

**1FEVGVC**  
**1FEVSVC**  
**1FEVEVCN**  
**1FEVVVCN**

Руководство по  
эксплуатации




**BARAZZA**  
taste of design

# Оглавление

Правила техники безопасности.....	3
До первого ввода в эксплуатацию.....	7
Прочие важные замечания .....	7
Описание прибора.....	7
Панель управления.....	8
Функции .....	8
Настройки приготовления .....	9
Общие настройки.....	10
Автоматические программы.....	11
Общие настройки.....	14
Настройки таймера.....	16
Безопасность.....	17
Термощуп.....	17
Удаление накипи . .....	18
Заполнение резервуара для воды.....	19
Общие функции прибора.....	20
Аксессуары .....	21
Очистка и обслуживание.....	22
Устранение неполадок.....	24
Технические характеристики.....	25
Защита окружающей среды.....	26
Установка (встраивание).....	26
Таблицы (рекомендации по приготовлению).....	29

## 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 проследить 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!
- **ВНИМАНИЕ!** Закрывайте разъем точки подключения термощупа во внутренней камере духового шкафа резиновым колпачком, если вы не используете термощуп. В противном случае это приведет к повреждению прибора.
- Используйте только рекомендованный для данного прибора термощуп.
- 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».
- Не храните легковоспламеняющиеся предметы внутри духового шкафа, они могут загореться при включении прибора.
- Не храните продукты или предметы в духовом шкафу.
- 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.
- **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

- **ПРИМЕЧАНИЕ!** Перед ремонтом отключите прибор.
- **ПРИМЕЧАНИЕ!** 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.

## 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:

Удалите всю упаковку с духового шкафа, включая защитный пластик, если таковой

1. 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.

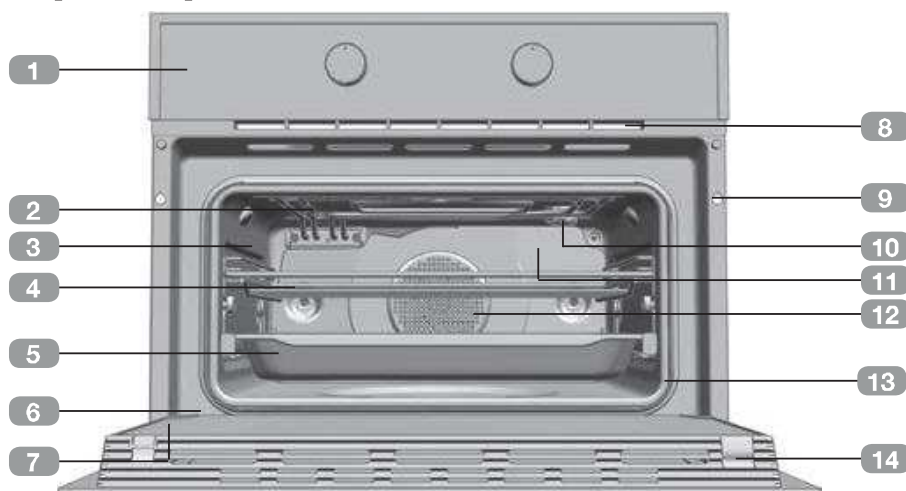
Во время данной операции возможно появление дыма и запаха. Кухонное помещение должно иметь хорошую вентиляцию.

## Прочие важные замечания

Не накрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, это может повлиять на

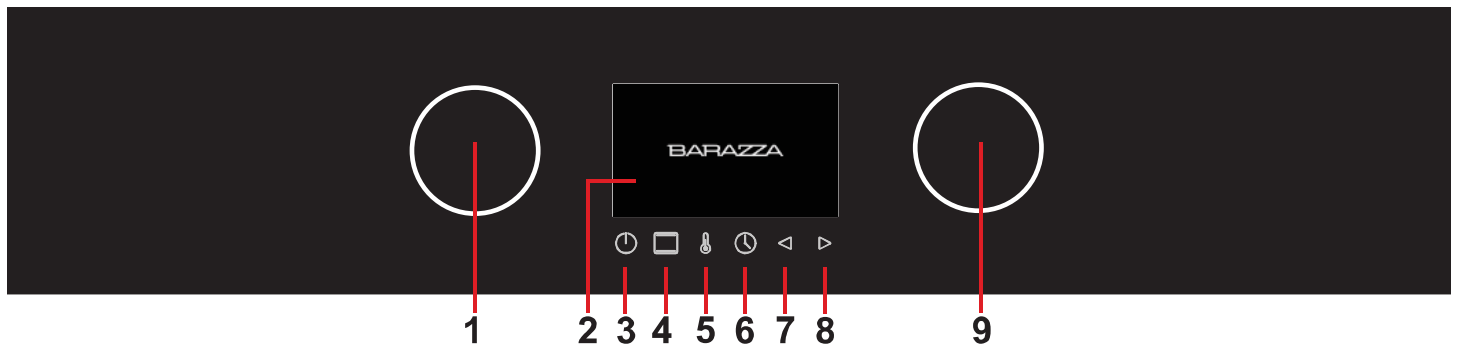
- качество приготовления и повредить эмаль во внутренней камере прибора и кухонный гарнитур.
- Не лейте воду на дно прибора, это приведет к повреждению эмали.
- Образование конденсата на дверце духового шкафа при приготовлении продуктов с высоким содержанием жидкости нормальное явление.
- При закрывании 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



