

**1 FEVGMC**  
**1 FEVSMC**  
**1 FEVMMC**  
**1 FEVTMC**  
**1 FEVEMCN**  
**1 FEVMCN**

Руководство по  
эксплуатации



**BARAZZA**  
taste of design

# Оглавление

Правила техники безопасности	3
Преимущества микроволновой печи	9
До первого ввода в эксплуатацию	11
Прочие важные замечания	11
Описание прибора	12
Панель управления	12
Функции	13
Настройки	14
Настройки приготовления	14
Автоматические программы	17
Общие настройки	20
Настройки таймера	21
Безопасность	22
Размораживание	23
Приготовление с СВЧ	23
Приготовление с функцией гриль	25
Аксессуары	25
Какие виды контейнеров использовать?	26
Очистка и обслуживание	27
Устранение неполадок	30
Технические характеристики	31
Защита окружающей среды	31
Установка	32
Таблицы (рекомендации по приготовлению)	34

## Правила техники безопасности



Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите предлагаемое руководство. Производитель не несет ответственности в случае неправильной установки и использования прибора, которые вызывают травмы и повреждения. Храните руководство рядом с прибором для использования в будущем.

### Безопасность детей и людей в группе риска Опасно! Риск удушья, травмы или инвалидности.

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, умственными или психическими возможностями или с недостатком опыта и знаний, если они прошли обучение или инструктаж относительно безопасного использования прибора, проведенные ответственным за их безопасность лицом.
- Следует следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Дети не должны играть с упаковкой.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибор и его доступные части нагреваются. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под наблюдением ответственных за их безопасность лиц.
- **ВНИМАНИЕ:** Когда прибор работает в комбинированном режиме, дети могут использовать духовку только под присмотром ответственных за их безопасность лиц из-за высокой рабочей температуры.
- Если в приборе есть блокировка от детей, рекомендуется включить ее. Запрещается оставлять детей младше 3 лет рядом с прибором без присмотра ответственных за их безопасность лиц.
- Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра ответственных за их безопасность лиц.

## Общая информация по технике безопасности

- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях, но не в отелях, магазинах, офисах или других подобных заведениях.
- В процессе эксплуатации прибор нагревается изнутри. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Всегда используйте прихватки для духового шкафа, чтобы убрать или вынуть из прибора принадлежности или посуду.
- При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за прибором, так как существует опасность возгорания.
- Прибор предназначен для разогрева пищи и напитков. Просушка продуктов или одежды, а также нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и пр. может привести к травмам или возгоранию.
- При появлении дыма выключите прибор или отключите его от сети и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.
- Убедитесь, что сетевые шнуры других электроприборов не были зажаты горячей дверцей и не находятся внутри духового шкафа. Изоляция шнура может расплавиться. Существует опасность короткого замыкания!
- Поднос и решетка могут легко извлекаться из духового шкафа при обработке продуктов. Размещайте эти аксессуары внутри духового шкафа только так, как указано в разделе «Аксессуары».

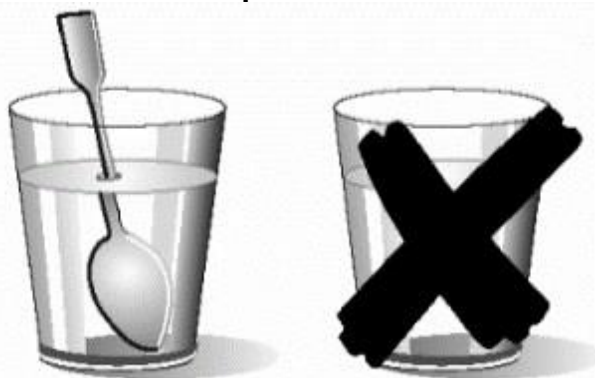
## Правила техники безопасности по работе с микроволновой печью

- Нагревание напитков в микроволновой печи может привести к «взрывному» закипанию. При обращении с такими емкостями необходимо соблюдать осторожность.

**ВНИМАНИЕ:** не нагревайте жидкости и другие продукты в закрытых емкостях. Они могут взорваться. Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

**ВНИМАНИЕ!** Духовой шкаф нельзя использовать, если:

- Дверца закрыта неправильно;
- Дверные петли повреждены;
- Поверхность соприкосновения дверцы с передней панелью прибора повреждена;
- Стеклопанель поверхности дверцы повреждена;
- Внутри прибора часто возникает электрическая дуга, даже если внутри нет металлических предметов.
- Повторное использование прибора возможно только после того, как он будет отремонтирован специалистом службы технической поддержки.
- Нагревание напитков в микроволновой печи может привести к «взрывному» закипанию. При обращении с такой емкостью необходимо соблюдать осторожность.



- Соблюдайте осторожность при нагревании жидкостей! Жидкости (вода, кофе, чай, молоко и т. д.) могут вылиться из емкости, если достигнута точка кипения. Будьте осторожны при извлечении такой емкости.

**ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**

Чтобы избежать подобной ситуации при нагревании жидкостей, поместите в емкость чайную ложку или стеклянную палочку.

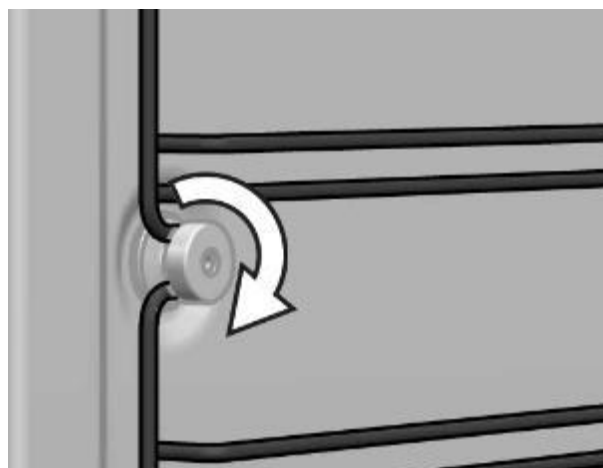
- Содержимое бутылочек для кормления и банок с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а также проверять температуру перед употреблением во избежание ожогов.
- Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные вкрутую, не следует нагревать в приборе, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева в микроволновой печи.

- **ВНИМАНИЕ!** Не нагревайте алкоголь или алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!**
  - **ВНИМАНИЕ!** Чтобы избежать перегрева или подгорания пищи, очень важно не выбирать длительные периоды времени или слишком высокие уровни мощности при нагревании небольшого количества пищи. Например, булочка может подгореть через 3 минуты, если выбранная мощность слишком велика.
  - Для приготовления тостов используйте только функцию гриля и все время следите за прибором. Если вы используете комбинированную функцию для поджаривания хлеба, он быстро подгорит.
  - Для достижения наилучших результатов при разогреве небольших предметов (например, стакана воды, кружки для молока или пакета для попкорна) рекомендуется размещать их на стеклянном подносе и устанавливать его на 1-м или более высоком уровне.
  - Регулярно переворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы улучшить равномерность нагрева.
  - Для достижения наилучших результатов приготовления с помощью микроволн необходимо снять решетку, поместить продукты на стеклянный поднос и расположить его на нижнем или более высоком уровне.
  - Не помещайте продукты или емкости с пищей / жидкостью прямо на дно камеры. Для лучшего нагрева поместите продукты или емкость с продуктами / жидкостью на стеклянный поднос.
  - Не накрывайте дно камеры духового шкафа алюминиевой или оловянной фольгой, так как это может повредить прибор.
- Следуя данным инструкциям, избегайте повреждения микроволновой печи или других опасных ситуаций.**
- Никогда не включайте микроволновую печь, если камера пустая. Если внутри нет продуктов, это может привести к перезарядке электрического тока и повреждению духовки. **РИСК ПОВРЕЖДЕНИЯ!**
  - Для проведения тестов по программированию прибора

поместите в прибор стакан с водой. Вода поглотит микроволны, и духовка не будет повреждена.

- Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия.
- Правильно разместите принадлежности духового шкафа на боковых решетках (см. раздел «Аксессуары»).
- Используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей. Перед тем, как использовать посуду и емкости в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят (см. раздел о типах посуды).
- Никогда не снимайте слюдяное покрытие с потолка внутри духовки! Это покрытие предотвращает повреждение микроволнового генератора жиром и кусочками пищи.
- Не храните легковоспламеняющиеся предметы внутри духового шкафа, они могут загореться при включении прибора.
- Не храните продукты или предметы в духовом шкафу.
- Не используйте духовку для обжаривания, так как невозможно контролировать температуру масла, нагретого микроволнами.
- Не опирайтесь на открытую дверцу духового шкафа и не садитесь на нее. Это может повредить прибор, особенно петли. Дверца духового шкафа может выдерживать максимальный вес 8 кг.

**Ненадежное закрепление опоры гайками может привести к перегреву и повреждению прибора.**



## Установка

- Установка прибора должна соответствовать действующим нормам.
- Электроустановка предполагает, что прибор можно изолировать от сети с минимальным расстоянием между полюсными контактами 3 мм. Подходящие устройства включают, например, автоматические выключатели, УЗО и контакторы.
- Если электрическое соединение выполняется при помощи вилки, и последняя остается доступной после установки, то необходимость в вышеупомянутых устройствах отсутствует.
- Электроустановка должна обеспечивать защиту от поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор должен быть заземлен.
- **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор предназначен для встраивания. Пожалуйста, обратитесь к последним страницам данного руководства для получения подробной информации о размерах для встраивания.

## Очистка и обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой и обслуживанием прибора убедитесь, что прибор выключен.
- Прибор подлежит регулярной очистке, следует также удалять остатки пищи.
- Несоблюдение правил очистки прибора может привести к повреждению поверхности, отрицательно сказаться на сроке службы прибора и, возможно, привести к опасной ситуации.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы, они могут поцарапать поверхность, и стекло может разбиться.
- Не используйте пароочиститель для очистки прибора.
- Контактные поверхности дверцы (передняя панель камеры и внутренняя часть) должны содержаться в чистоте для

корректного функционирования духового шкафа.

