
BERTAZZONI

Инструкция по установке и эксплуатации комбинированные микроволновые встраиваемые печи

Модель:

F457MODMW..

F457HERMW..

F457PROMW..

F457MODMW../23

F457HERMW../23

F457PROMW../23

FMOD4053MLB1

FMOD4077MTB1

F457MODMWLXC

F457MODMWLNC

F457HERMWTAG



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 У ПОЛА	8
УСТАНОВКА В КОЛОННУ	8
КРЕПЛЕНИЕ ПЕЧИ	9
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ	9
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С 2 РУЧКАМИ	11
ДУХОВОЙ ШКАФ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ	11
ФУНКЦИИ ДУХОВКИ	11
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	12
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	12
УСТАНОВКА ПОВОРОТНОЙ ТАРЕЛКИ	12
ОХЛАЖДЕНИЕ	12
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ	12
ОСВЕЩЕНИЕ	12
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ 2 РУЧКИ	13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ С СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ	13
СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	13
ТРАДИЦИОННЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	14
КОНДЕНСАТ	14
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	14
ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ	14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ	15
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	15
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	15
ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ	15
ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ	18
ГЛАВНЫЙ ЭКРАН	18
УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ВРЕМЕНИ	19
ПОМОЩНИК	20
ПОСУДА	21
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	21
ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА	21
КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ	21
ОЧИСТКА ПРИБОРА	21
ОБСЛУЖИВАНИЕ	23
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ	23
ВОЗМОЖНЫЕ СБОИ В РАБОТЕ	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

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/ЕС 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, контролируемые 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

- Для приготовления пищи с микроволновыми функциями используйте посуду, предназначенную для этого.
- Убедитесь, что тарелка, и кольца вращения собраны и готовы к эксплуатации.
- Прибор работает только тогда, когда дверца полностью закрыта.
- Будьте осторожны при приготовлении пищи с высоким содержанием алкоголя, возможно возгорание.
- Удалите остатки пищи из печи перед использованием духовки, чтобы предотвратить их возгорание.
- Не кладите какие-либо предметы или бумагу для выпечки на дно печи.
- После приготовления, охлаждение должно происходить с закрытой дверью, чтобы избежать повреждения мебели.
- Фруктовый сок вызывает образование несмываемых пятен, используйте глубокие сосуды, чтобы избежать их утечки.
- Посуда с повреждениями может привести к серьезным травмам.
- При открытии дверцы духовки обратите внимание на выход горячего пара, он может вызвать ожог.
- Не наливайте воду в горячую духовку, чтобы избежать образования пара.
- Держите уплотнитель в чистоте, чтобы избежать утечек тепла, которые могут повредить соседнюю мебель.
- Используйте аксессуары для блокировки дверцы духовки, чтобы не повредить дверь.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками или при контакте с водой.
- Не надавливайте на открытую дверь.
- Не используйте дверь в качестве рабочей поверхности или в качестве столешницы
- Не размещайте и не храните огнеопасные жидкости, а также предметы, которые легко воспламеняются на духовке и внутри её или в непосредственной близости.
- Нагревайте детское питание всегда в бутылках без крышки и без соски. После разогрева пищи для ребенка хорошо перемешайте, чтобы тепло равномерно распределилось.
- Не выбирайте время нагрева или уровни мощности, которые слишком высоки, чтобы нагреть небольшое количество пищи.

- Используйте функцию гриль только для того, чтобы подрумянить.
- Осторожно извлекайте жидкие продукты, чтобы избежать риска перелива.
- Используйте контейнеры для микроволновок
- Перед использованием посуды и емкостей в духовке, убедитесь в свежести мяса
- Не нагревайте яйца со скорлупой или целые яйца вкрутую в микроволновой печи, потому что они могут взорваться.
- Не используйте духовку для жарки в масле, потому что вы не можете контролировать температуру масла под воздействием микроволнов.
- Вращающаяся тарелка и решетки могут выдерживать максимальную нагрузку 8 кг.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

- Не размещайте алюминиевую пленку непосредственно на дно печи.
- Не помещайте воду непосредственно в горячую духовку.
- Не держите после приготовления готовые влажные блюда внутри духовки.
- Обратите внимание, когда вы снимаете или вставляете аксессуары.
- Обесцвечивание стали не влияет на производительность печи
- Для очень влажных пирогов используйте поддон. Фруктовые соки вызывают пятна, которые могут быть трудноудаляемыми.
- Печь предназначена только для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей, таких как отопление окружающей среды.

ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

Установка, корректировки, преобразования и техническое обслуживание, должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом сервисного центра. Неправильная установка может причинить вред людям, животным или вещам. Устройства безопасности или автоматической регулировки приборов в течение срока службы установки могут быть изменены только надлежащим образом уполномоченным производителем или поставщиком.

Приступайте к установке только после включения отдельных устройств защиты

ВСТРОЙКА ДУХОВКИ

После того, как вы удалили различные части внутренней и наружной упаковки, убедитесь, что печь не повреждена. Не снимайте крышку на поверхности верхнего отсека для выпечки. Это покрытие предотвращает появление жира и остатков выпечки, которые могут повредить генератор микроволновой печи.

Не используйте прибор если имеются сомнения и обратитесь в сервисный центр. Учитывая критические размеры прибора, убедитесь, что шкаф подходит для скрытого монтажа печи.