- |          |                          |           |                                                |
|----------|--------------------------|-----------|------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Панель управления        | <b>9</b>  | Монтажные отверстия                            |
| <b>2</b> | Гриль                    | <b>10</b> | Лампочка                                       |
| <b>3</b> | Направляющие             | <b>11</b> | Задняя панель                                  |
| <b>4</b> | Решетка                  | <b>12</b> | Вентилятор                                     |
| <b>5</b> | Противень                | <b>13</b> | Уплотнитель                                    |
| <b>6</b> | Петля                    | <b>14</b> | Дверца                                         |
| <b>7</b> | Внутреннее стекло        | <b>15</b> | Перфорированный противень (на схеме не указан) |
| <b>8</b> | Отверстия для охлаждения |           |                                                |

# 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/ Кнопка Открыть панель
9. Правая ручка

## Функции

### Традиционные



Верхний + Нижний нагрев



Нижний нагрев



Гриль + Нижний нагрев



Двойной гриль



Гриль



Ниж./Верх. нагрев+Цирк. воздуха



Гриль + Циркуляция воздуха



Горячий възд + Ниж. нагрев (Пицца)



Горячий въздух



Разморозка

Пар



КОМБИ: горяч. въздух + уровень пара

Медленное приготовление



Горячий въздух ЭКО

### Функции с паром

Пар 100%



Су-вид



Разогрев вручную

- 50% Пар
- 50% Горячий въздух

## Комбинированные функции пара



Пар + Гриль



Пар + Горячий воздух



Пар + Верх. / Ниж.нагрев



Пар + Гриль + Горячий воздух

## Настройки

### Выбор языка

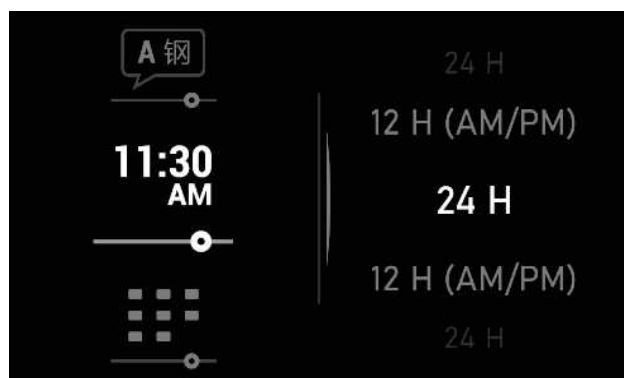
При первом включении духового шкафа на дисплее появляется логотип компании, затем экран для выбора языка. Для правильного пользования духовым шкафом следует установить нужный язык.



- 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).



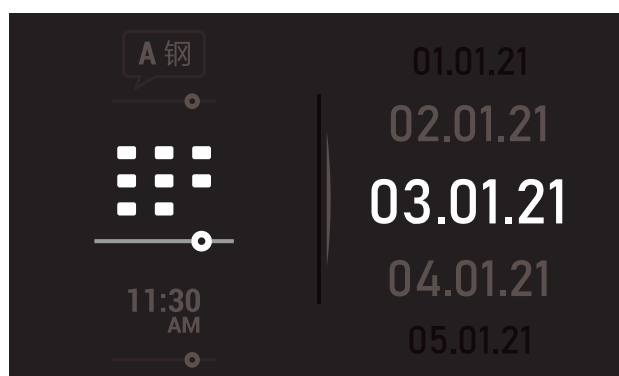
- Поворачивайте Правую ручку до появления нужного формата времени.
- Нажмите для подтверждения.

После этого нужно установить текущее время:

- Поворачивайте Правую ручку для установки времени.
- Нажмите для подтверждения.

### Установка даты

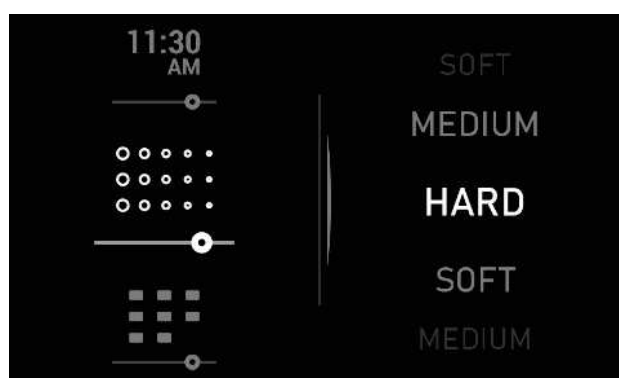
После установки времени выберите текущую дату.



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

### Установка жесткости воды

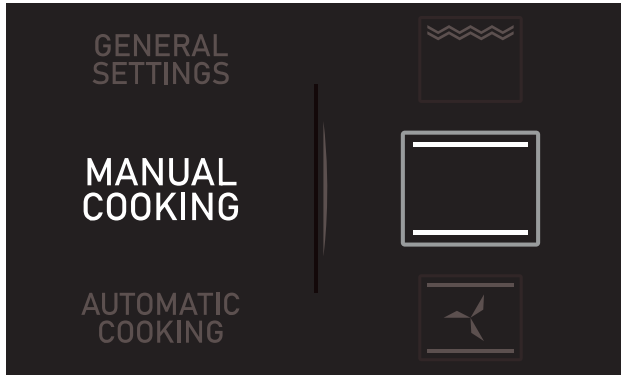
После этого установите жесткость воды (см. стр.15):



- Поверните Правую ручку для выбора жесткости воды.
- Нажмите для подтверждения.

