягкой тканью.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и приведено только в качестве руководства.

Блюдо	Вес (кг)	Функция	Температура (°С)	Время (минуты)
Лазанья	3-4	Конвекция	210-220	45-50
Запеченная паста	3-4	Конвекция	210-220	45-50
Жареная телятина	2	Конвекция	180-190	90-100
Свиная корейка	2	Конвекция	180-190	70-80
Колбасные изделия	1,5	Гриль с конвекцией	175	15
Жареная говядина	1	Конвекция	200	40-45
Жареный кролик	1,5	Конвекция	180-190	70-80
Грудка индейки	3	Конвекция	180-190	110-120
Жареная свиная шейка	2-3	Конвекция	180-190	170-180
Жареный цыпленок	1,2	Конвекция	180-190	65-70
				1сторона 2сторона
Свинные отбивные	1,5	Гриль с конвекцией	175	15 5
Свинные ребра	1,5	Гриль с конвекцией	175	10 10
Бекон	0,7	Гриль	200	7 8
Филе свинины	1,5	Гриль с конвекцией	175	10 5
Филе говядины	1	Гриль	200	10 7
Радужная форель	1,2	Конвекция	150-160	35-40
Морской черт	1,5	Конвекция	160	60-65
Палтус	1,5	Конвекция	160	45-50
Пицца	1	Конвекция	МАКС	8-9
Хлеб	1	Конвекция	190-200	25-30
Фокачча	1	Конвекция	180-190	20-25
Бундт-торт	1	Конвекция	160	55-60
Пирог с вареньем	1	Конвекция	160	35-40
Торт с рикоттой	1	Конвекция	160-170	55-60
Тортеллини	1	Конвекция	160	20-25
Бисквитный торт	1,2	Конвекция	160	55-60
Профитроли	1,2	Конвекция	180	80-90
Бисквитный торт "Виктория"	1	Конвекция	150-160	55-60
Рисовые оладьи	1	Конвекция	160	55-60
Кондитерские мучные изделия	0,6	Конвекция	160	30-35

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и приведено только в качестве руководства.

Блюдо	Вес (кг)	Температура (°C)	Вид	Уровень	Время (минуты)
Рис + жидкость	0,2+400 мл	100	Противень	2	25-40
Манная каша + жидкость	0,2+300 мл	100	Противень	2	10-20
Чечевица + жидкость	0,2+375 мл	100	Противень	2	20-50
Перловая крупа + жидкость	0,2+400 мл	100	Противень	2	25-40
Лещ	0,8-1,2	80	Перфорированный	2	30-40
Форель	4x0,25	80	Перфорированный	2	20-25
Филе лосося	0,5-1	80	Перфорированный	2	15-25
Креветки	0,5-1	80	Перфорированный	2	15-20
Филе палтуса	0,5-1	80	Перфорированный	2	20-25
Морепродукты	0,5-1	100	Перфорированный	2	10-20
Омар	0,8-1,2	100	Перфорированный	2	25-30
Филе трески	1-1,2	80	Перфорированный	2	20-25
Филе тунца	0,5-1	80	Перфорированный	2	15-20
Куриные бедрашки	4-10 шт	100	Перфорированный	2	40-15
Куриная грудка	4-6 шт	100	Перфорированный	2	25-35
Копченая свиная корейка	0,5-1	100	Перфорированный	2	40-50
Цельное филе свинины	4-8 шт	100	Перфорированный	2	20-30

Овощи		Температура (°C)	Вид	Уровень	Время (минуты)
Баклажан	Нарезанный	100	Перфорированный	2	15-20
Фасоль		100	Перфорированный	2	35-45
Брокколи	Цветочки со стеблями	100	Перфорированный	2	25-30
Цветная капуста	Цветочки	100	Перфорированный	2	25-30
Горох		100	Перфорированный	2	30-35
Укроп	Ломтики	100	Перфорированный	2	15-20
Картофель		100	Перфорированный	2	20-25
Репка	Ломтики	100	Перфорированный	2	20-25
Зеленая фасоль		100	Перфорированный	2	15-20
Морковь	Нарезанный	100	Перфорированный	2	25-30
Початки кукурузы		100	Перфорированный	2	50-60
Сладкий перец	Ломтики	100	Перфорированный	2	12-15
Грибы	Разделенные на 4 части	100	Перфорированный	2	12-15
Спаржа		100	Перфорированный	2	20-35
Шпинат		100	Перфорированный	2	12-15
Кабачки	Нарезанный	100	Перфорированный	2	12-18

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ДОМАШНИЙ ЭКРАН

Выпадающее меню

Раскрывающееся меню содержит некоторые функции, которые можно активировать при выключенной духовке.