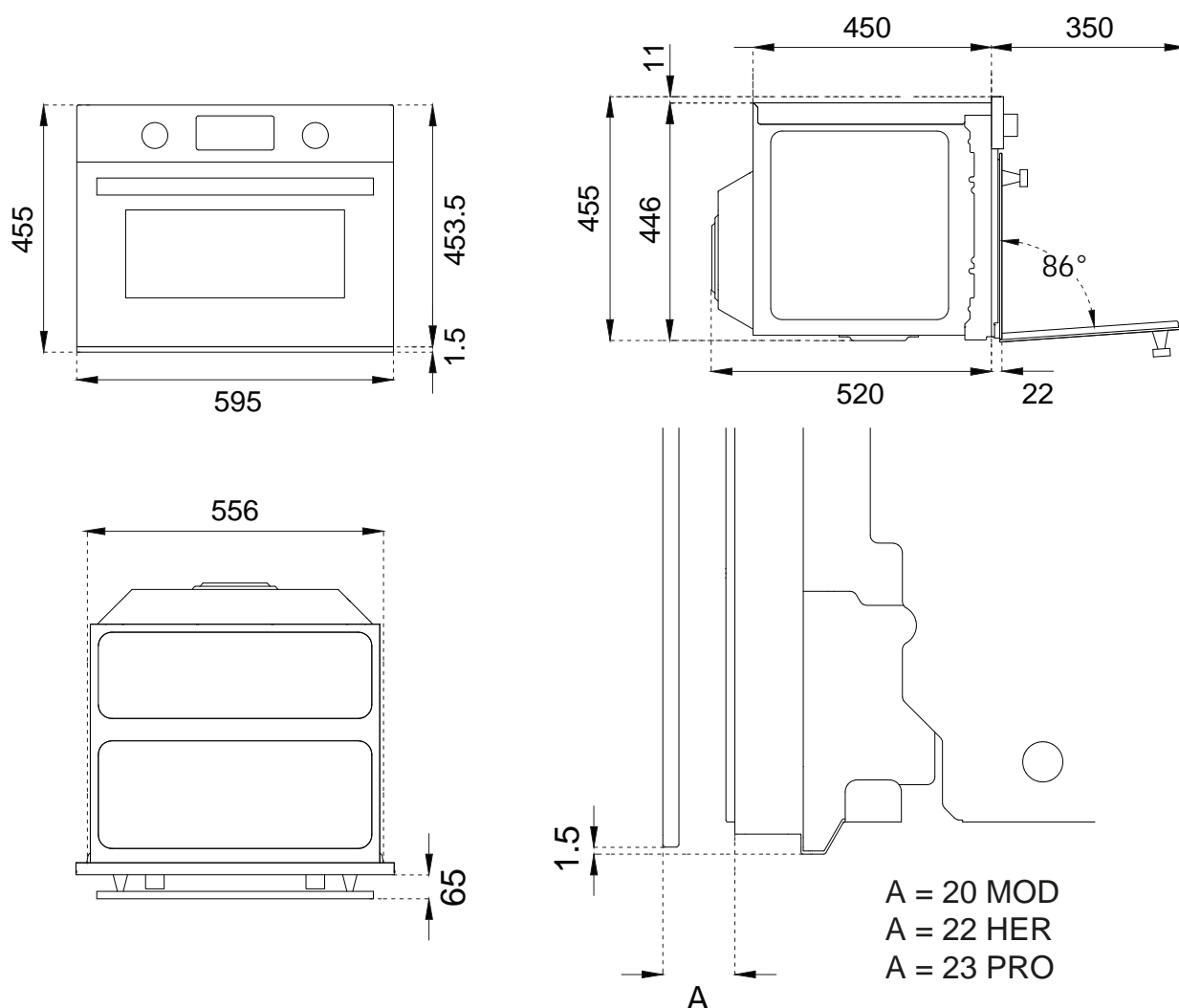
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

Печь может быть установлена только внутри 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.



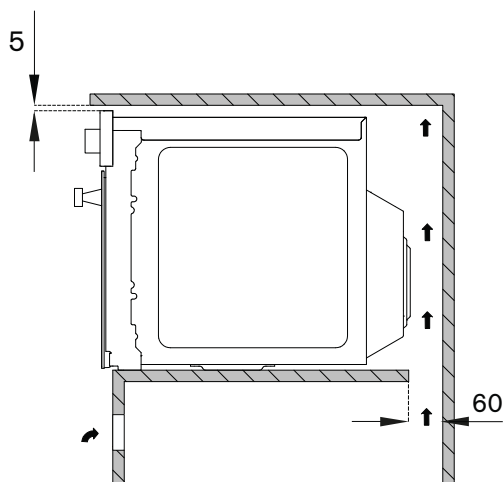
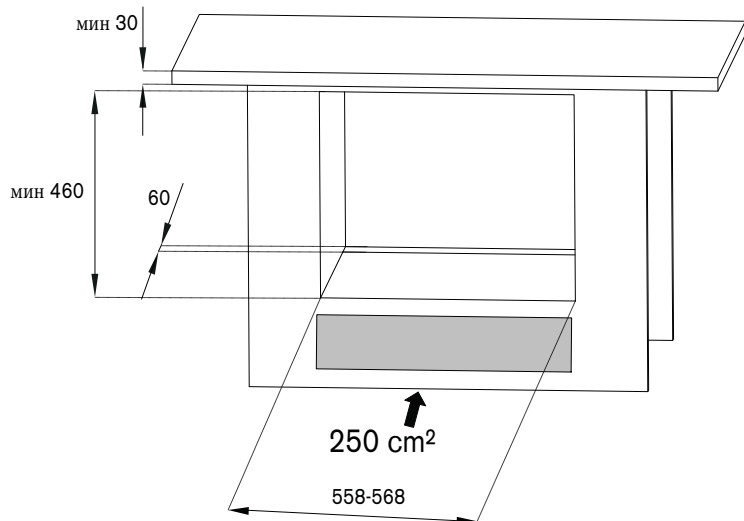
УСТАНОВКА