# Настройки приготовления

## Приготовление вручную



- Включите духовой шкаф, нажав на кнопку
- 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 процесса**, нажав кнопку
- **Изменить установленный таймер или время приготовления / окончания процесса**, нажав кнопку

**Внимание:** Процесс приготовления может быть прерван в любое время нажатием кнопки

## Приготовление на пару

- Включите духовой шкаф, нажав кнопку
- Поверните левую ручку для выбора меню “Приготовление вручную”.

- Поверните правую ручку для выбора функции пара
- Нажмите для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора нужной программы приготовления с паром (см. раздел “Функции пара”).
- Нажмите для подтверждения.
- Поверните левую ручку для выбора температуры.
- Нажмите для подтверждения. Духовой шкаф начинает приготовление.

В любой момент процесса приготовления вы можете:

- **Запрограммировать/ изменить время приготовления**, нажав кнопку
- **Изменить температуру приготовления**, нажав кнопку











**Внимание:** Процесс приготовления может быть прерван в любое время нажатием кнопки

## Приготовление КОМБИ пар

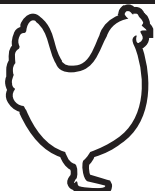






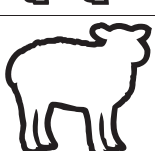




- Включите духовой шкаф, нажав кнопку
- Поверните левую ручку для выбора меню “Приготовление вручную”.
- Поворачивайте правую ручку до появления символа
- Нажмите для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора нужной функции.
- Нажмите для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора нужной температуры.
- нажмите для подтверждения. Духовой шкаф начинает процесс приготовления.

## Автоматические программы

### Автоматические программы - Пар

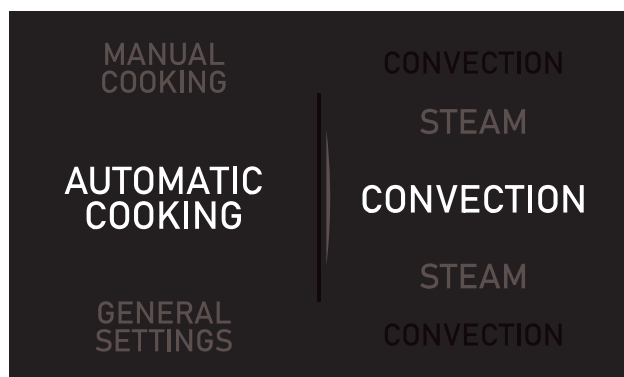
Прогр.	Продукт	Вес (кг)	Время (мин)
	Лосось	-	20
	Филе рыбы	-	20
	Картофель	-	30
	Спаржа	-	20
	Брокколи	-	25
	Морковь	-	25
	Горох	-	10
	Цветная капуста	-	25
	Молочный рис	-	55
	Кукуруза	-	19








## Автоматические программы - Конвекция

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
	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

Программа	Продукт	Вес (кг)	Время (мин)
	Черный хлеб	1 - 4	52 – 94
	Хлеб цельнозерновой	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

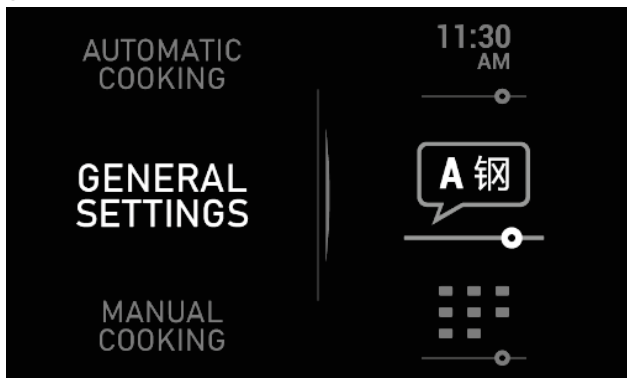





- Включите духовой шкаф, нажав кнопку 
- Поверните левую ручку для выбора меню “Автоматические программы”.
- Поверните правую ручку для выбора между конвекцией или функций пара.
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора продукта для приготовления.
- Нажмите  для подтверждения.
- 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 начала процесса приготовления или для выбора других стартовых опций (см. раздел “Установка таймера”).
- 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

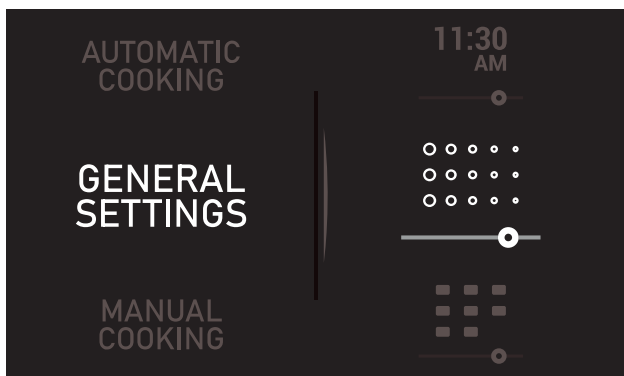
Чтобы изменить текущую дату, действуйте следующим образом:






- 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.

## Жесткость воды

Чтобы поменять настройки жесткости воды, действуйте следующим образом:






- Нажмите  для включения прибора.
- Поверните левую ручку для выбора меню “Общие Настройки” .
- Поверните правую ручку для выбора опции установки жесткости воды.
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните правую ручку для установки нужной жесткости.
- Нажмите  для подтверждения.