- Следуйте инструкциям по очистке в разделе «Очистка и обслуживание духовки».

**ВНИМАНИЕ:** перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током. Пожалуйста, ознакомьтесь с разделом «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ духового шкафа».

## Обслуживание и устранение неполадок

- **ВНИМАНИЕ!** Перед ремонтом отключите прибор.
- **ВНИМАНИЕ!** Только квалифицированный специалист может выполнять любые операции по обслуживанию или ремонту, связанные со снятием покрытия, обеспечивающего защиту от воздействия микроволновой энергии.
- **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или уплотнитель дверцы повреждены, эксплуатация прибор запрещается, пока прибор не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.
- Если сетевой шнур поврежден, он подлежит замене производителем или квалифицированными техническими специалистами во избежание опасных ситуаций.
- Ремонт и техническое обслуживание, особенно токоведущих частей, могут выполняться только уполномоченными производителем техническими специалистами.

## Преимущества микроволновой печи

В обычном духовом шкафу горячий воздух медленно проникает в продукты снаружи. И при нагревании воздуха, компонентов духового шкафа и контейнеров, содержащих продукты, происходит большая потеря энергии.

В микроволновой печи тепло генерируется самими продуктами, то

есть тепло поступает изнутри. Таким образом, на воздух, стенки камеры или контейнеры (если они являются контейнерами, пригодными для использования в микроволновой печи) не тратится энергия. Это означает, что нагреваются только продукты.

Подводя итог, микроволновые печи обладают следующими преимуществами:

1. Экономия времени на приготовление; в целом время на  $\frac{3}{4}$  меньше по сравнению с обычным приготовлением.
2. Сверхбыстрое размораживание продуктов, что снижает опасность развития бактерий.
3. Энергосбережение.
4. Сохранение пищевой ценности продуктов за счет сокращения времени приготовления.

### Режим работы СВЧ

Микроволновая печь содержит высоковольтный клапан, называемый магнетроном, который преобразует электрическую энергию в микроволновую энергию. Эти электромагнитные волны направляются внутрь прибора по волноводу и распределяются с помощью металлического диспергатора или вращающейся пластины.

Внутри прибора микроволны распространяются во всех направлениях и отражаются от металлических стенок, таким образом, равномерно проникая в продукты.

### Почему еда нагревается

Многие продукты содержат воду, и молекулы воды вибрируют вместе с микроволнами.

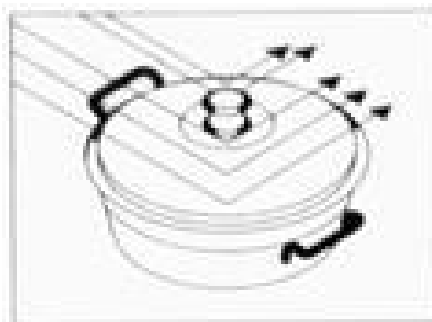
Трение между молекулами генерирует тепло, которое повышает температуру продуктов для размораживания, приготовления или поддержания температуры продуктов.

Поскольку внутри продуктов образуется тепло:

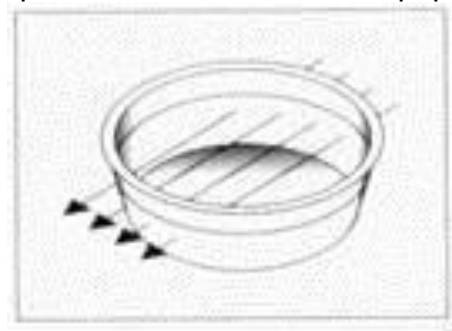
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или масел или с очень небольшим количеством масла;
- Размораживание, разогревание или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычном духовом шкафу;
- Сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
- Ни естественный цвет, ни аромат не изменяются.

Микроволны проходят через фарфор, стекло, картон или пластик, но не через металл. По этой причине нельзя использовать в микроволновой печи металлические емкости или емкости с металлическими частями.

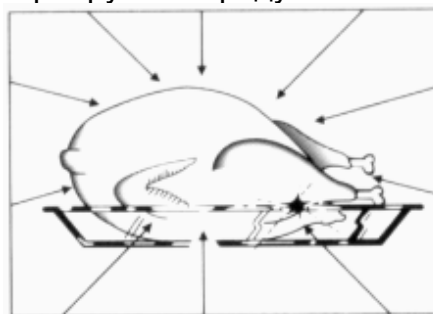
Микроволны отражаются металлом ...



... они проходят сквозь стекло и фарфор ...





... и абсорбируются продуктами.



## **До первого ввода в эксплуатацию**

В духовом шкафу могут остаться следы масел и других веществ, это следствие производственного процесса. Камеру прибора следует очистить, действуя следующим образом:

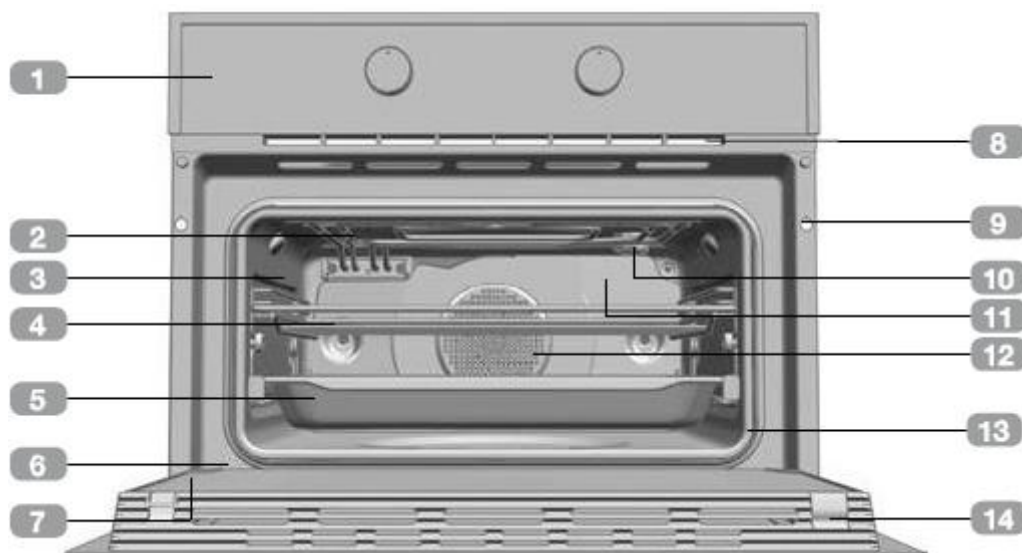
1. Удалите всю упаковку с духового шкафа, включая защитный пластик, если таковой имеется.
2. Включите режим  или , 200 °C на 1 час.
3. Оставьте дверцу духового шкафа открытой для охлаждения и удаления запаха.
4. Когда духовой шкаф остынет, очистите внутреннюю камеру и аксессуары.

Во время данной операции возможно появление дыма и запаха. Кухонное помещение должно иметь хорошую вентиляцию.

### **Прочие важные замечания**

- Не накрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, это может повлиять на качество приготовления и повредить эмаль во внутренней камере прибора и кухонный гарнитур.
- Не лейте воду на дно прибора, это приведет к повреждению эмали.
- Образование конденсата на дверце духового шкафа при приготовлении продуктов с высоким содержанием жидкости нормальное явление.
- При закрывании дверцы духового шкафа во время приготовления пользователь может услышать шум воздуха внутри. Это нормально, поскольку дверца создает давление, когда закрывается. Закрытая дверца гарантирует герметичность.

## Описание прибора



1	Панель управления
2	Гриль
3	Направляющие
4	Решетка
5	Противень
6	Петля
7	Внутреннее стекло

8	Отверстие д/охлаждения
9	Отверстия для крепления
10	Лампочка
11	Задняя панель
12	Вентилятор
13	Уплотнитель дверцы
14	Дверца

## Панель управления















1	Левая ручка
2	Дисплей
3	Вкл / Выкл
4	Кнопка для выбора функций
5	Кнопка Температура

6	Кнопка Время
7	Кнопка навигации Назад
8	Кнопка навигации Вперед/ ОК
9	Правая ручка

# Функции

## Традиционные

	Верхний + Нижний нагрев		Горячий возд. + Ниж. нагр.
	Нижний нагрев		Горячий воздух
	Гриль + Нижний нагрев		Разморозка
	Двойной гриль		Печь СВЧ
	Гриль		КОМБИ СВЧ
	Ниж. + Верх. нагрев + Циркуляция Воздуха		Медленное приготовление
	Гриль + Циркуляция воздуха		Горячий воздух ЭКО

## Комбинированные функции СВЧ

	СВЧ + Гриль		СВЧ + Верх./ Ниж. нагрев
	СВЧ + Горячий воздух		СВЧ + Гриль + Горячий воздух

## Уровни мощности микроволновой печи

Выходная мощность микроволн	Продукты
200 Вт	Медленное размораживание нежных продуктов; поддержание горячей температуры блюда
400 Вт	Приготовление на небольшом огне; вареный рис Быстрое размораживание, разогрев детского питания
600 Вт	Разогрев и приготовление блюд
800 Вт	Приготовление овощей и других продуктов Осторожное приготовление и разогрев, Нагрев и приготовление небольших порций еды
1000 Вт	Быстрый разогрев жидкостей

# Настройки

## Выбор языка

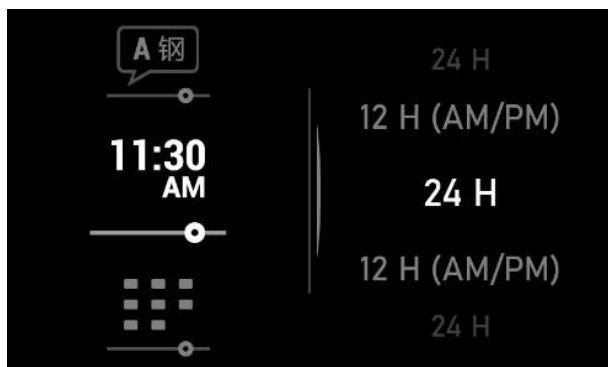
При первом включении духового шкафа на дисплее появляется логотип компании, затем экран для выбора языка. Для правильного пользования духовым шкафом следует установить нужный язык.