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).

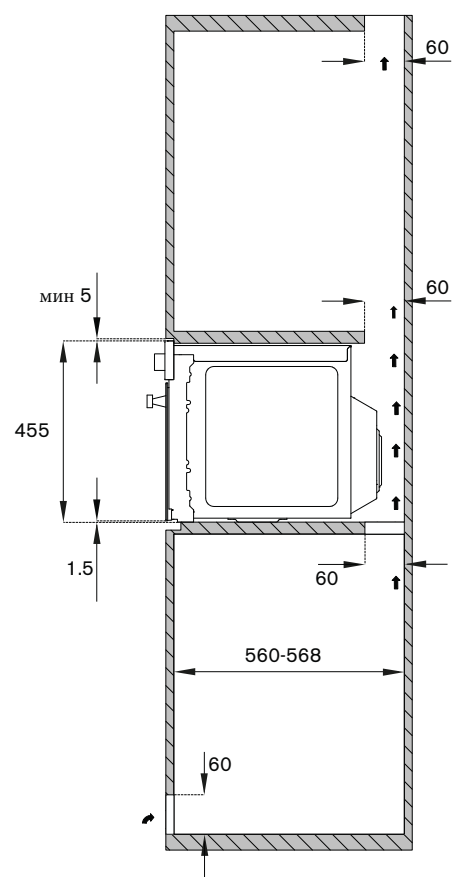
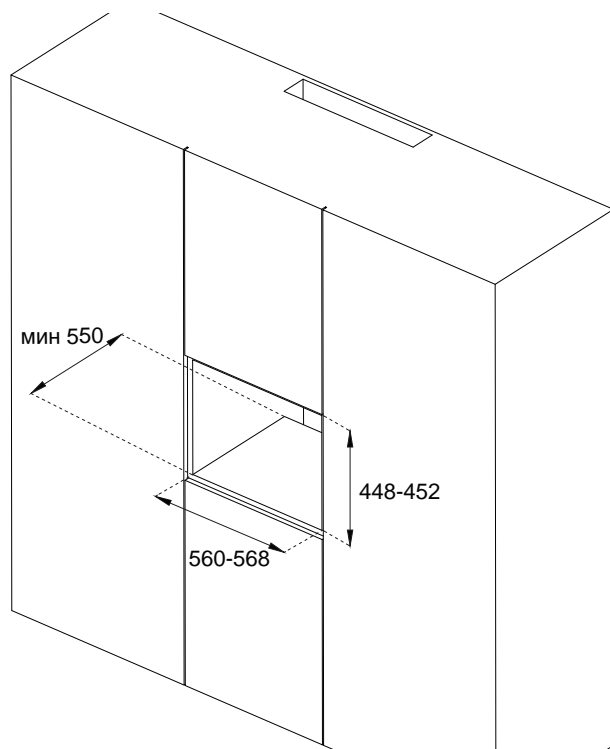
Любые вентиляционные отверстия, необходимые для приготовления пищи, должны быть добавлены с теми, которые необходимы для печи.

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



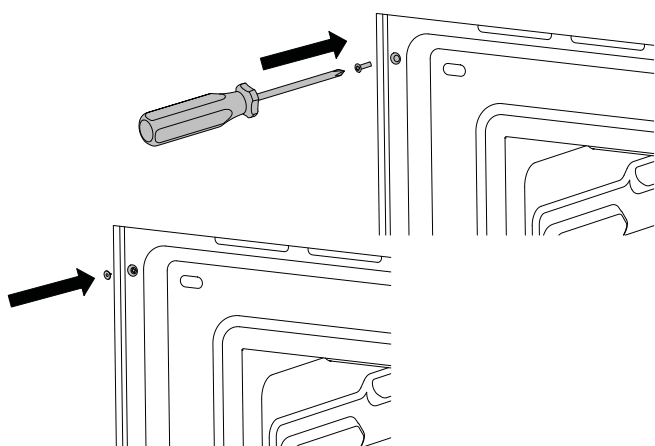
УСТАНОВКА В КОЛОННУ

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



КРЕПЛЕНИЕ ПЕЧИ

- Поместите устройство в шкаф с помощью второго помощника
- Не используйте дверь или ручку для установки печи.
- Проверьте правильное выравнивание печи с мебелью.
- Проверьте правильно ли открывается дверь.
- Прикрепите духовку к шкафу с помощью винтов, поставляемых в комплекте, обращая внимание на то, что печь остается по центру отверстия.
- Накройте винты накладками.