Тип	Жесткость воды			
	Ca + Mg (ppm)	Англ град. [°eH]	Франц град. [°dF]	Немецк град. [°dH]
Мягкая	0 - 150	0 - 11	0 - 15	0 - 8
Средняя	151 - 350	12 - 25	16 - 35	9 - 20
Жесткая	351 - 500	26 - 35	36 - 50	21 - 28

## Удаление накипи

В меню удаления накипи можно выбрать опцию удаления накипи или проверить количество накипи в духовом шкафу в процентном отношении.

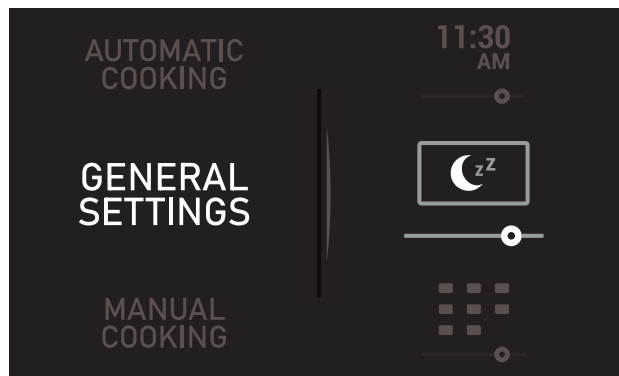





- Нажмите  для включения прибора.
- Поверните левую ручку для выбора меню “Общие Настройки”.
- Поверните правую ручку для выбора меню удаления накипи.
- Нажмите  для подтверждения.
- Поверните правую ручку для выбора нужной опции.
- Нажмите  для подтверждения.

**Примечание:** См. раздел “Удаление накипи” далее в руководстве для получения сведений по удалению накипи.

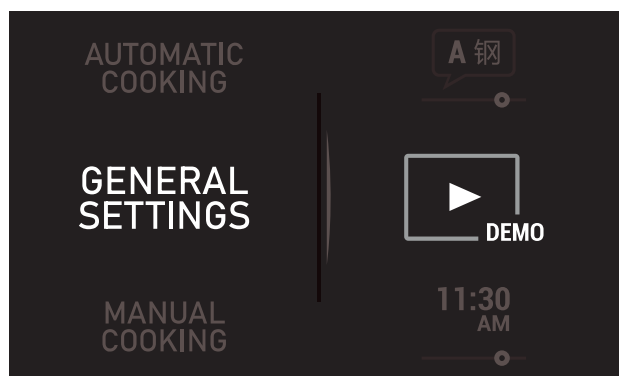
## Режим ожидания

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

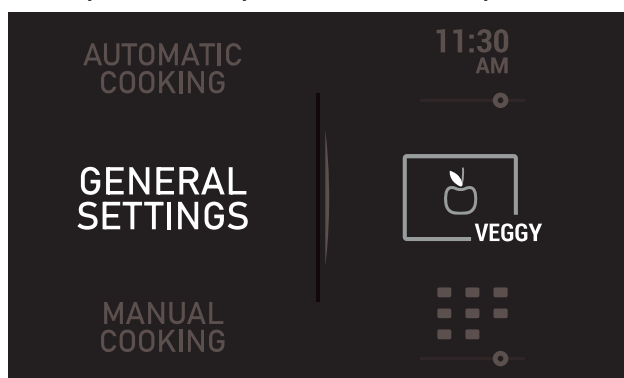





Для включения / выключения Демо режима действуйте следующим образом:

- 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

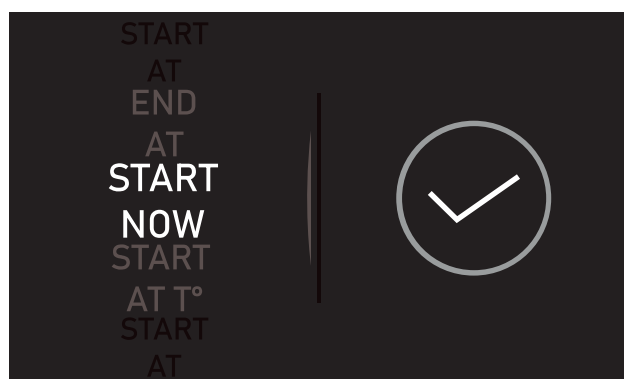
Данный режим подходит для вегетарианцев. Эта опция скрывает невегетарианские рецепты в настройках.



- 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.

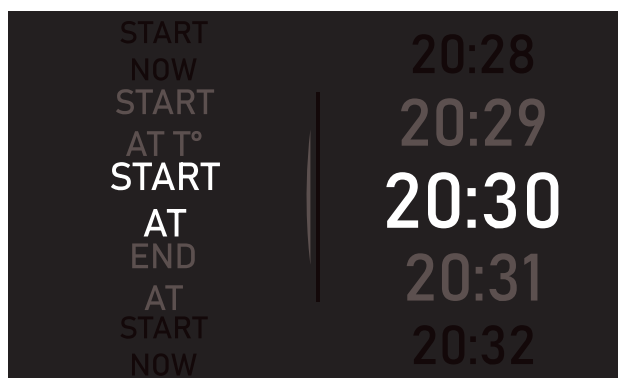
**Закончить в** – данная опция позволяет выбрать желаемое время окончания приготовления.

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.