Прокрутите символ FLAP _ вверх, чтобы открыть; прокрутите символ FLAP _ вниз, чтобы закрыть.

Таймер

Таймер обратного отсчета: когда он закончится, прозвучит звуковой сигнал. Таймер не останавливает операцию приготовления.

Прокрутите, чтобы установить; таймер запускается автоматически.

Освещение

Для включения и выключения освещения духовки при закрытой дверце.

Предварительный прогрев духовки (только в печах с полным сенсорным управлением)

Функция для доведения духовки до необходимой температуры за короткий промежуток времени.

Эта функция предназначена только для предварительного прогрева духовки, а не для приготовления пищи.

Яркость экрана

Для установки или изменения яркости дисплея.

Меню настроек

Нажмите кнопку настроек, чтобы войти в меню.

Яркость

Для установки или изменения яркости дисплея.

Аудио

Для установки или изменения громкости звука.

Язык

Чтобы выбрать предпочтительный язык устройства (по умолчанию английский).

Часы

Чтобы установить или изменить время.

Режим демонстрационного зала

Отключает нагревательные элементы для использования в демонстрационных залах.

Весовая единица

Для установки или изменения единицы измерения, используемой для веса.

Температурная единица

Для установки или изменения единицы измерения, используемой для температуры.

ЭКО-режим

Для снижения энергопотребления.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ВРЕМЕНИ



Функция времени позволяет вам управлять временем приготовления.

После настройки функции и температуры нажмите значок часов () и выберите функцию времени.

Таймер

Для установки таймера обратного отсчета. После окончания времени настройки сработает звуковой сигнал. Таймер не останавливает операцию приготовления.

Прокрутите, чтобы установить; таймер запускается автоматически.

Чтобы отменить ранее установленный таймер, установите продолжительность на 0 (ноль).

Время готовки

Чтобы установить таймер обратного отсчета, по окончании которого готовка будет остановлена, прозвучит звуковой сигнал и отобразится сообщение.

Прокрутите, чтобы установить; таймер времени приготовления запускается автоматически.

Начало приготовления

Установить время начала и продолжительность приготовления.

Когда наступит установленное время, прозвучит звуковой сигнал о начале приготовления. По истечении заданного времени приготовление пищи прекратится, прозвучит звуковой сигнал и отобразится сообщение.

Прокрутите, чтобы установить время начала, а затем время приготовления.

Важно: эта функция недоступна для следующих режимов приготовления: Гриль – Гриль с конвектором

Завершение приготовления

Для установки времени и продолжительности приготовления (время начала будет рассчитываться прибором).

Когда начнется приготовление, прозвучит звуковой сигнал. В установленное время окончания приготовления приготовление прекращается, звучит звуковой сигнал и отображается сообщение.

Прокрутите, чтобы установить сначала время окончания, а затем время приготовления.

Важно: эта функция недоступна для следующих режимов приготовления: Гриль - Гриль с конвектором

Нажмите кнопку питания или верните функциональную ручку в положение выключения, чтобы остановить приготовление в любой точке.

Нажмите значок часов, чтобы изменить продолжительность текущей программы приготовления.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ ПОМОЩНИК (Bertazzoni Assistant)

Функция помощника помогает вам управлять различными функциями приготовления, температурой и временем для каждого типа пищи.

Система не обеспечивает рецепты, но помогает духовке оптимизировать процесс приготовления.

Можно создавать новые последовательности и сохранять их для дальнейшего использования.

Управление рецептами

Предустановленные последовательности приготовления.

1. Выберите нужную категорию продуктов питания.

- Мясо
- Птица
- Рыба
- Десерты
- Хлеб
- Пицца
- Макароны
- Овощи

2. Выберите необходимое блюдо.

3. Выберите вес и уровень приготовления, если необходимо.

4. Используйте датчик температуры, если необходимо.

5. Заполните резервуар для воды, если рецепт требует использования пара.

6. Нажмите кнопку начала приготовления.

В конце приготовления раздастся звуковой сигнал и появится сообщение.

Нажмите кнопку питания или верните функциональную ручку в положение выключения, чтобы остановить приготовление.

Моя кулинарная книга

Сохраненные персональные последовательности приготовления

1. Выберите нужный рецепт из сохраненных.

2. Нажмите кнопку начала приготовления.

В конце приготовления раздастся звуковой сигнал и появится сообщение.

Чтобы остановить приготовление, нажмите кнопку питания.

Чтобы удалить сохраненный рецепт, выберите имя и перетяните его справа налево и подтвердите.

Установка

Для установки сложных профилей приготовления и их хранения.

Можно выбрать до трех последовательных функций.

1. Выберите функцию 1

2. Установите функцию приготовления, температуру и продолжительность.

3. При необходимости нажмите значок пара, чтобы добавить необходимое количество пара.