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и положениями закона.

Перед подключением убедитесь:

- Электросеть соответствует данным, указанным на паспортной табличке (расположенной на фасаде печи).
- Розетка и вилка оборудованы заземлением в соответствии с действующими нормами.

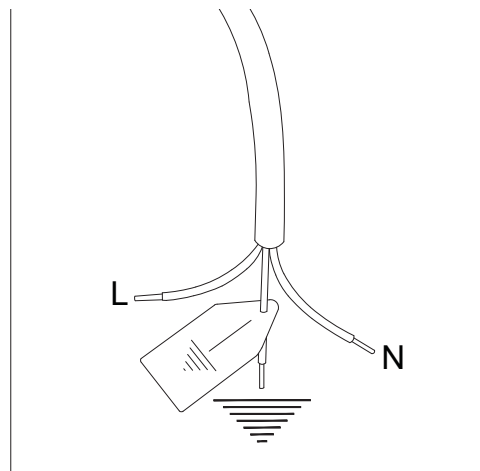
Подключение к сети осуществляется через разъём:

- Установите на кабель штепсельную вилку, которая соответствует нагрузке, указанной на этикетке маркировки. Закрепите кабели согласно схеме на рисунке, соблюдая следующие правила:

Буква L (фаза) = коричневый цвет

Буква N (нейтраль) = синий цвет

символ "⏏" земля = желто-зеленый цвет



Напряжение	220-240 V
Частота	50 Hz
Мощность макс	3400 W
Сечение	3x1,5mm ²

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.

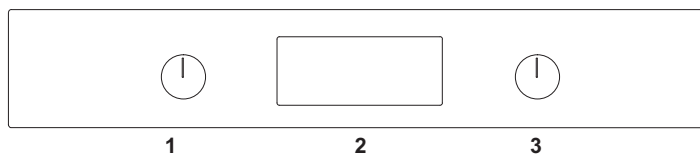
Для замены функциональных компонентов обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

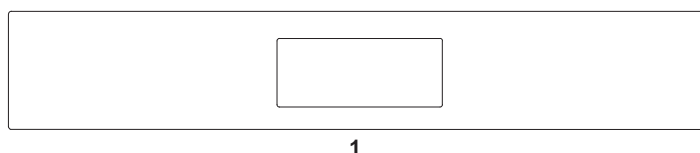


	ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ	включение и выключение духовки
	ОТМЕНА / МЕНЮ "ПРЕДЫДУЩИЙ"	отмена и возврат к предыд. меню
	ПОДТВЕРЖДЕНИЕ	подтверждение операций
	УСТАНОВКИ	меню установок

УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

- 1 Дисплей сенсорный

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



	ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ	включение и выключение духовки
	ОТМЕНА / МЕНЮ "ПРЕДЫДУЩИЙ"	отмена и возврат к предыд. меню
	ПОДТВЕРЖДЕНИЕ	подтверждение операций
	УСТАНОВКИ	меню установок

СИМВОЛЫ.

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	микроволны
	микроволны комбинир.
	вентилятор плюс
	гриль
	гриль и вентилятор
	Гриль + микроволны
	Помощник
	Специальные

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.

Для прокрутки меню переместите палец на дисплее. Чтобы включить функцию меню, коснитесь дисплея на высоте нужной функции и удерживайте ее не менее 2 секунд. Выбранная функция выбирается, как только вы убираете палец с экрана. Коснитесь параметра на дисплее, чтобы изменить его. Настройте яркость и звук подтвердите установку с помощью кнопки play.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Подключите печь к электросети войдите в меню Настройки (⚙️) и установите:

- язык
- часы
- формат часов
- единица измерения

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

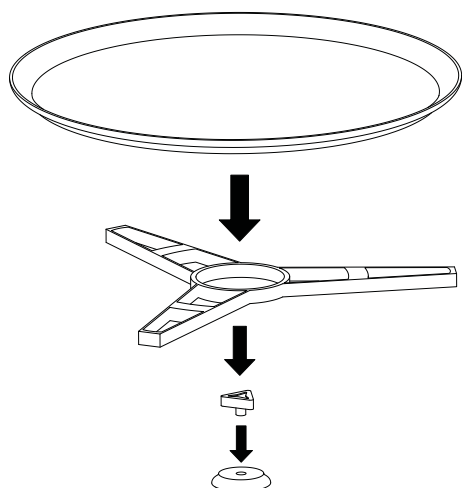
- Удалите пленки и остатки упаковки изнутри и снаружи печи.
- Извлеките и вымойте все аксессуары.
- Запустите духовку в течение 30 минут при температуре 250 °C без продуктов (возможно появление остатков запахов производства и дыма).
- Дайте печи остыть
- Откройте дверь духовки и оставьте проветривать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

УСТАНОВКА ПОВОРОТНОГО СТОЛА

Не используйте микроволновую печь без установленного поворотного стола.

- Вставьте штифт в центр печи
- Закрепите скользящее кольцо и вращающийся стол так, чтобы он снимался

Поворотный стол может вращаться в обоих направлениях.



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. Вставьте решётку на нужный уровень
2. Выберите функцию духовки поворотом ручки
3. Установите температуру, поворачивая ручку по часовой стрелке или уровень мощности СВЧ с помощью дисплея с сенсорным управлением.
4. При необходимости установите слайд-шоу с помощью дисплея с сенсорным управлением.