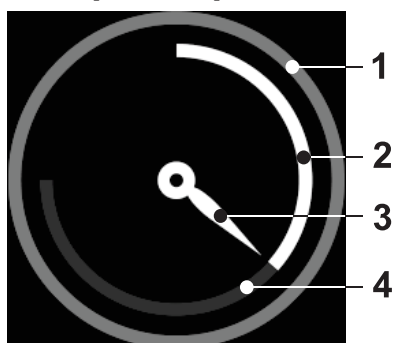
## Программирование опций таймера



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.

## 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.

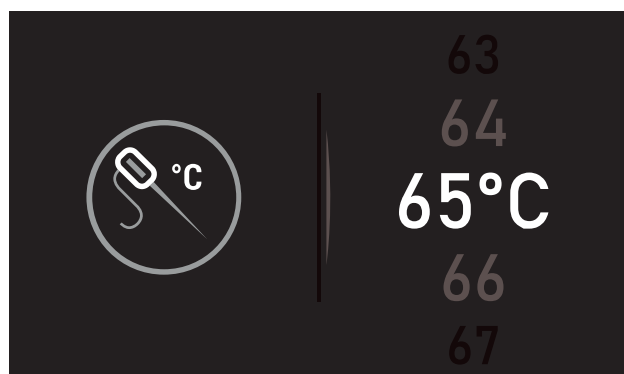
### Термощуп




**ВНИМАНИЕ!** Закрывайте разъем точки термощупа во внутренней камере духового шкафа резиновым колпачком, если




термощуп не используется. В противном случае это приведет к повреждению прибора.



Термощуп измеряет температуру

готовящейся пищи и завершает приготовление при достижении выбранной температуры.




Для включения этой функции нажмите и удерживайте  и  одновременно, пока не прозвучит звуковой сигнал и на экране не появится символ . П

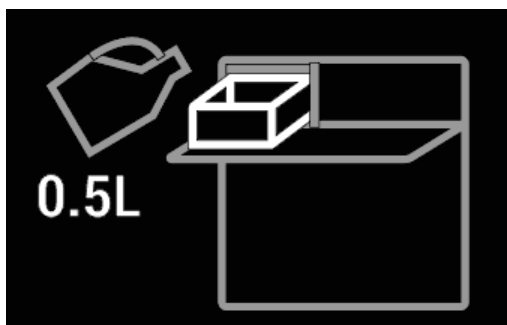
Теперь панель управления заблокирована. Для выключения этой функции снова нажмите и удерживайте одновременно кнопки  и , пока не прозвучит звуковой сигнал и символ  не исчезнет.



- Запрограммируйте желаемую функцию приготовления, как описано выше.
- В конце на дисплее появится меню термощупа .
- Поверните правую ручку для выбора нужной температуры.
- Нажмите  для подтверждения и начала процесса приготовления.

**Примечание:** Извлечение или установка термощупа во время приготовления деактивирует его.  
**Примечание:** Используйте только рекомендованные для данной модели продукты.

## Удаление накипи

1. Поверните левую ручку для выбора меню “Общие Настройки”.
2. Вращайте правую ручку, пока в правой части дисплея не появится символ удаления накипи.
3. Нажмите , чтобы начать процесс удаления накипи.
4. На дисплее будет следующая картинка:

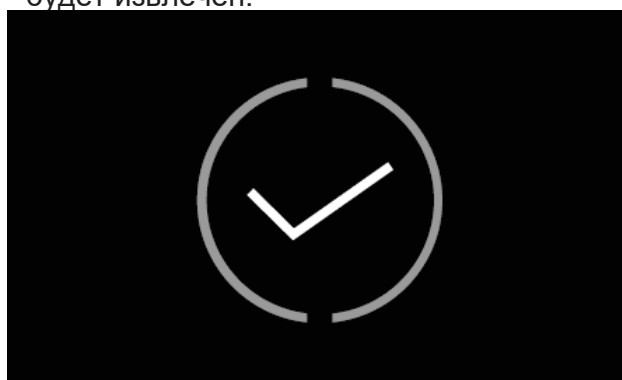


5. Извлеките резервуар для воды. Залейте 0.5л средства для удаления накипи в резервуар для воды и поместите резервуар обратно.
6. Нажмите . Процесс удаления накипи начался и займет около 30 минут.
7. Процесс удаления накипи протекает бесшумно и во время него на дисплее отображается процент выполнения.
8. На дисплее появляется значок , и прибор подает звуковой сигнал.

9. Залейте в резервуар 0,8 л чистой воды и установите резервуар на место.
10. Закройте панель. Начинается первый цикл ополаскивания.
11. Когда на дисплее вновь появится значок

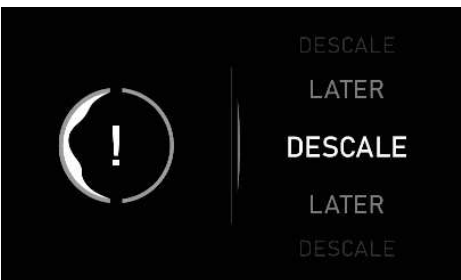


12. Залейте в резервуар 0.8 л холодной воды и установите резервуар на место.
13. Закройте панель. Начинается второй цикл ополаскивания.
14. Когда цикл ополаскивания завершен, на дисплее отображается следующее сообщение, и прибор подает звуковой сигнал до тех пор, пока резервуар для воды не будет извлечен.



15. Извлеките резервуар, вылейте воду и просушите его.