- Поворачивайте Правую ручку, пока на дисплее не появится нужный язык.
- Нажмите ▷ для подтверждения.

## Установка времени

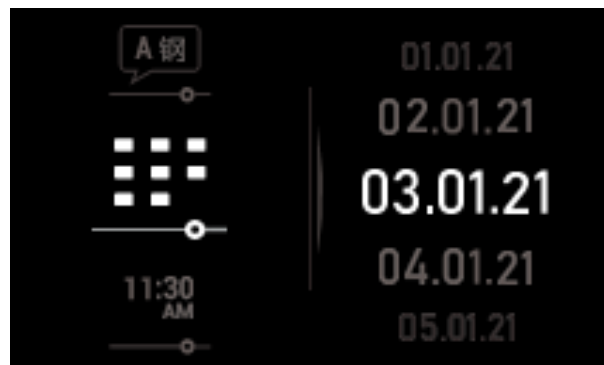
До установки времени следует выбрать нужный формат (см. картинку внизу).



- Поворачивайте Правую ручку до появления нужного формата времени.
- Нажмите ▷ для подтверждения.
- После этого нужно установить текущее время:
- Поверните Правую ручку для установки времени.
- Нажмите ▷ для подтверждения.

## Установка даты

После установки времени выберите текущую дату.



- Поверните Правую ручку для выбора даты.
- Нажмите ▷ для подтверждения.

# Настройки приготовления



## Приготовление вручную




- Включите прибор нажатием кнопки
- Поверните левую ручку и выберите “Приготовление вручную” в меню.
- Поверните правую ручку для выбора нужной функции духового шкафа.
- Нажмите ▷ для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора нужной температуры.
- Нажмите ▷ для подтверждения. Духовой шкаф начинает процесс приготовления.



В любой момент процесса приготовления вы можете:


- **Изменить функцию духового шкафа**, нажав кнопку .
- **Изменить температуру приготовления**, нажав кнопку .

- Установить таймер приготовления или время приготовления / окончания, нажав кнопку .
- Изменить установленный таймер или время приготовления / окончания процесса, нажав кнопку .




**ПРИМЕЧАНИЕ:** Приготовление может быть прервано в любое время нажатием кнопки .



### Приготовление с СВЧ


- Включите прибор нажатием кнопки .
  - Поверните левую ручку для выбора меню “Приготовление вручную”.
  - Поверните правую ручку для выбора функции СВЧ .
  - Нажмите  для подтверждения.
  - Поверните правую ручку для выбора нужной мощности.
  - Нажмите  для подтверждения.
  - Поверните левую ручку для выбора времени.
  - Нажмите  для подтверждения. Прибор начинает приготовление.
- В любой момент процесса приготовления вы можете:
- Изменить время приготовления нажатием кнопки .
  - Изменить мощность приготовления нажатием кнопки .

**Примечание:** Процесс приготовления может быть отменен в любое время нажатием кнопки .






### Быстрый старт


- Включите прибор нажатием кнопки .
- Поверните левую ручку и выберите “Приготовление вручную” в меню.
- Символ  появится на дисплее справа.
  - Нажмите  для подтверждения.

- Нажмите  и печь СВЧ немедленно переходит в рабочий режим с максимальной мощностью на 30 секунд.
- Для увеличения рабочего времени нажмите . Каждое нажатие этой кнопки увеличивает рабочее время на 30 секунд.

**Примечание:** Приготовление может быть остановлено в любое время нажатием кнопки .






### Приготовление в режиме КОМБИ СВЧ

- Включите прибор нажатием кнопки .
- Поверните левую ручку для выбора меню “Приготовление вручную”.
- Поворачивайте правую ручку до появления символа .
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора нужной функции.
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните левую ручку для выбора нужной мощности.
- Поверните правую ручку для выбора температуры.
- Нажмите  для подтверждения. Прибор начинает приготовление.


**Примечание:** Процесс приготовления может быть отменен в любое время нажатием кнопки .

## Приготовление с СВЧ








- Включите прибор нажатием кнопки .
- Поверните левую ручку для выбора меню “Приготовление вручную”.
- Поворачивайте левую ручку до появления символа .
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните правую ручку, чтобы выбрать опцию размораживания по времени.
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните левую ручку, чтобы выбрать желаемое время размораживания.
- Нажмите  для подтверждения.


**ПРИМЕЧАНИЕ.** См. раздел «Размораживание» для получения информации о времени размораживания.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Когда на дисплее появится сообщение **ПОВЕРНИТЕ БЛЮДО**, откройте дверцу, поверните блюдо и нажмите  чтобы продолжить

## Размораживание по весу



- Включите прибор нажатием кнопки .
- Поверните левую ручку для выбора меню “Приготовление вручную”.
- Поворачивайте левую ручку до появления символа .
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните правую ручку, чтобы выбрать опцию размораживания по весу.
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните левую ручку, чтобы выбрать один из вариантов размораживания по весу.
- Поверните правую ручку, чтобы выбрать желаемый вес.
- Нажмите  для подтверждения.













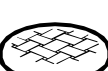

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Когда на дисплее появится сообщение **ПОВЕРНИТЕ БЛЮДО**, откройте дверцу, поверните блюдо и нажмите , чтобы продолжить.

В следующей таблице представлены функциональные программы размораживания по весу с указанием интервалов веса, а также времени размораживания и выдержки (для обеспечения однородной температуры продуктов):

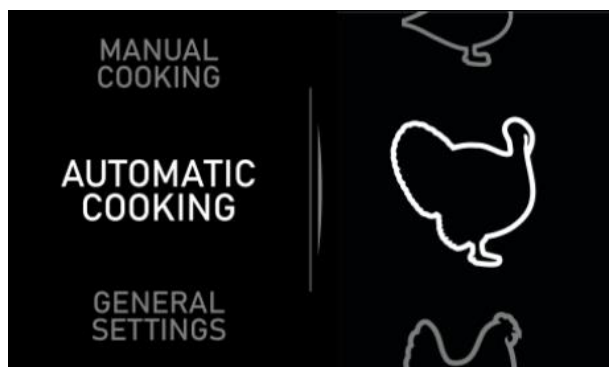
Программа	Продукт	Вес (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
	Мясо	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
	Рыба	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
	Замороженные фрукты	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
	Хлеб	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
	Домашняя птица	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20




## Автоматические программы

Программа	Продукт	Вес (кг)	Время (мин)
	Курица	0.50 – 1.50	42 – 76
	Утка	1.1 – 2.5	57 – 108
	Гусь	2 – 4.5	82 – 169
	Индейка	4 - 10	142 – 294
	Куриные ножки	0.50 – 2	38 – 73
	Свинина	0.5 - 10	76 – 336

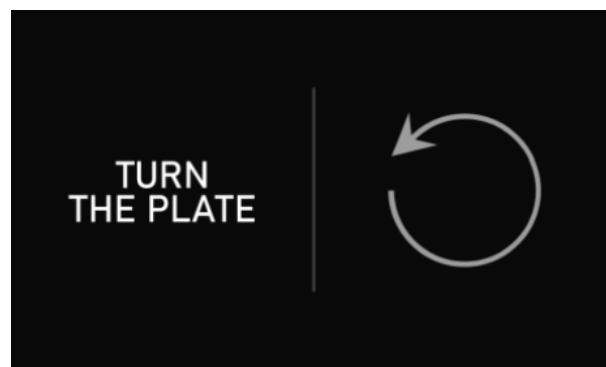
Программа	Продукт	Вес (кг)	Время (мин)
	Говядина	0.5 – 5	95 – 241
	Ягнятина	0.5 – 6	66 – 210
	Свинные отбивные	0.5 – 4	38 – 84
	Белая рыба	0.5 – 5	28 – 94
	Лосось	0.5 – 5	28 – 94
	Белый хлеб	0.5 – 2	28 – 63
	Черный хлеб	1 - 4	52 – 94
	Цельнозерновой хлеб	1 – 3	85 – 157
	Пицца на толстом тесте	–	11 – 13
	Пицца на тонком тесте	–	8 – 9
	Фунтовый кекс	–	70
	Фруктовый тарт большой	–	50
	Фруктовый тарт маленький	–	35
	Торт	–	35

## Автоматические программы



- Включите прибор, нажав кнопку .
- Поверните левую ручку для выбора меню "Автоматические программы".
- Поверните правую ручку для выбора продукта для приготовления.
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора нужного веса.
- Нажмите  для подтверждения.
- Выбранные параметры отображаются на дисплее.
- Нажмите  для подтверждения.
- Информация об уровне появится на дисплее.
- Нажмите  для продолжения.
- Поверните левую ручку для выбора немедленного начала процесса приготовления или для выбора других стартовых опций (см. раздел "Установка таймера").
- Нажмите  для подтверждения.