Звуковой сигнал и визуальное сообщение означает - " нет " достижения заданной температуры. В любое время, чтобы остановить приготовление пищи верните ручку функций в положение нуля

УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

Для прокрутки меню переместите палец на дисплее.

Чтобы включить функцию меню, коснитесь дисплея на нужной функции и удерживайте не менее 2 секунд.

Выбранная функция активируется, как только вы поднимаете палец с дисплея.

Коснитесь параметра на дисплее, чтобы изменить его.

1. Установите решетку на нужный уровень.
2. Нажмите кнопку power 2 раза, для включения (1 раз с уже включенной духовкой)
3. Прокрутите меню функции и выберите нужный способ приготовления пищи
4. Сдвиньте температуру или уровень мощности и выберите нужный показатель
5. При необходимости установите слайд-шоу (демо режим) с помощью дисплея с сенсорным управлением.
6. Нажмите кнопку старта, чтобы начать готовить или ожидайте (15 секунд) автоматический запуск.

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

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печь имеет несколько нагревательных элементов, которые активированы по отдельности или в комбинации создают различные способы приготовления пищи.

Внимание: приготовление продуктов должно происходить с закрытой дверью духовки

Дверь печи может быть открыта в любое время. Печь автоматически выключается. Печь снова начинает работать после того, как вы закрыли дверь; если вы выбрали функцию микроволновой печи, вам нужно нажать "Подтвердить", чтобы начать работу.

Микроволны

Тепло через микроволновую печь быстрого приготовления.

- Поворотный стол

Для приготовления пищи, которые не требуют вращения, остановить блюдо нажмите соответствующий значок на дисплее; чтобы включить его нажмите тот же значок.

Микроволны комбинированные

Тепло микроволновой печи, распределенную вентилятором. Идеально для жаркого.

- Нижний уровень

Вентилятор плюс

Тепло от заднего нагревателя и вентилятор. Кулинария на нескольких уровнях идеально подходит для любого типа блюд, требующих равномерного нагрева.

- Нижний уровень

Гриль

Тепло от верхнего гриля. Максимальная рекомендуемая температура 200 ° C Приготовление на одном уровне идеально подходит для сосисек, ребрышек, бекона, рыбы или тостов с золотистой корочкой.

- Верхний уровень.

Гриль с вентилятором

Тепло от верхнего гриля и вентилятор. Рекомендуемая температура 175 ° C Кулинария на одном уровне идеально подходит для жарки продуктов большой толщины. Циркуляция тепла способствует оптимальному приготовлению пищи при сохранении гриля.

- Верхний уровень



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Гриль + микроволны, тепло через микроволны и верхний гриль. Быстрое приготовление с золотистой корочкой.

- Верхний уровень

Помощник

см. специальную главу.

Специальная функция

Сушка

Функция принудительной циркуляции воздуха и температуры 37 ° C для сушки продуктов питания, цветов, овощей.

Автоматическое размораживание по весу

Функция с использованием микроволновой печи для ускорения процесса размораживания пищи, установив вес продукта.

Размораживание вручную в зависимости от времени

- Функция с использованием микроволновой печи для ускорения процесса размораживания продуктов.

(Шабат) Sabbath

Метод приготовления для использования во время религиозных обрядов.

Эко

Вентилируемая функция приготовления пищи с низким потреблением энергии (освещение выключено во время приготовления пищи).

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

КОНДЕНСАТ

Это нормально, что при приготовлении пищи, особенно богатой влагой, конденсируется на внутреннем стекле дверцы духовки и панели управления. Во время приготовления конденсат испарится самостоятельно.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Заданная температура и время приготовления могут незначительно отличаться. По сравнению с рецептом могут потребоваться небольшие изменения.

- Повышение температуры не уменьшается время приготовления.
- Время приготовления зависит от веса, толщины и качества пищи.
- Рекомендуется расположить пищу в центре - гриля.
- Выберите уровень приготовления как в рецепте и на личном опыте.
- Переверните и перемешайте, пока они не нагреются равномерно.
- Для новых рецептов выберите самую низкую температуру между указанными и наименьшее время, а затем оцените степень приготовления и продлите ее.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

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

Использование традиционных методов размораживания.

- Продолжительность размораживания зависит от количества и толщины пищи.
- Более толстые кусочки нужно поворачивать несколько раз.
- Продукты с высоким содержанием жира, такие как масло, мягкий сыр или сливки, не должны быть полностью разморожены.
- Выньте замороженные продукты из упаковки и не забудьте снять металлические зажимы.
- Жидкость, которая образуется, особенно во время оттаивания птицы, должна быть выброшена и не должна контактировать с другими продуктами.
- Не забывайте, что функция размораживания также предусматривает время отдыха, во время которого еда полностью размораживается.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Перед приготовлением пищи с кожей или кожей (яблоки, помидоры, картофель, колбасы), проколите их).
- Для разогрева готовых блюд следуйте инструкциям производителя.
- При использовании нескольких контейнеров или чашек, равномерно распределите их по вращающемуся столу.
- Не закрывайте пластиковые пакеты металлическими зажимами, используйте пластиковые. Проколите пакет несколько раз, чтобы пар мог выйти из него.
- Убедитесь, что продукты достигают температуры не менее 70 ° C во время их приготовления или нагрева.
- При нагревании жидкостей используйте контейнеры с большими отверстиями, которые позволяют утечку пара.
- Рекомендуется менять время готовки и уровень мощности в зависимости от индивидуальных потребностей.
- Чем больше количество продуктов, тем дольше будет время приготовления. двойное количество = удвоенная продолжительность
- Жидкие продукты нагреваются быстрее.
- Большинство продуктов должны быть защищены крышкой, чтобы вы могли поддерживать уровень влажности и натуральный вкус. Крышка должна быть подходит для микроволновой печи и иметь отверстия, для выхода пара.