### Предупреждения об удалении накипи

Дисплей	Описание
	<p><b>1<sup>е</sup> предупреждение</b> - Следует удалить накипь.</p> <p>Символ будет гореть на дисплее, пока не будет проведено удаление накипи.</p>
	<p><b>2<sup>ое</sup> предупреждение</b> – прибор показывает меню удаления накипи, чтобы начать процесс немедленно или позже.</p> <p>Если выбрана опция “Позже”, дисплей вернется к предыдущему экрану. В данном случае имеется возможность завершить процесс приготовления.</p>

## Дисплей




## Описание

**Заблокировано** – на дисплее мигает символ удаления накипи, и все программы, связанные с паром, будут заблокированы.

## Заполнение резервуара для воды

### Открытие передней панели прибора

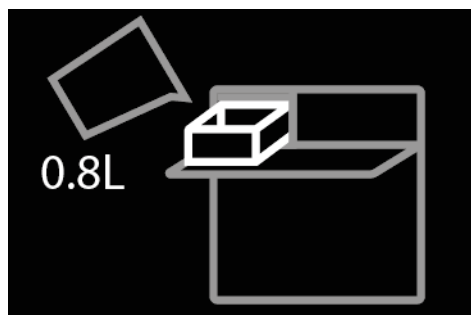
- Нажмите  и удерживайте несколько секунд
- Передняя панель слегка открывается ( $\approx 15^\circ$ ). Это происходит медленно.
- Далее вручную откройте панель.

**Примечание:** Панель можно открыть во время работы прибора.

### Заполнение резервуара для воды

Для все функций резервуар должен быть заполнен.

Заполните резервуар для воды до отметки "Макс" чистой и холодной питьевой водой и поместите его в отверстие, расположенное за передней панелью (макс 0,8л).



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте стерилизованную или дистиллированную воду для приготовления на пару. Минералы, содержащиеся в воде, необходимы для правильного приготовления пищи.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** При наполнении бака для воды верхняя часть бака НЕ закрывается полностью. При перемещении из переполненного бака может пролиться вода.

### Заправка воды

Содержимого резервуара для воды обычно хватает на один сеанс приготовления продолжительностью 50-60 минут.

Однако, если необходимо больше воды, отображается сообщение «Залейте воду».




Наполняйте резервуар для воды не более чем на 0,5 л, чтобы вода не переливалась, когда она подается обратно в резервуар для воды. СУЩЕСТВУЕТ РИСК ПЕРЕЛИВА.

### Вылить воду из резервуара

Когда прибор выключен, оставшаяся при приготовлении вода поступает обратно в резервуар для воды.

**ВНИМАНИЕ!** Вода в баке может быть горячей. Опасность ожога.

В зависимости от температуры и продолжительности приготовления на пару это может занять до 1 часа.

Дождитесь, пока на дисплее не появится значок , прежде чем извлекать резервуар для воды, запускать следующую функцию с паром или выключать питание прибора. Если прервать цикл до его завершения, откачка будет сброшена, и внутренний водяной насос будет шуметь и вибрировать, работая без воды. Со временем это может вызвать повреждение помпы.


После того, как вода поступит обратно в резервуар, на дисплее отобразится символ

Действуйте далее следующим образом:


- Извлеките резервуар и вылейте остатки воды.
- Просушите резервуар и установите его обратно на место за передней панелью. Очистите и просушите внутреннюю камеру.
- Оставьте дверцу шкафа открытой, чтобы внутренняя камера охладилась и полностью просохла.

## Общие функции прибора

### Пауза в процессе приготовления

Вы можете в любой момент приостановить приготовление, нажав  или открыв дверь.

Прибор имеет функцию сокращения пара,

которая активируется нажатием кнопки  для постепенного выпуска пара из камеры, так что при открытии дверцы из камеры наружу поступает меньше пара.

**ВНИМАНИЕ!** Открывая дверцу во время или после завершения приготовления, остерегайтесь потока горячего воздуха и / или пара. Отойдите назад или в сторону, чтобы избежать ожогов. Беритесь за ручку дверцы прибора, пока дверца не откроется полностью, чтобы не обжечься.


В данный момент:

- подача пара приостановлена.
- Стенки камеры и резервуар для воды очень горячие. Опасность ожога!
- Таймер останавливается, и на дисплее отображается оставшееся время работы (если оно было установлено).

В данный момент вы можете:

1. Перевернуть или помешать продукты, чтобы они приготовились равномерно.

2. Изменить параметры приготовления.

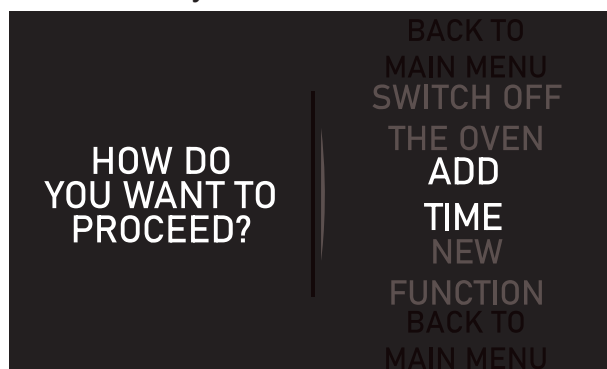
Для возобновления процесса приготовления закройте дверцу прибора и нажмите кнопку 


**ВНИМАНИЕ!** Рекомендуется извлекать резервуар для воды и выливать из него воду после приготовления. Это предотвращает образование бактерий и известкового налета внутри прибора.