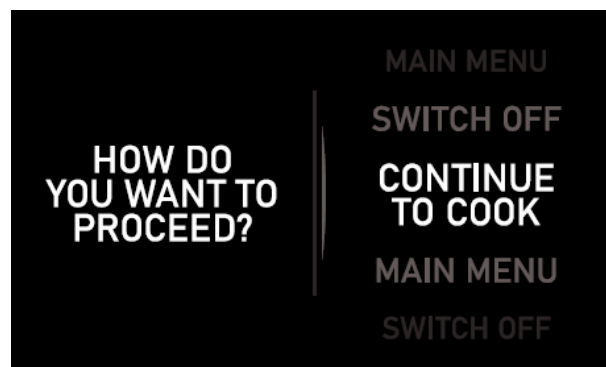
## Поверните блюдо




Для некоторых рецептов или программ отображается сообщение Поверните блюдо, то есть во время приготовления блюдо необходимо поворачивать. Прибор уведомит об этом звуковым сигналом, и на дисплее появится символ сообщения. Открытие дверцы духового шкафа для поворота продукта приведет к автоматическому отключению звукового сигнала.

### Завершение приготовления

Когда процесс приготовления завершен, прибор выведет следующее сообщение:



- Поверните правую ручку для выбора опции.
- Нажмите  для подтверждения.

# Общие настройки

## Выбор языка

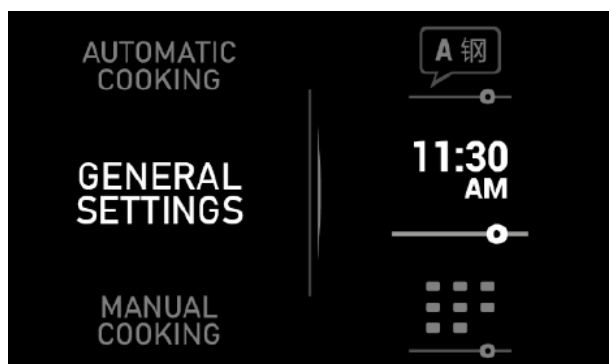
Язык можно изменить в любое время. Чтобы изменить язык, действуйте следующим образом:



- Нажмите ⏻ для включения прибора.
- Поверните левую ручку для выбора меню “Общие настройки”.
- Поверните правую ручку для выбора опции установки языка.
- Нажмите ▶ для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора нужного языка.
- Нажмите ▶ для подтверждения.

## Установка времени

Для изменения времени действуйте следующим образом:

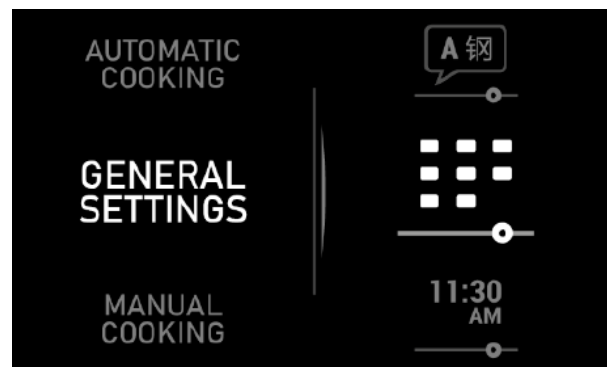


- Нажмите ⏻ для включения прибора.
- Поверните левую ручку для выбора меню “Общие Настройки”.
- Поверните правую ручку для выбора опции установки времени.
- Нажмите ▶ для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора формата времени.
- Нажмите ▶ для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора нужного времени.

- Нажмите ▶ для подтверждения.

## Установка даты

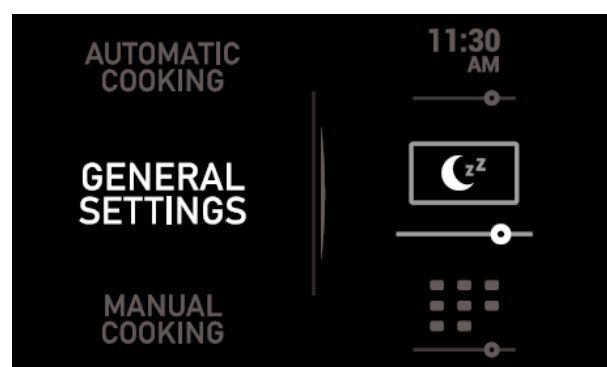
Чтобы изменить текущую дату, действуйте следующим образом:



- Нажмите ⏻ для включения прибора.
- Поверните левую ручку для выбора меню “Общие настройки”.
- Поверните правую ручку для выбора опции установки даты.
- Нажмите ▶ для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора новой даты.
- Нажмите ▶ для подтверждения.

## Режим ожидания

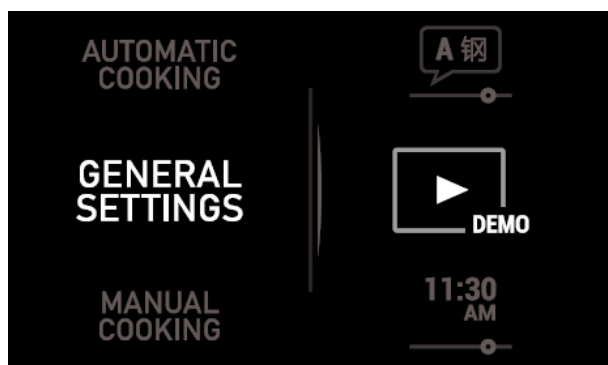
Когда духовой шкаф находится в режиме ожидания, можно выбрать, что отображается на дисплее: время или логотип Barazza.



- Нажмите ⏻ для включения прибора.
- Поверните левую ручку для входа в меню “Общие Настройки”.
- Поверните правую ручку для выбора настроек режима ожидания.
- Нажмите ▶ для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора опции времени или логотипа.
- Нажмите ▶ для подтверждения.

## Режим Демо

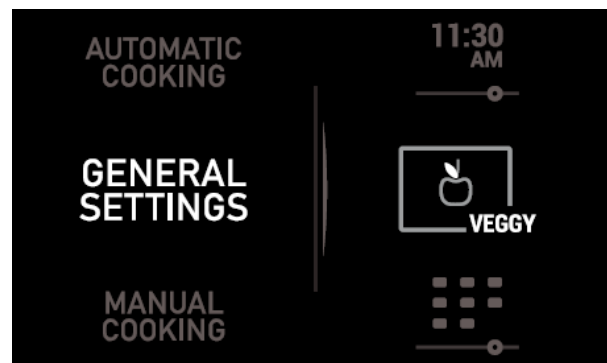
Для включения / выключения Демо режима действуйте следующим образом:



- Нажмите для включения прибора.
- Поверните левую ручку для выбора меню “Общие Настройки”.
- Поверните правую ручку для выбора настроек Демо режима.
- Нажмите для подтверждения.
- Вращайте правую ручку для включения / выключения Демо режима.
- Нажмите ▷ для подтверждения.

## Режим Вегги

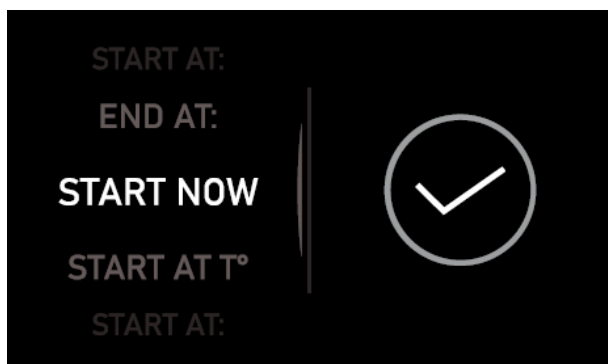
Данный режим подходит для вегетарианцев. Эта опция скрывает невегетарианские рецепты в настройках.



- Нажмите для включения прибора.
- Поверните левую ручку для выбора меню “Общие Настройки”.
- Поверните правую ручку для выбора режима Вегги.
- Нажмите ▷ для подтверждения.
- Поверните правую ручку для включения / выключения режима Вегги.
- Нажмите ▷ для подтверждения.

## Настройки таймера

До начала процесса приготовления можно воспользоваться следующими опциями:



**Начать сейчас** – данная опция позволяет запрограммировать время приготовления.

**Начать при T°** - с данной опцией процесс приготовления начинается, когда прибор достигает выбранной

температуры.

**Начать в...** – данная опция позволяет выбрать желаемое время начала приготовления.

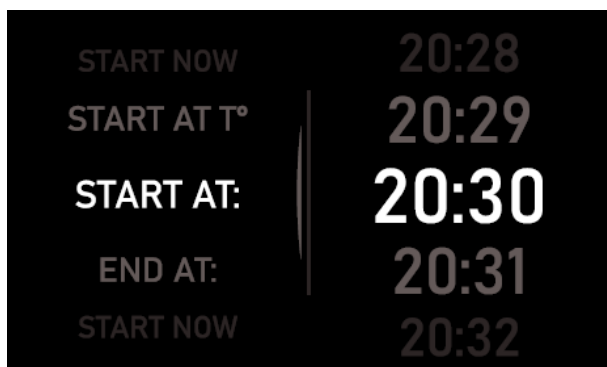
**Закончить в...** – данная опция позволяет выбрать желаемое время окончания приготовления.

По окончании запрограммированного времени раздается звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически перестает нагреваться.

Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку и выключите духовой шкаф.

Можно получить доступ к параметрам программирования в любой момент в процессе приготовления. Также можно изменить программу приготовления.

## Программирование опций таймера

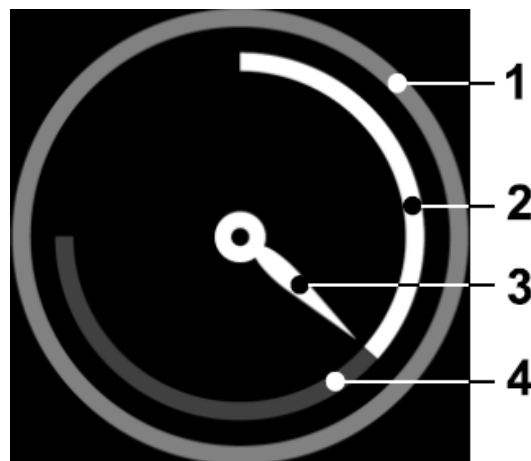


После выбора программы приготовления таймер начинает отсчет, увеличивая время. Чтобы запрограммировать одну из предыдущих опций, действуйте следующим образом:

- Нажмите ⌚ для выхода в меню опций таймера.
- Поверните левую ручку для выбора нужного времени приготовления.
- Нажмите ▶ для подтверждения.
- Поверните левую ручку для выбора нужной опции.
- Поверните правую ручку для выбора длительности, температуры или время начала / окончания приготовления в зависимости от выбранной опции.