- Заданная температура и время приготовления могут незначительно отличаться. Могут быть небольшие корректировки по сравнению с рецептом.
- Повышение температуры не уменьшается время приготовления.
- Время приготовления зависит от веса, толщины и качества пищи.
- Рекомендуется расположить пищу в центре духовки.
- Выберите уровень приготовления в соответствии с рецептом из личного опыта.
- Переверните и перемешайте, пока продукты не нагреются равномерно.
- Для новых рецептов выберите самую низкую температуру между указанными и наименьшее время, а затем оцените степень приготовления и продлите время.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ.

- Открывайте дверь духовки только в том случае, если это необходимо, чтобы избежать потерь тепла.
- Содержите духовку в чистоте
- Удалите неиспользуемые предметы для приготовления пищи
- Остановите приготовление на несколько минут раньше обычного времени: приготовление будет продолжаться в течение оставшихся минут с накопленным теплом.

ТАБЛИЦЫ ДЛЯ РАЗМОРОЗКИ И ПРОГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Время, указанное в таблице ориентировочное и не включает время предварительного нагрева.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Продукты	Вес (гр)	Время разморозки (мин.)	Время отдыха (мин.)	Рекомендации
Цельный кусок мяса, свинина, говядина, теленок, дичь	100	2-3	5-10	перевернуть 1 раз
	200	4-5	5-10	перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	перевернуть 2 раза
	1000	21-23	20-30	перевернуть 2 раза
	1500	32-34	20-30	перевернуть 2 раза
	2000	43-45	25-35	перевернуть 3 раза
Птица (целиком, куск.)	250	5-6	5-10	перевернуть 1 раз
Курица	1000	20-24	20-30	перевернуть 2 раза
Филе рыбы	200	4-5	5-10	перевернуть 1 раз
Форель	250	5-6	5-10	перевернуть 1 раз
Хлеб	200	4-5	5-10	перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	перевернуть 1 раз
	800	15-17	10-20	перевернуть 2 раза

ГОТОВКА С МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

Продукты	Вес (гр)	Кол-во жидкости для добавл	мощн. (ватт)	темпер (мин)	время отдыха (мин.)	Советы:
Цветная капуста	500	100 мл	800	9-11	2-3	Разделите на розетки.
Брокколи	300	50 мл	800	6-8	2-3	Нарезать.
Грибы	250	25 мл	800	6-8	2-3	С крышкой.
Горох и морковь	300	100 мл	800	7-9	2-3	Нарезать ломтиками.
	250	25 мл	800	8-10	2-3	С крышкой.
Картофель	250	25 мл	800	5-7	2-3	Очистите и разрежьте на куски равного размера. С крышкой
Красный перец	250	25 мл	800	5-7	2-3	Нарезать кусочками или полосками. С крышкой
Филе рыбы	500	-	600	10-12	3	С крышкой. В середине приготовления - поверните.
Рыба целиком	800	-	800 400	2-3 7-9	2-3	С крышкой. В середине приготовления - поверните

ТАБЛИЦА ПОКАЗАНИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и

указывает на приготовление пищи с комбинированной микроволновой печью

Продукты	Вес / размер	Мощность (ватт)	Температ.- °С	Время (мин.)	Время отдыха (мин.)	Советы.
Ростбиф	1-1,5 кг	400	200	30-40	20	Ёмкость без крышки, перевернуть 1 раз
Свиное филе Рёбра и косточки Жареная свинина	0,8-1 кг	200	180-190	50-60	20	Ёмкость без крышки, перевернуть 1 раз
Целая курица	1/1,2 кг	400	200	30-40	10	Без крышки, переверните 1 раз
Кусочки курицы	0,5-1 кг	400	200	25-35	10	Без крышки, поверните 1 раз, кусочки с кожей переверните вниз
Жареная телятина	1,5-2 кг	200	180	60-65	20	Ёмкость с крышкой, перевернуть 1 -2 раза, после включения - без крышки.
Жареная говядина	1,5-1,8 кг	200	200	80-90	20	С крышкой, перевернуть 1-2 раза
Шоколадный торт	28 см	200	200	30	5-10	Поворотная тарелка
Яблочный пирог	28 см	200	185	40-45	5-10	Поворотная тарелка
Чизкейк	28 см	400	180	40-45	5-10	Поворотная тарелка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ И ГРИЛЕМ

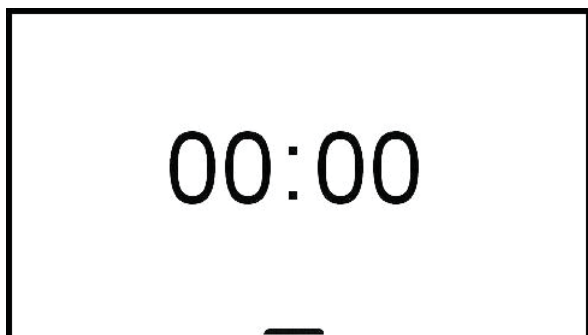
Продукты	Вес	Мощность (ватт)	время (мин.)	время отдыха (мин.)
Запеканка	500	400	12-17	3-5
Картоф. запеканка	800	600	20-22	3-5
Лазанья	800	600	15-20	3-5
Курица	1000	400	35-40	3-5



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ГЛАВНЫЙ ЭКРАН

Меню вкладок.