Если резервуар для воды не был извлечен, а новый цикл приготовления запущен, прибор отображает символ

### Конец цикла приготовления

Когда приготовление завершено, прибор выводит следующее сообщение:



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

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Открывая дверцу во время или после завершения приготовления, остерегайтесь потока горячего воздуха и / или пара. Отойдите назад или в сторону, чтобы избежать ожогов. Беритесь за ручку дверцы прибора, пока дверца не откроется полностью, чтобы не обжечься.

Охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение какого-то времени после выключения прибора. Это нормальный процесс, предназначенный для снижения температуры внутри духовки.

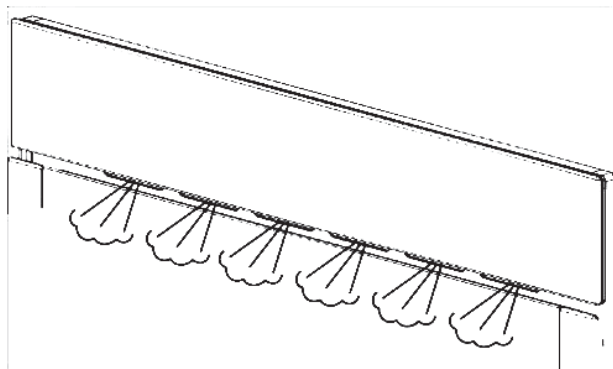
Когда на дисплее отображается символ , вода уже перекачена обратно в резервуар, и следует извлечь его.

Извлеките резервуар и хорошенько просушите. Дайте камере немного остыть, а затем очистите ее и вытрите насухо. Дверцу следует оставить открытой на некоторое время, чтобы камера полностью просохла.

## Поток пара

Периодически из передней панели прибора выходит пар - это нормально.

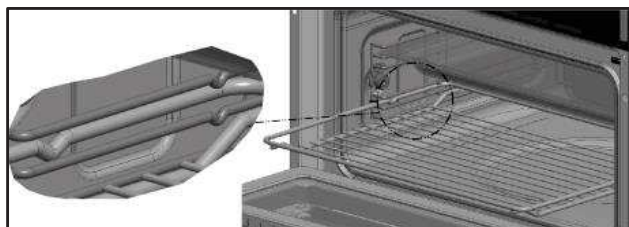
Особенно пар заметен зимой или в условиях повышенной влажности.



## 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.

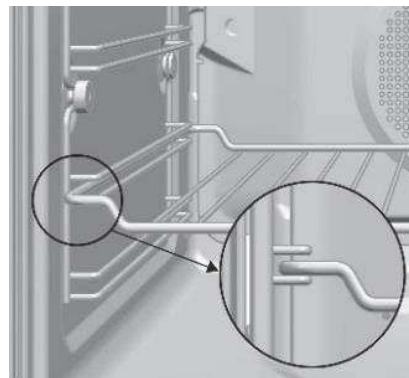
1. На две направляющие боковых стенок или на выдвижные направляющие, если таковые имеются.
2. Решетка и некоторые противни имеют фиксирующие канавки, чтобы предотвратить их случайное извлечение. Размещайте аксессуары, как показано на рисунке.



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

## Остаточная вода в духовке

Чтобы уменьшить количество остаточной воды в приборе, рекомендуется ставить противень на нижний уровень решетки. Конденсат, выделяющийся из продуктов, стекает на противень. Остатки воды можно легко высушить тряпкой. Следите за тем, чтобы поддон для сбора капель под дверцей был просушен после каждого использования. Жидкость, скопившаяся в этом поддоне, может вылиться и повредить прибор. Доступ к поддону существует при открытой дверце.



Уровни приготовления следующие:

- 1: Нижний.
- 2/3: Средний.
- 4: Верхний

Уровень 4 подходит для приготовления на гриле и тостов.

Разместите продукты по центру решетки для получения максимально правильного результата.



## Использование аксессуаров

Перфорированный противень подходит для приготовления свежих овощей, мяса и птицы или тех же продуктов глубокой заморозки. Важно использовать неперфорированный поддон, который следует установить на первом уровне. Таким образом, жидкость стекает на первый уровень, и прибор не загрязняется. Перфорированный противень с едой следует установить на второй уровень.

Противень используется для продуктов, чувствительных к пару, например, компоты и пельмени.

## 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 оборудования для очистки паром или водой под давлением.

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

Решетка используется при приготовлении блюд в небольших емкостях, например, десертных тарелках, а также для подогрева тарелок. Для более детальной информации см. таблицы и советы по приготовлению в конце руководства.

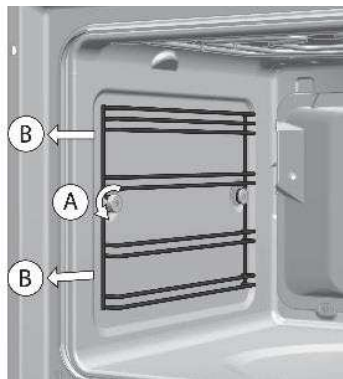
Предлагаемое время и температура являются ориентировочными. Фактическое время приготовления может варьироваться в зависимости от типа и качества продуктов.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Мы рекомендуем использовать решетку вместе с противнем при приготовлении на решетке продуктов, которые дают воду.

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.