- Нажмите ▶ для подтверждения.
- Для некоторых опций потребуется установить время начала или окончания приготовления.
- Нажмите ▶ для подтверждения.
- Снова отобразится экран приготовления.
- приготовления.

## Описание экрана приготовления



- 1 Внешнее кольцо
- 2 Оставшееся время
- 3 Стрелка часов
- 4 Пройденное время

## Безопасность

### Блокировка от детей

Эта функция может быть выбрана в любое время при использовании духового шкафа.

- Когда прибор выключен, блокировка от детей не позволит включить духовку при нажатии кнопки .
- Когда прибор включен. Если функция активирована, когда духовой шкаф в работе или настроен на отсроченный старт, клавиатура не будет реагировать, и нельзя использовать ручки или изменить настройки приготовления.

Для включения этой функции нажмите и удерживайте ◀ и ▶ одновременно, пока не прозвучит звуковой сигнал и на экране не появится символ 🔒. П Теперь панель управления заблокирована. Для выключения этой функции снова нажмите и удерживайте одновременно кнопки ◀ и ▶ , пока не прозвучит звуковой сигнал и символ 🔒 не исчезнет.

## **Размораживание**

**Примечание:** См. Таблицы в конце руководства пользователя для ознакомления с интервалами времени размораживания и выдержки (для обеспечения равномерного нагрева блюд) для продуктов разного типа и веса, а также рекомендации по приготовлению.

### **Общие советы по размораживанию**

1. Используйте для размораживания только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи (фарфор, стекло, подходящий пластик).
2. Таблицы относятся к размораживанию сырых продуктов.
3. Время размораживания зависит от количества и толщины продуктов. Замораживая продукты, заранее подумайте о процессе размораживания. Распределите еду по частям в зависимости от размера емкости.
4. Как можно лучше распределите продукты в микроволновой печи. Сверху помещайте самые толстые части рыбы или куриные ножки. Самые деликатные части можно защитить алюминиевой фольгой. Важно: алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры, так как это может вызвать электрическую дугу.
5. Самые толстые части нужно перевернуть несколько раз.
6. Распределите замороженные продукты как можно более равномерно, потому что тонкие и узкие части

## **Приготовление с СВЧ**

**Внимание!** См раздел “Правила техники безопасности с СВЧ” до начала приготовления с использованием микроволновой печью.

Действуйте следующим образом при приготовлении с СВЧ:

размораживаются быстрее, чем самые толстые в верхней части.

7. Продукты, богатые жирами, например сливочное масло, творог и сливки, не следует размораживать полностью. При комнатной температуре они будут готовы к подаче в течение нескольких минут. Если в замороженных сливках есть небольшие кусочки льда, сливки следует взбить перед едой.

8. Положите птицу на тарелку-поддон, чтобы сок мог легче стекать.

9. Хлеб следует завернуть в салфетку, чтобы он не пересыхал.

10. Регулярно поворачивайте продукты.

11. Достаньте замороженные продукты из упаковки и не забудьте удалить все металлические зажимы. Если контейнеры, которые используются для хранения продуктов в морозильной камере, могут также использоваться для нагрева и приготовления пищи, просто снимите крышку. В противном случае поместите продукты в емкости, подходящие для микроволновых печей.

12. Жидкость, образующаяся в процессе размораживания, особенно домашней птицы, должна быть утилизирована и ни при каких обстоятельствах не должна контактировать с другими продуктами питания.

13. Помните, что при размораживании требуется период выдержки, чтобы продукты полностью разморозились. Обычно это занимает от 15 до 20 минут.

- Перед нагреванием или приготовлением продуктов с кожурой (например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок) прокалывайте их, чтобы они не лопнули. Порежьте продукты, прежде чем приступить к их приготовлению.
- Перед использованием посуды или емкости убедитесь, что она подходит

для использования в микроволновой печи (см. раздел о типах посуды).

- При приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (например, размораживание хлеба, приготовление попкорна и т. Д.) Испарение происходит очень быстро. В этом случае духовой шкаф работает так, как будто он пустой, и блюдо может пригореть. В этом случае духовой шкаф и емкость могут быть повреждены. Поэтому следует установить только необходимое время приготовления и внимательно следить за процессом приготовления.
- Нельзя нагревать большое количество масла (для жарки) в микроволновой печи.
- Извлеките заранее приготовленные продукты из контейнеров, в которых они находились, поскольку контейнеры не всегда жаропрочные. Следуйте инструкциям производителя продуктов питания.
- Если имеется несколько емкостей, например, чашек, установите их на основание равномерно.
- Не закрывайте пластиковые пакеты металлическими зажимами. Вместо этого используйте пластиковые зажимы. Проколите пакеты несколько раз, чтобы пар мог легко выходить.
- При нагревании или приготовлении продуктов убедитесь, что они достигают температуры не менее 70 ° С.
  - Во время приготовления на стеклянной поверхности дверцы духовки может образовываться пар или по ней может стекать вода. Это нормальная ситуация, особенно при низкой температуре в помещении. Это не влияет на безопасную работу прибора. После того, как вы закончите готовить, слейте воду, оставшуюся от конденсата.
  - При нагревании жидкостей используйте емкости с широким отверстием, чтобы пар мог легко испаряться. Готовьте продукты в соответствии с

инструкциями, учитывая время приготовления и уровни мощности, указанные в таблицах.

Имейте в виду, что приведенные цифры являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов. Желательно отрегулировать время и уровни мощности для каждой ситуации. В зависимости от точных характеристик продукта вам может потребоваться увеличить или сократить время приготовления, а также увеличить или уменьшить уровень мощности.

### **Приготовление с СВЧ**

1. Чем большее количество продуктов вы используете, тем большее время будет затрачено на приготовление. Имейте в виду, что:

- Если удваиваете количество, удвойте время приготовления
- Если уменьшаете количество вдвое, уменьшите вдвое и время приготовления.

2. Чем ниже температура, тем больше время приготовления.

3. Продукты, содержащие много жидкости, нагреваются быстрее.

4. Приготовление будет более равномерным, если продукты равномерно распределены по основанию. Если вы размещаете одни продукты по краям емкости, а другие (с менее плотной консистенцией) в центр емкости, вы можете одновременно нагревать разные виды продуктов. Вы можете открыть дверцу духового шкафа в любой момент. При этом прибор автоматически выключится. Микроволновая печь снова заработает, только если вы закроете дверцу и нажмете кнопку Старт.

Накрытые продукты требуют меньше времени приготовления и лучше сохраняют свои характеристики. Используемые крышки должны пропускать микроволны и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

## Приготовление с функцией гриля

Для получения хороших результатов с грилем используйте решетку, поставляемую с духовкой.

**Установите решетку так, чтобы она не соприкасалась с металлическими поверхностями камеры духового шкафа, поскольку в этом случае существует опасность возникновения электрической дуги, которая может повредить прибор.**

### **ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ :**

1. При первом использовании гриля будет дым и запах от масел, используемых при производстве духового шкафа.

2. Стеклопанель дверцы духовки сильно нагревается во время работы гриля. Не допускайте к прибору детей.

3. Заранее разогрейте гриль в течение 2

### **Аксессуары**

Не оставляйте посуду или продукты на дне прибора. Всегда используйте противни и решетки, поставляемые с прибором.

Чтобы приготовить йогурт, поставьте емкость на дно духовки.

Чтобы приготовить любую другую пищу, поместите противень или решетку в направляющие внутри духовки.

1. На две направляющие боковых стенок или на выдвижные направляющие, если таковые имеются.

2. Решетка и некоторые противни имеют фиксирующие канавки, чтобы предотвратить их случайное извлечение. Размещайте аксессуары, как показано на рисунке.

минут. Если не указано иное, используйте решетку.

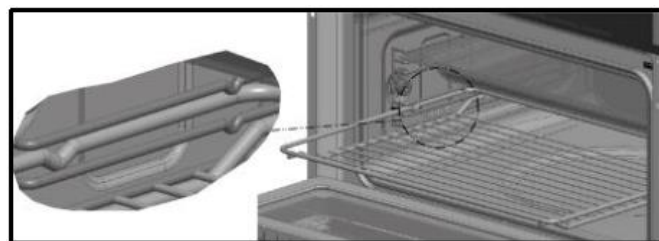
4. Во время работы гриля стенки камеры и решетка сильно нагреваются. Следует использовать прихватки для духовки.

1. Если гриль используется в течение длительного периода времени, то его элементы будут временно отключаться из-за предохранительного термостата. Это нормальное явление.

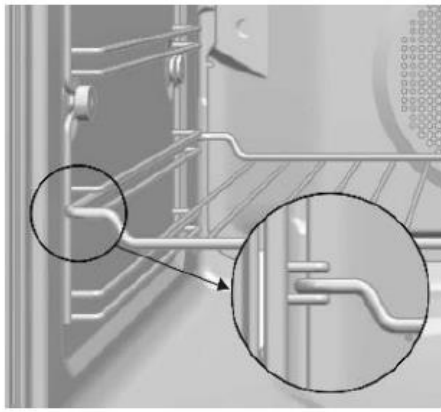
2. Важно! Когда пищу нужно готовить на гриле или в контейнерах, вы должны проверить, подходит ли этот контейнер для использования в микроволновой печи. См. раздел о типах посуды!

3. При использовании гриля брызги жира могут попасть на элементы гриля и пригореть. Это нормальная ситуация и не означает, что имеется какая-либо неисправность.