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



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

Таймер

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

Проведите пальцем по экрану для установки; таймер запустится автоматически.

Освещение

Чтобы включить и выключить свет печи при закрытой двери.

Предварительный нагрев печи

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

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

Яркость экрана.

Настройка или изменение яркости дисплея.

Меню Настройки

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

Чтобы установить или изменить яркость дисплея.

Звук

Настройка или изменение громкости звука.

Язык

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

Время

Настройка или изменение времени

Демонстрационный режим

Для дисплеев в магазине, отключаются нагревательные элементы

Единица веса

Установка или изменение единицы измерения веса

Единицы температуры

Установка или изменение единицы измерения температуры.

Режим ECO

Для экономии электроэнергии



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ВРЕМЕНИ



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

Таймер

Чтобы установить обратный отсчет времени, по истечении которого раздается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение. Таймер не отключает приготовление пищи.

Прокрутка, чтобы установить таймер автоматическая часть - внимание.

Время приготовления

Для установки обратного отсчёта, по истечении которого приготовление прекратится, прозвучит звуковой сигнал и появится визуальное сообщение. Проведите пальцем по экрану, чтобы установить время приготовления; отсчёт времени приготовления начнётся автоматически.

Начало приготовления

Установка времени начала и продолжительности приготовления. По достижении заданного времени раздается звуковой сигнал, указывающий на начало приготовления. По истечении заданного времени приготовления, приготовление останавливается, раздается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение. Проведите пальцем по экрану, чтобы установить: сначала Время начала, а затем время приготовления.

Завершение приготовления

Установка времени окончания и продолжительности приготовления (время начала приготовления рассчитывается духовкой). Звуковой сигнал оповещает о начале приготовления. По истечении заданного времени приготовления приготовление останавливается, подается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение.

Проведите пальцем по экрану, чтобы установить: сначала Время окончания, а затем время приготовления.

Чтобы остановить приготовление в любой момент, нажмите кнопку питания или верните селектор в положение «Выкл».

Чтобы изменить время приготовления, коснитесь значка часов.

Важно: если функции времени не управляются, время приготовления необходимо регулировать вручную.

Датчик температуры - зонд (при наличии)

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

Программирование температурного зонда

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

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

Важно: при использовании датчика температуры доступна только функция таймера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ПОМОЩНИК

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

Можно создавать новые последовательности и хранить их для дальнейшего использования

Управление рецептами

Установленные последовательности приготовления.

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

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение.

Для прерывания приготовления нажмите кнопку power.

Моя книга рецептов.

Сохраненные личные последовательности приготовления

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

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал и отображается визуальное сообщение.

Для прерывания приготовления нажмите кнопку power (питание). Чтобы удалить сохраненный Рецепт, Поместите его на имя и перетащите его справа налево и подтвердите.

Настройка

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

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

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

МИКРОВОЛНЫ

- Не используйте в микроволновой печи посуду из металла или контейнеры с элементами из металла.
- Идеальная посуда или контейнеры для приготовления пищи в микроволновой печи - это стекло для выпечки, фарфор или фаянс, а также термостойкий пластик.
- Используйте стеклянные крышки, пластик или прозрачную пленку, чтобы избежать:
 - утечки пара
 - ускорить процесс приготовления;
 - предотвратить высыхание пищи;
 - сохранить аромат блюд.

Крышки не должны быть водонепроницаемыми, чтобы предотвратить образование любого типа давления.

Тест посуды

Поместите посуду в течение 20 секунд в духовку и включите ее на максимальную мощность. Если посуда останется холодной или нагреется лишь слегка, значит посуда подходит для микроволновок. Если посуда слишком сильно нагревается или образуются искры, эта посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

ТРАДИЦИОННЫЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для традиционных функций используйте столовую посуду, устойчивые к воздействию температур не менее 300 ° C. пластиковые столовые приборы не подходят.

КОМБИНИРОВАННЫЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для комбинированных функций используйте посуду, подходящую для обоих режимов приготовления.

Очистка духового шкафа

Перед выполнением любой ручной очистки подождите, пока все детали не остынут и отсоедините духовку от электрической сети. Тщательная забота о духовке помогает держать ее в хорошем состоянии. Очистка эмалированных или окрашенных деталей: чтобы сохранить характеристики эмалированных деталей, нужно 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. Блеск поддерживается периодическим повторением с помощью специальных средств. Не используйте агрессивные моющие средства, такие как:

- антинакипин/средства очистки от накипи
- отбеливатель
- соляная кислота
- аммиак
- порошки или абразивные губки

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

Очистка стекла:

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

Чтобы снять налет поместите на загрязненную область мыльную воду или средства для мытья посуды. Через несколько минут смойте и вытрите насухо мягкой тканью.