4. Повторите для функций 2 и 3, если необходимо.

5. Нажмите кнопку начала приготовления, чтобы запустить рецепт.

6. Прежде чем активировать приготовление, вы можете решить, сохранять ли рецепт или нет; при сохранении будет отображаться экранная клавиатура для его имени и сохранения.

7. После сохранения нажмите кнопку начала приготовления, чтобы начать приготовление.

Используйте функцию Моя кулинарная книга, чтобы вызвать сохраненный рецепт.

ЧИСТКА И УХОД

Прежде чем выполнять какую-либо ручную очистку, подождите, пока все детали остынут, и отключите духовку от электросети.

Тщательный уход за вашей духовкой поможет поддерживать ее в отличном состоянии на долгие годы.

Очистка эмалированных или окрашенных деталей:

Для сохранения характеристик эмалированных компонентов их следует часто чистить мыльной водой. Никогда не используйте чистящие порошки.

Не оставляйте кислотные или основные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) на эмалированных деталях и не мойте эмалированные части, когда они еще горячие.

Очистка деталей из нержавеющей стали:

Очистите компоненты мыльной водой, а затем высушите их мягкой тканью, следуя направлению матовой отделки. Блеск можно поддерживать путем периодического использования общедоступных продуктов.

Не используйте жесткие/агрессивные моющие средства, такие как:

- Средства для удаления накипи
- Отбеливатель
- Соляная кислота
- Аммоний
- Губки или порошки

Немедленно удалите накипь, жир, пятна от крахмала или яичного белка.

Очистка остекления дверей:

Для обезжиривания используйте жидкость для мытья посуды и уксус, затем ополосните; в противном случае промойте средством для мытья посуды, промойте, а затем просушите влажной тряпкой перед сушкой.

Чтобы удалить инкрустированную пищу, замочите ее на несколько минут с мыльной водой или жидкостью для мытья посуды. Через несколько минут смойте и высушите мягкой тканью. Избегайте использования средств против накипи, абразивных и многоцелевых продуктов, так как через некоторое время они повлияют на внешний вид стекла.

Очистка решеток для духовки:

Не мойте решетки в посудомоечной машине.

Погрузите их в горячую мыльную воду, затем протрите неабразивной губкой, затем ополосните и высушите кухонным полотенцем.

Очистка ручек:

Очистите компоненты мыльной водой, а затем высушите их мягкой тканью, следуя направлению матовой отделки. Никогда не используйте чистящие порошки или салфетки.

Уплотнения:

Протрите влажной тканью.

Гидроочистка

Двадцатиминутный цикл очистки печи при низкой температуре.

1. Вручную удалите все кусочки пищи и крупные остатки влажной губкой.
2. Налейте 400 мл воды на основание внутри полости.
3. Распылите раствор воды и жидкости для мытья посуды (с помощью распылителя) на боковые стенки.
4. Активируйте функцию (продолжительность около 20 минут).
5. Как только духовка остынет, вытрите насухо мягкой тканью.

Удаление накипи

Когда работает парогенератор, в нем накапливается накипь. Очистите паровой контур, чтобы предотвратить чрезмерное образование накипи.

Два напоминания будут выведены для удаления накипи. Первое напоминание предлагает пользователю запустить функцию удаления накипи. Второе является уже обязательным - выполняемая функция приготовления будет завершена, но после этого функции подачи пара будут отключены, пока не будет произведено удаление накипи.

Напоминание о накипи отключить невозможно.

6. Выберите функцию удаления накипи в меню настроек.
7. Налейте 500 мл раствора для удаления накипи в резервуар.
8. Начните очистку (это займет около 30 минут)
9. Извлеките резервуар и опорожните его, когда будет дано указание сделать это.
10. Промойте резервуар чистой водой.
11. Заполните резервуар 500 мл холодной чистой воды.

12. Запустите цикл полоскания.
13. Повторите цикл, начиная с шага 4, три раза, следуя инструкциям на дисплее.
14. После последнего полоскания тщательно промойте резервуар с мыльной водой и вытрите мягкой тканью.

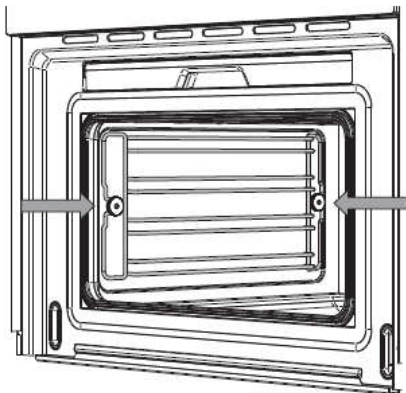
Необходимо соблюдать инструкции по ополаскиванию, так как раствор для удаления накипи вреден. Если процедура удаления накипи не будет завершена правильно, будет невозможно запустить функцию подачи пара, и напоминание останется активным.