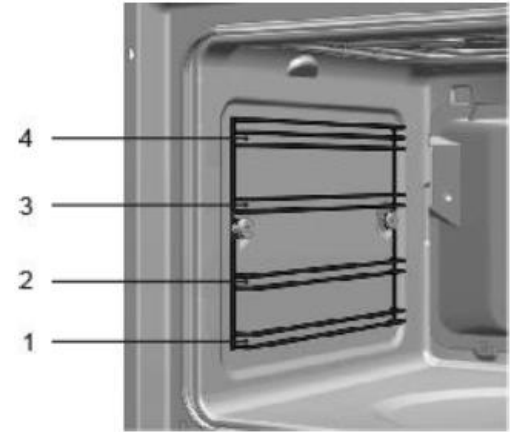
После того, как вы закончите готовить, очистите внутреннюю часть и аксессуары, чтобы из-за остатков пищи в приборе не образовалась корка.



3. Поверхность решетки, на которой стоит контейнер, должна находиться ниже боковых направляющих. Это предотвращает случайное скольжение контейнера.



Разместите продукты по центру решетки для получения максимального результата.



Уровни приготовления следующие:

1: Нижний.

2/3: Средний.

4: Верхний

Уровень 4 подходит для приготовления на гриле и тостов.

## Какие виды контейнеров использовать?

### Функция СВЧ

При использовании функции микроволн имейте в виду, что микроволны отражаются металлическими поверхностями. Стекло, фарфор, глина, пластик и бумага пропускают микроволны.

По этой причине **нельзя использовать** в микроволновой печи **металлические сковороды и посуду или емкости с металлическими деталями или украшениями**. Стекланную посуду и глину **с металлическим декором или деталями** (например, свинцовым кристаллом) нельзя использовать в микроволновых печах.

Идеальные материалы для использования в микроволновых печах - стекло, огнеупорный фарфор или глина или термостойкий пластик. Очень тонкое, хрупкое стекло или фарфор следует использовать только в течение непродолжительного времени (например, нагревание). Горячая еда передает тепло посуде, которая может стать очень горячей.

Поэтому всегда используйте **прихватки** для духовки!

### Как проверить посуду, которую вы хотите использовать

Поместите контейнер, который хотите использовать, в духовку на 20 секунд при максимальной мощности микроволн. По истечении этого времени, если он холодный или немного теплый, его можно использовать. Однако, если он сильно нагревается или вызывает электрическую дугу, он не подходит для использования в микроволновой печи.

### Функции гриля или горячего воздуха

В случае использования функций Гриль или Горячий воздух посуда должна выдерживать температуру не менее 300 °С.

Пластиковая посуда не подходит для гриля.

### Комбинированные функции

В комбинированных функциях используемая посуда должна подходить как для микроволновой печи, так и для гриля.

Алюминиевая тара и фольга  
Предварительно приготовленные продукты в алюминиевых контейнерах или в алюминиевой фольге можно помещать в микроволновую печь при

соблюдении следующих условий:

- Учитывайте рекомендации производителя, написанные на упаковке.
  - Алюминиевые контейнеры не должны быть выше 3 см в высоту или соприкасаться со стенками внутренней камеры (**минимальное расстояние 3 см**). Любая алюминиевая крышка или крышка должны быть удалены.
  - Ставьте алюминиевый контейнер прямо на поворотный стол. Если вы используете решетку, поставьте емкость на фарфоровую тарелку. Никогда не ставьте емкость прямо на решетку!
  - Время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в продукты только с верхней стороны. Если вы сомневаетесь, лучше пользуйтесь подходящей для микроволновой печи посудой.
  - Алюминиевая фольга используется для отражения микроволн во время процесса размораживания. Края или выступающие части нежных продуктов, таких как птица или фарш, оберните фольгой для защиты от перегрева.
- Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры печи, так

как это может вызвать электрический дуговой разряд.

### **КРЫШКИ**

Рекомендуем вам использовать стеклянные или пластиковые крышки или пищевую пленку по следующим причинам: **ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИИ СВЧ**

1. Помогает избежать излишнего испарения влаги (прежде всего, при длительном приготовлении);
2. Сокращается время приготовления;
3. Продукты не пересушиваются;
4. Сохраняется аромат продуктов.

Крышки должны иметь отверстия, предотвращающие возникновение излишнего давления пара. Пластиковые пакеты необходимо открывать. Баночки и бутылочки с детским питанием и подобные емкости разогревайте без крышек, в противном случае емкости могут лопнуть.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** См. Таблицу в конце данного руководства пользователя, она дает общее представление о том, какой тип посуды подходит для каждой ситуации.

## **Очистка и обслуживание**

**ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением любых работ отключите прибор от электросети.

### **Очистка внешней поверхности и принадлежностей прибора**

Очищайте прибор снаружи и принадлежности теплой мыльной водой или мягким моющим средством.

Соблюдайте особую осторожность при очистке нержавеющей стали или окрашенных поверхностей. Используйте только мягкие губки или тряпки.

### **Очистка внутренней камеры прибора**

Регулярно очищайте внутреннюю камеру, чтобы удалить следы жира или

пищи, которые впоследствии могут быть причиной дыма и неприятного запаха, а также вызвать появление пятен. Используйте мягкие щетки или губки с теплой мыльной водой для очистки эмалированных поверхностей, например, дна камеры. Следует очищать камеру, когда она остыла. Используйте чистящие средства для духовки только на эмалированных поверхностях.

**ВНИМАНИЕ!** Не очищайте внутреннюю камеру с помощью парочистителя или водой под давлением.

Не пользуйтесь металлическими мочалками, щетками или какими-либо другими аксессуарами, которые могут

поцарапать эмаль.

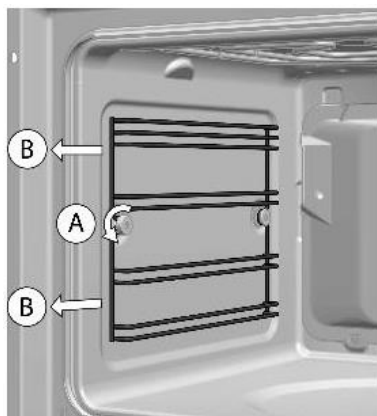
Со временем некоторые продукты, такие как помидоры, уксус и запеченные с солью блюда, могут вызвать изменение цвета эмали. Это нормально и не влияет на работу духовки. Не пытайтесь удалить эти пятна радикальными методами, упомянутыми выше, так как это может привести к необратимому повреждению поверхности.

Регулярно очищайте уплотнитель духового шкафа, чтобы удалить все следы жира или пищи. Это предотвратит повреждение уплотнителя во время последующих сеансов приготовления.

Желательно чистить уплотнитель, не снимая его.

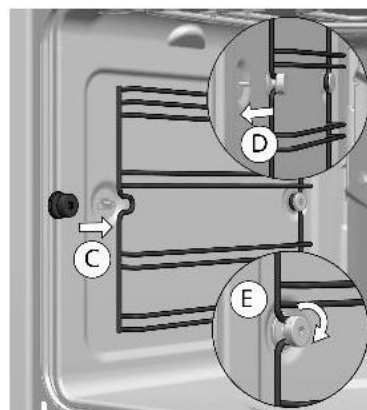
### Демонтаж боковых опор

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Полностью ослабьте гайку на передней части крепежного элемента (А), потяните опоры вперед (В) и снимите их.



### Сборка опор

1. Совместите задний паз и гайку заднего крепления.
2. Закрепите переднюю крепежную гайку (С) в переднем пазу опоры.
7. Закрепите опору гайкой (D) и поверните до полной фиксации (E).



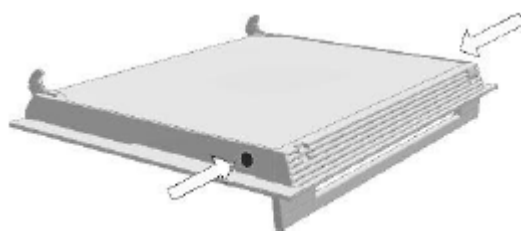
**ВНИМАНИЕ! В случае ненадежного закрепления опоры гайками может произойти перегрев, и прибор будет поврежден.**

### Очистка дверцы прибора Демонтаж / установка внутреннего стекла дверцы

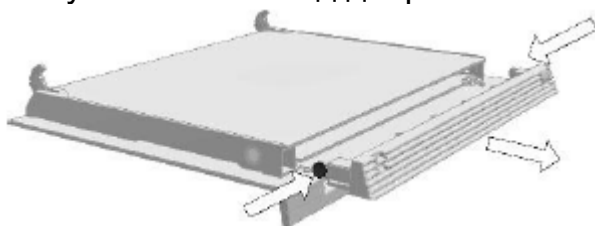
**Внимание! Следует осуществлять демонтаж стекла с установленной дверцей только с заблокированной петлей. В противном случае дверца закроется, и несмонтированные стекла могут треснуть и стать причиной травм.**

В зависимости от модели дверца может иметь 1 или 3 стекла. Следуйте инструкциям для типа дверцы вашей модели.

1. Нажмите на кнопки, расположенные сверху с обеих сторон дверцы.



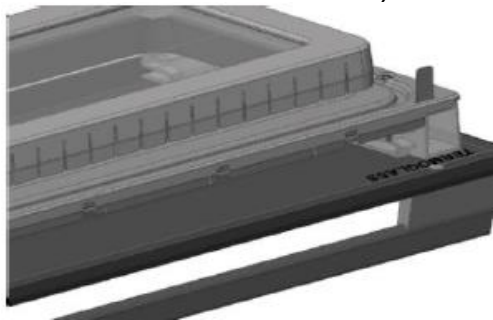
2. Удерживая кнопки нажатыми, потяните за пластиковый уплотнитель над дверью.



3. Снимите стеклянные панели с двери. Очистите их с помощью очистителя для стекол или мыльной воды и мягкой ткани.