Избегайте накипи, абразивных и сыпучих продуктов, потому что со временем они царапают стекло.

Очистка решеток:

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

Очистка устойчивых загрязнений:

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

Уплотнение:

Протрите влажной тканью.

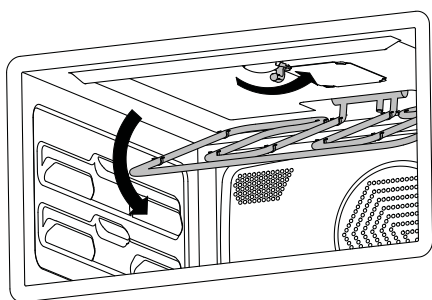
ОЧИСТКА ПРИБОРА

Очистка поверхности верхней части внутреннего пространства духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!

Отключите питание перед очисткой и подождите, пока печь остынет.

- Вращайте держатель гриля на 180° (если повернут на 90° держать может шарик; необходимо повторно вставить его и правильно изменить положение).
- Аккуратно опустите нагреватель гриля.
- Протрите мыльной водой и высушите мягкой тканью (не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства)
- Повторите операции в обратном порядке, чтобы повторно собрать гриль.



Очистка внутренней части печи

- Поставьте стакан с водой на вращающуюся тарелку.
- Добавьте несколько капель лимона или уксуса в случае неприятных запахов.
- Включите функцию СВЧ на максимальную мощность в течение 2/3 минут.
- Удалите остатки грязи с помощью мягкой ткани.

Очистка вращающейся тарелки и аксессуаров

Убедитесь, что вращающаяся тарелка и держатель всегда чисты.

В случае накопления грязи поместите блюдо в замочить и промыть щеткой.

Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

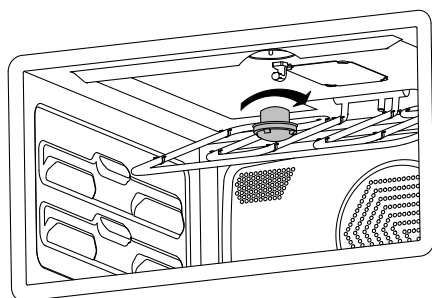
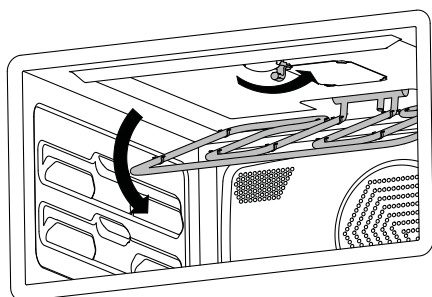
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

Внимание!

Отключите питание перед эффективной очисткой и подождите, пока печь остынет.

Тип лампы освещения: галогеновая 12В / 10Ватт.

- Поверните держатель гриля на 180°
- Осторожно опустите нагреватель гриля
- Отвинтите стеклянную крышку и снимите галогенную лампу.
- Вставьте новую галогенную лампочку в ее щель. Не прикасайтесь к лампочке голыми руками
- Завинтите стеклянную крышку на место.
- Снова подключите духовку к источнику питания.



Решение возможных сбоев в работе

Духовка не включается

Духовка подключена к питанию? Проверьте выключатель или предохранитель. Отключите духовку от электрической сети в течение 1 минуты, отключив вилку или переключатель. Правильно ли дверь закрыта? убедитесь, что нет никаких препятствий для закрытия, и дверь защелкивается при закрытии.

Духовка не нагревается

Проверьте, не включена ли в демонстрационный режим духовка. Проверьте, что функция времени не активна. Отключите духовку от электрической сети в течение 1 минуты, отсоединив вилку или выключатель. После длительного использования гриля, нагреватель временно отключается термостатом безопасности, подождите несколько минут, чтобы духовка остыла и проверьте.

Ручка не фиксируется на месте.

Клипсы ручки сломаны, позвоните в службу поддержки для замены.

Горячая панель управления.

Это нормально, если при открывании двери панель печи горячая. Убедитесь, что дверь правильно закрыта и работает система охлаждения.

Если продукты переварены/пережарены.

С вентилируемой функцией не забудьте уменьшить температуру 20 ° C. С функцией микроволновой печи уменьшите мощность или время приготовления.

Если продукты недоварены/недожарены

Чтобы приготовить большое количество пищи, время приготовления следует увеличить пропорционально. Убедитесь, что вокруг продуктов достаточно места, чтобы обеспечить правильную циркуляцию тепла. Убедитесь, что дверь закрывается должным образом. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует требуемым параметрам.

Образуется конденсат на стекле духовки.

Это нормально, что при приготовлении пищи, особенно богатой влагой, вода конденсируется на внутреннем стекле дверцы духовки и панели управления. Во время приготовления конденсат испарится самостоятельно.

Предварительно нагрейте духовку, чтобы уменьшить образование конденсата.

Образуется дым во время приготовления.

Это нормально, что при приготовлении особенно жирной пищи образуется дым внутри печи. Во время приготовления с грилем образование дыма является нормальным.

Технические характеристики

Напряжение сети, частота	220/240 В, 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность	34" " Вт
Предохранитель	16 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