Не используйте раствор для удаления накипи на панели управления или на других поверхностях прибора, так как это навредит им. В случае разлива немедленно смойте раствор для удаления накипи чистой водой.

ОСНОВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

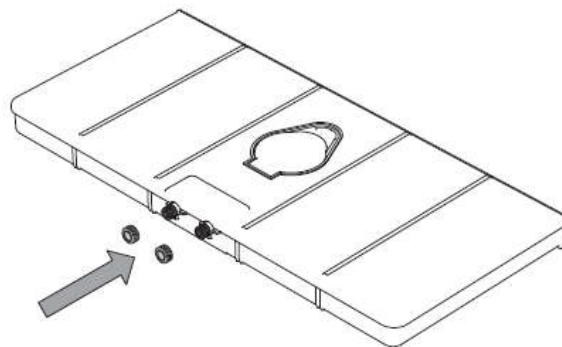
СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

- Найдите две кольцевые гайки спереди и сзади решетки и выкрутите.
- Потяните решетку наружу по направлению к центру духовки.
- Для переустановки выполните шаги в обратном порядке.



ЗАМЕНА УПЛОТНЕНИЙ РЕЗЕРВУАРА

Каждый раз, когда резервуар вынимается, убедитесь, что уплотнения не повреждены и правильно расположены. При повреждении, замените их на поставляемые.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

Предупреждение!

Перед заменой лампочки отключите питание духовки. НЕ прикасайтесь к лампе голыми руками.

Верхнее освещение духовки

Тип лампы: G9 галогеновая, 230 В, 25 Вт

- Убедитесь, что духовка выключена и остыла.
- Открутите стеклянную крышку и уплотнение, затем выньте старую галогенную лампу.
- Вставьте новую галогенную лампу в держатель. НЕ прикасайтесь к лампе голыми руками.
- Завинтите стеклянную крышку с уплотнением на место.
- Восстановите электропитание.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

Активен ли блок питания духовки? Проверьте автоматический прерыватель, выключатель или предохранитель. Отключите духовку от источника питания примерно на одну минуту, отсоединив ее от сети или выключив автоматический прерыватель.

Духовка не нагревается

Убедитесь, что режим демонстрационного зала не включен.

Убедитесь, что функция времени не активна. Отключите духовку от источника питания примерно на одну минуту, отсоединив ее от сети или выключив автоматический прерыватель.

Ручка не остается на месте.

Зажим ручки сломан: обратитесь в службу поддержки для замены.

Регулирующие устройства очень горячие.

Это нормально, если дверца остается открытой в течение длительного периода времени при работающей духовке.

Убедитесь, что дверца закрывается правильно и система приготовления работает.

Блюда переварены

При использовании функции с конвектором не забудьте снизить температуру приготовления на 20°C

Блюда недоварены

При приготовлении большого количества продуктов время приготовления должно быть пропорционально увеличено.

Убедитесь, что вокруг духовки достаточно места для правильной циркуляции тепла.

Убедитесь, что дверца закрывается правильно.

Попросите специалиста проверить фактическое напряжение сети.

Конденсат образует на стекле дверцы духовки.

При приготовлении блюд с высоким содержанием воды или при приготовлении на пару, на внутренней стороне дверцы духовки и на панели управления образуется конденсат.

Дым образуется во время приготовления.

При приготовлении особенно жирной пищи в духовке образуется дым. При приготовлении на гриле определенное количество дыма является нормальным.

Процедура очистки прерывается до ее завершения.

Произошел сбой питания.

Убедитесь, что вентиляционные отверстия в корпусе имеют правильный размер и расположены и не заблокированы.

Результаты очистки не являются удовлетворительными.

Убедитесь, что все аксессуары и боковые решетки удалены.

Большие скопления и остатки должны быть удалены вручную перед запуском цикла пиролиза.

Духовка показывает, что в ней нет воды.

Добавьте воду в резервуар.

Проверьте, правильно ли установлен резервуар для воды.

Вода выходит из резервуара.

Убедитесь, что крышка резервуара установлена правильно.

Убедитесь, что резервуар не слишком заполнен.

Резервуар для воды трудно очистить.

Крышка и устройство для предотвращения утечки не были удалены.

Обратитесь к главе «Резервуар для воды».

Процедура удаления накипи прерывается до ее завершения.

Произошел сбой питания.

Функция была остановлена пользователем.

Выполните процедуру еще раз.

После удаления накипи на основании духовки есть грязная вода.

Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с основания духовки. Тщательно очистите полость духовки.

Технические характеристики

Напряжение сети, частота	220/240 В, 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность	5+ " " 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