**ВНИМАНИЕ!** Обратите внимание на порядок и положение стекол при их демонтаже, так как они должны быть снова установлены в том же порядке и положении после очистки.

4. После очистки установите панель № 3 так, как показано на рисунке ниже (чтобы нанесенная метка ТЕРМОСТЕКЛО была видна).



5. Установите на место верхний уплотнитель дверцы, убедившись, что боковые выступы вошли в свои гнезда.

**ВНИМАНИЕ!** Не разрешается включать прибор при отсутствии одного из стекол.

#### Замена лампочки духового шкафа

**ВНИМАНИЕ!** Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор отключен от электросети.

Заменяемая лампочка должна выдерживать температуру до 300 С. Вы можете заказать ее в Сервисной Службе.

#### Замена верхней лампочки

Для замены лампочки действуйте следующим образом:

1. Отключите прибор от электросети. Выньте вилку из розетки или выключите электропитание духового шкафа.
2. Выкрутите и снимите стеклянную крышку, как показано на рисунке ниже.



3. Извлеките лампочку.

**ВНИМАНИЕ!** Лампа может быть горячей.

4. Установите новую лампу G9 230 В / 25 Вт.

**ВНИМАНИЕ!** Не касайтесь поверхности лампочки пальцами, так как можно повредить лампу.

**Следуйте инструкциям производителя лампы.**

5. Установите стеклянную крышку на место.
6. Снова подключите прибор к электросети.

## **Устранение неполадок**

В этом разделе описаны некоторые из наиболее частых неполадок прибора, а также наиболее вероятные причины и возможные решения.

### **Духовой шкаф выключается:**

- Проверьте подключение к источнику питания.
- Убедитесь, что предохранитель не перегорел, и автоматический выключатель включен.
- Убедитесь, что таймер находится в ручном или запрограммированном режиме.
- Проверьте положение ручки контроля и температуры.

### **Подсветка не работает:**

- Замените лампочку.
- Убедитесь, что лампа была правильно установлена в соответствии с инструкциями по установке.

### **Кнопки не работают, дисплей не реагирует на нажатие кнопок:**

Проверьте, работает ли предохранительный блок.

### **Из духового шкафа поступает дым:**

- Нормальное явление во время первого старта.
- Очищайте регулярно внутреннюю камеру.
- Используйте меньше жира или масла на противне.
- Не готовьте при температурах выше, чем указано в таблице приготовления.

### **Желаемый результат приготовления не был достигнут:**

Ознакомьтесь с таблицами по приготовлению в конце руководства.

### **Аксессуары и направляющие повреждены:**

Вы должны заменить их и удалить во время последующих циклов очистки.

### **Цвет эмали изменился или появились пятна:**

- Химический состав некоторых продуктов может вызывать изменения цвета эмали.
- Это нормальное явление и не ухудшает свойств эмали.

### **Во время работы духовки слышны странные звуки:**

- Проверьте, нет ли внутри прибора дуги, вызванной посторонними металлическими предметами (см. раздел «Посуда»).
- Убедитесь, что посуда не касается стенок внутренней камеры.
- Проверьте, нет ли внутри духового шкафа каких-либо незакрепленных столовых приборов или инструментов для приготовления пищи.

### **Продукты не нагреваются или нагреваются медленно:**

- Убедитесь, что вы не использовали по ошибке металлическую посуду.
- Убедитесь, что выбраны правильное время работы и уровень мощности.
- Объем продуктов, находящихся в духовом шкафу превышает обычный объем или их температура ниже обычной.

### **Блюда слишком горячие, сухие или подгоревшие:**

Убедитесь, что выбраны правильное время работы и уровень мощности.

### **По окончании приготовления слышны шумы:**

Это нормальное явление. Вентилятор охлаждения продолжает работать некоторое время. Когда температура упадет, вентилятор выключится.

**ВНИМАНИЕ! Ремонт любого типа должен выполняться только квалифицированным техником. Ремонт, выполняемый не уполномоченным производителем лицом, опасен.**

# Технические характеристики

Напряжение переменного тока	(см. таблицу характеристик)
Требуемая мощность	3500 Вт
Мощность гриля/ большого гриля	1400 Вт/ 2500Вт
Функция медленного приготовления	1150 Вт
Мощность функции горячего воздуха	1800 Вт
Выходная мощность микроволновой печи	1850 Вт
Микроволновая частота	2450 МГц
Габариты (ШхВхГ)	455 x 595 x 562 мм
Размеры для встраивания (ШхВхГ)	475 x 365 x 232 мм
Объем	40 л
Вес	38,2 кг

## Защиты окружающей среды

### Утилизация упаковки

На упаковке имеется знак Green Dot. При утилизации всех упаковочных материалов, таких как картон, пенополистирол и пластиковые пленки, используйте соответствующие мусорные контейнеры. Это гарантирует, что упаковочные материалы будут подвергаться вторичной переработке.

### Утилизация старых электроприборов



В соответствии с требованиями Европейской директивы 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) необходимо, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычными твердыми бытовыми отходами

Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать их утилизацию и переработку материалов,

которые они содержат, а также уменьшить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечёркнутое изображение мусорного контейнера должно находиться на всех устройствах для напоминания о необходимости отдельного сбора при утилизации прибора. Потребители должны связаться со своим местным органом власти или продавцом для получения информации о правильной утилизации старых бытовых электроприборов. Перед утилизацией Вашего прибора, отсоедините кабель питания и утилизируйте его.

### Информация по энергоэффективности

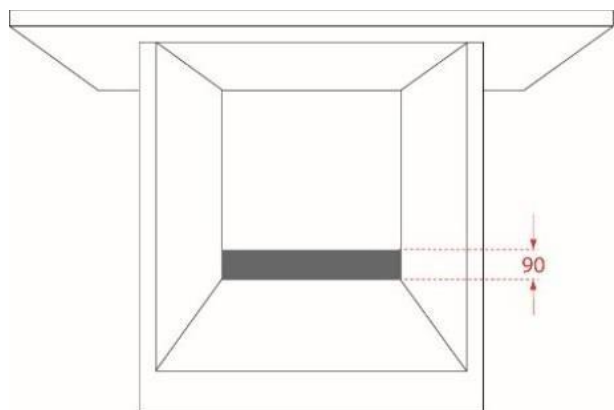
Протестировано на соответствие требованиям нормативов 66/2014 (экологический дизайн) и 65/2014 (маркировка энергоэффективности) в соответствии с Положением EN 60350-1. Измерения энергопотребления, выполненные в различных условиях, могут отличаться от значений, указанных для вашего прибора.

# УСТАНОВКА (встраивание)

Эта информация предназначена исключительно для установщика, который отвечает за сборку и электрическое подключение. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, возникший в результате самостоятельной установки духового шкафа.

## До установки

- Для работы с духовым шкафом используйте ручки по бокам. Не поднимайте прибор за ручку дверцы.
- Не устанавливайте прибор за декоративными панелями. Это может вызвать перегрев.
- Встраивая духовку под столешницу, следуйте инструкциям по ее установке.
- Следует избегать присутствия выступающих элементов (мебельных опор, труб, розеток и т. д.) сзади прибора.
- В случае установки сетевой розетки внутри конструкции, в которую монтируется прибор, розетка должна находиться в затемненной области.

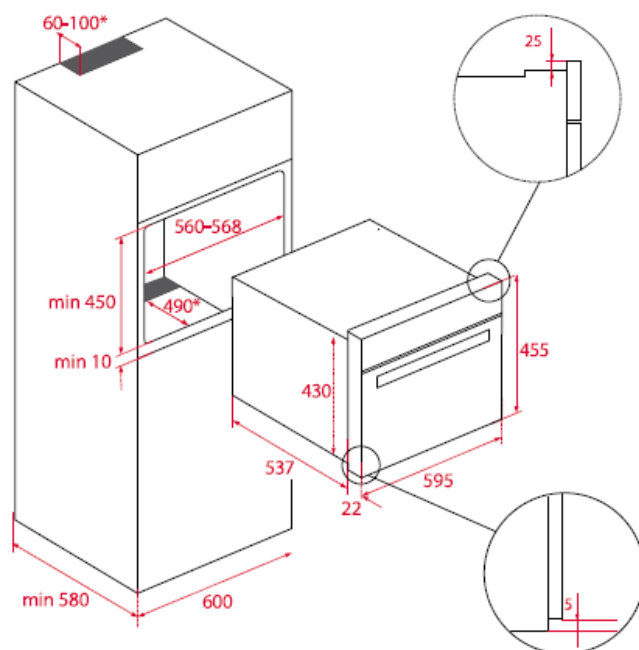


- Конструкция, в которой установлен прибор, и соседние конструкции должны выдерживать температуру выше 85 С.
- Необходимо строго соблюдать инструкции по установке. В противном случае вентиляционный контур духовки

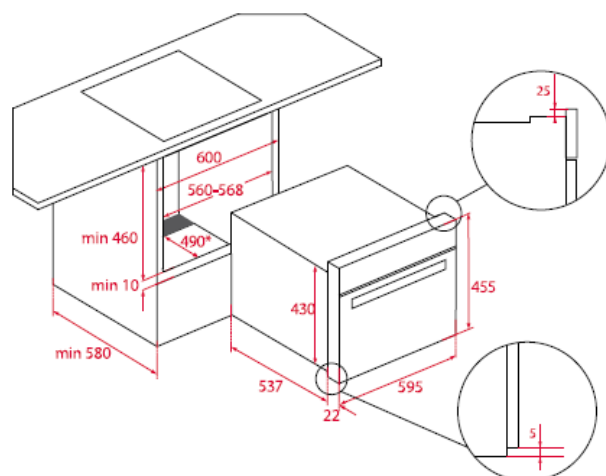
может заблокироваться, что приведет к возникновению высоких температур, которые могут повредить кухонный гарнитур и сам прибор.

- Для этого ознакомьтесь с размерами
- конструкции и отверстиями, которые необходимо просверлить, как показано на следующих рисунках:

## Встраивание в колонну:



## Встраивание под столешницу:

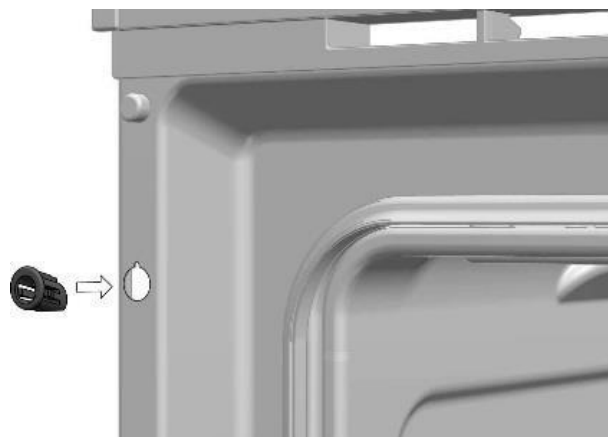


## Электрическое подключение

Монтажник должен убедиться, что:

- Напряжение и частота сети соответствуют значениям, указанным на паспортной табличке.
- Внутренняя электропроводка выдерживает максимальную мощность, указанную на паспортной табличке.
- После подключения источника питания проверить исправность всех электрических частей духовки.

4. Откройте дверцу и вставьте пластиковые заглушки, поставляемые с прибором, в соответствующие гнезда.



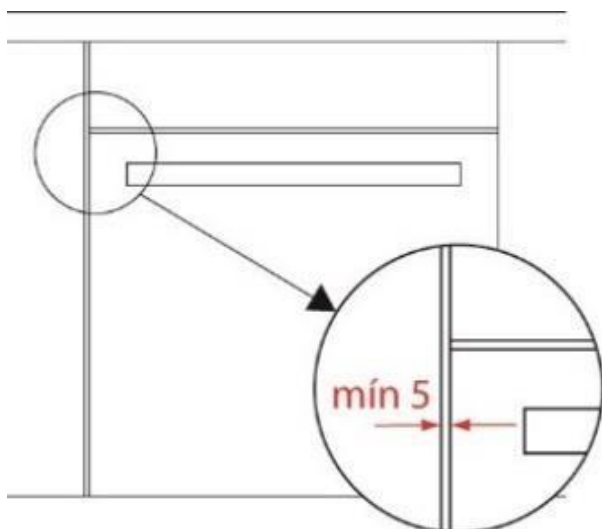
## Установка духового шкафа Для всех духовых шкафов.

После электрического подключения:

1. После размещения прибора внутри конструкции убедитесь, что сетевой шнур не зажат и не соприкасается с частями прибора, которые нагреваются.
2. Убедитесь, что корпус духового шкафа не соприкасается со стенками конструкции и что между соседними элементами имеется минимальное расстояние 2 мм.
3. Отцентрируйте духовку при встраивании так, чтобы между прибором и дверцами гарнитура, который его окружает, оставалось минимум 5 мм.

5. Закрепите прибор прилагаемыми шурупами, вставив в отверстия и вкручивая их в блок, как показано на рисунке выше.

**ВНИМАНИЕ! Не опирайтесь на открытую дверцу прибора при выполнении действий в пп. 4 и 5, так как открытая дверца не закреплена на опоре, и прибор может сдвинуться вперед и упасть на пол.**

















# Таблицы и рекомендации

## Посуда

Режим Посуда	Микроволны		Традицион- ные функции	Функции КОМБИ
	Разморозка/ подогрев	Приготовле- ние		
<b>Стекло и фарфор 1)</b> Для использования в домашнем хозяйстве, неогнеупорные, пригодные для мытья в посудомоечной машине	да	да	нет	нет
<b>Глазурованный фарфор</b> Огнеупорное стекло и фарфор	да	да	да	да
<b>Керамическая, фаянсовая посуда</b> Неглазурованная и глазурованная без металлического декора	да	да	нет	нет
<b>Посуда фаянсовая</b> глазурованная неглазурованная	да нет	да нет	нет нет	нет нет
<b>Пластиковая посуда 2)</b> Термоустойчивая до 100°C Термоустойчивая до 250°C	да да	нет да	нет нет	нет нет
<b>Пластиковые пленки 3)</b> Пищевая пленка Целлофан	нет да	нет да	нет нет	нет нет
<b>Бумага, картон, пергамент 4)</b>	да	нет	нет	Нет
<b>Метал</b> Алюминиевая фольга Алюминиевые контейнеры 5) Аксессуары (решетка)	да нет нет	нет да нет	да да да	нет да нет

1. Посуда без золотых и серебряных ободков; свинцовый хрусталь не пригоден.
2. Учитывайте рекомендации производителя!
3. Не закрывайте упаковки металлическими скрепками. Прodelывайте отверстия в упаковке. Пользуйтесь пластиковой пленкой только, чтобы накрывать продукты.
4. Не используйте бумажные тарелки!
5. Только низкие емкости без крышек. Не допускайте соприкосновения алюминия со стенками камеры микроволновой печи.

## Размораживание по времени























	Кол-во	Функция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
Мясо (телятина, говядина, свинина)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Гуляш	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Мясной фарш	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Сосиски	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Птица домашняя (порции)	250		5-6	5-10
Курица	1000		20-24	20-30
Филе рыбы	200		4-5	5-10
Форель	250		5-6	5-10
Креветки	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Фрукты	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Хлеб	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Масло сливочное	250		8-10	10-15
Сливочный сыр	250		6-8	10-15
Кремы кондитерские	250		7-8	10-15

## Птица домашняя

	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
Утка	1,50кг	1		190-210	55-60	Противень
				170-190	45-55	
Грудка утки	0,40 кг	4		180-190	10-12	Решетка
				200-210	8-10	
Бедро утки	2 шт	2/3		170-190	45-50	Противень
				160-180	55-60	
Курица	1,20 кг	1		190-210	55-60	Противень
				170-190	50-55	
Бедро курицы	4 шт	2/3		190-210	25-30	Противень
				190-200	20-25	
Индейка	4 кг	1		190-200	70-75	Противень
				180-200	65-70	

## Мясо

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуар
Жаркое из телятины	2 кг	1		190-210	85-90	Противень
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Ростбиф	0,60 кг	2/3		190-200	45-50	Противень
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Говяжьи отбивные	0,50 кг	2/3		220	15	Решетка
Бифштекс	1 кг	2/3		220	15	Решетка
				220	25-30	

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуар
Жаркое из свинины	1 кг	2/3		180-190	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свиная отбивная	0,50 кг	2/3		200-220	15	Решетка
Свиная лопатка	1,50 кг	2/3		190-200	55-60	Противень
			 	190-200	40-50	
Молочный поросенок	1,40г	2/3		190-210	60-70	Противень
			 	170-190	70-75	
Свинные ребрышки	0,50кг	2/3		190-210	25-30	Противень
			 	190-210	30	
Рулька свиная	1кг	2/3		190-210	50-55	Решетка
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Ягнятина	1кг	2/3		190-210	35-40	Противень
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Голень ягненка	0,60 кг	2/3		170-190	45-55	Противень
			 	180-190	35-40	

## Рыба

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуар
Сибас, запеченный в соли	1 кг	2/3		180-200	20-25	Противень
			 	190-200	18-20	
Дорадо	1 кг	2/3		190-200	20-25	Противень
			 	190-200	10-15	

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуар
Медальоны из чека	1,10 кг	2/3		190-210	15-20	Противень
				180-200	10-12	
Медальоны из лосося	1,10 кг	2/3		190-200	15-20	Противень
				200-210	10-15	

## Пицца и паста

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуар
Пицца на толстом тесте	0,60 кг	2/3		190-210	30-35	Решетка
				190-200	20-25	
Пицца на тонком тесте	0,60 кг	2/3		190-200	15-20	Решетка
				200-210	10-15	
Лазанья		2/3		200-210	35-40	Противень

























## Хлеб

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуар
Белый хлеб	0,50 кг	2/3		200-220	20-25	Противень
Ржаной хлеб	0,15 кг	2/3		200-220	10-15	Противень
Цельнозерновой хлеб	0,15 кг	2/3		200-220	10-30	Противень

## Овощи

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуар
Печеный картофель	1 кг	1		180-190	55-60	Противень
				180-200	40-45	
Овощи гриль	1 кг	2/3		190-210	30-45	Решетка
Грибы	0,50 кг	2/3		200-210	13	Решетка

## Десерты

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуар
Бисквит	0,60 кг	2/3		170-180	50-55	Неглубоко е блюдо
				165-170	45	
Дрожжевое тесто	0,50 кг	2/3		170-190	20-25	Неглубоко е блюдо
			 	170-180	25-30	
Слоеное тесто	0,50 кг	2/3		180-190	18-20	Противень
Творожный пирог	0,40 кг	2/3		180	24	Противень
			 	180-190	20	
Чизкейк	0,80 кг	2/3		180	30-35	Противень
			 	180-290	25-30	
Медовое тесто	0,60кг	2/3		170-190	40-45	Неглубоко е блюдо
			 	180-190	35-40	
Безе		2/3		100-110	190	Противень
			 	100-110	170-180	
Миндальное печенье безе	0,50кг	4		110-120	15-20	Противень
Капкейки	0,40кг	2/3		200-210	30	Формы для капкейков
				200		
Тесто	0,40кг	1		200-220	25-30	Противень
				200	25	
Крем-карамель	1 л	2/3		100	60-70	Форма для запекания

**BARAZZA**  
taste of design



**Barazza srl**

31025 Sarano di S.Lucia di Piave  
(TV) ITALIA – Via Risorgimento, 14  
T +39 0438 32888 F +39 0438 64901  
info@barazzasrl.it – barazzasrl.it