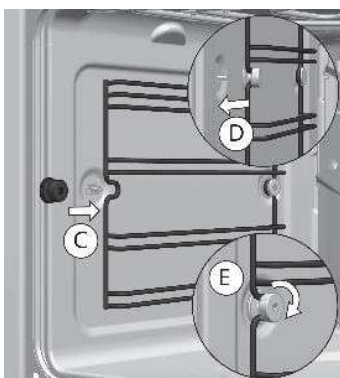
### Демонтаж боковых опор

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

3. Совместите задний паз и гайку заднего крепления.
4. Закрепите переднюю крепежную гайку (C) в переднем пазу опоры.
5. Закрепите опору гайкой (D) и поверните до полной фиксации (E).



**ВНИМАНИЕ!** В случае ненадежного закрепления опоры гайками может произойти перегрев и повреждение.

## Очистка дверцы прибора

### Демонтаж / установка внутреннего стекла дверцы

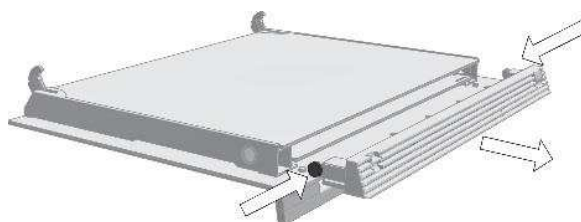
**Внимание!** Следует осуществлять демонтаж стекла с установленной дверцей только с заблокированной петлей. В противном случае дверца закроется, и несмонтированные стекла могут треснуть и стать причиной травм.

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.



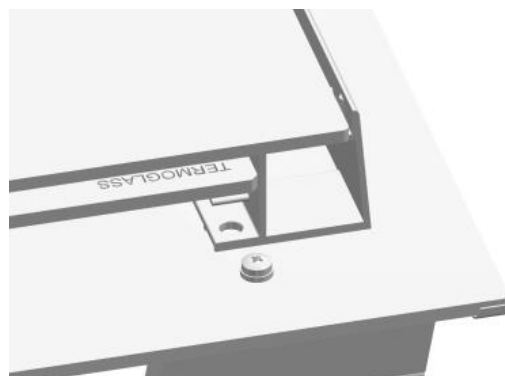
2. Удерживая кнопки нажатыми, потяните за пластиковый уплотнитель над дверью.



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

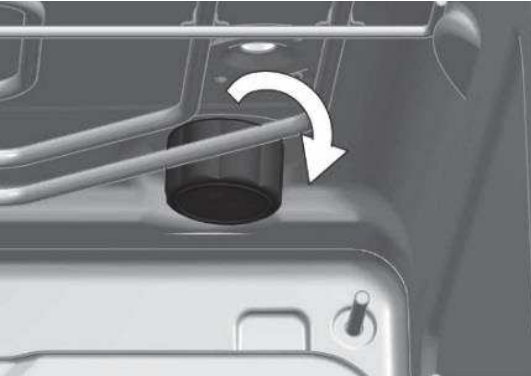
**ВНИМАНИЕ! Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор отключен от электросети.**

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.

## Удаление накипи

При приготовлении с паром, независимо от жесткости водопроводной воды, внутри парогенератора скапливается накипь.

Интервал между циклами удаления накипи зависит от жесткости воды и частоты использования. При приготовлении на пару 4 раза по 30 минут в неделю, очищайте прибор от накипи (в зависимости от жесткости воды) по следующему графику:

Жесткость воды	Удал. накипи примерно каждые
Очень мягкая	18 месяцев
Средняя	9 месяцев
Очень жесткая	6 месяцев

Прибор автоматически определяет необходимость удаления накипи, и тогда индикатор удаления накипи горит постоянно.

**ВАЖНО: Если не удалить накипь вовремя, это может нарушить работу прибора или вызвать повреждение.**

### Подходящие средства для удаления накипи

Для удаления накипи используйте средство марки “durgol®”.

Это средство профессионально и аккуратно удалит накипь из прибора. Доступно в Сервисной Службе.

**ВНИМАНИЕ! Не используйте уксус или подобные вещества, это может повредить прибор.**

Традиционные растворы для удаления накипи не подходят, поскольку они могут содержать пенообразователи.

### 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.

#### **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 духового шкафа слышны странные звуки. Это нормально:**

- Это рабочий шум, который может возникать в процессе приготовления, например, от водяных насосов в парогенераторе.

- Пар внутри камеры создает нарастающее давление, и иногда стенки камеры могут шуметь, так они реагируют на давление.

- Шум это нормальное явление, не является неполадкой.

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

- Убедитесь, что выбраны правильное время и температура.
- Убедитесь, что продуктов в духовом шкафу не больше, чем обычно и их температура не ниже, чем обычно.
- Объем продуктов, находящихся в духовом шкафу превышает обычный объем или их температура ниже обычной.

#### **Продукты 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. паспортную табличку)
- Максимальная мощность..... 3000 Вт
- Функция гриля/ большого гриля..... 1400 Вт/ 2500Вт
- Функция медленного приготовления..... 1150 Вт
- Функция горячего воздуха..... 1800 Вт
- Функция пара..... 1200 Вт
- Размеры прибора (Ш×В×Г). ..... 455 x 595 x 562 мм

- Установочные размеры (Ш×В×Г..... 475 x 365 x 232 мм
- Объем внутренней камеры..... 40 л
- Вес ..... 38,2 кг

Этот прибор был разработан, испытан и изготовлен в соответствии с:

- Безопасность: EN / IEC 60335-1; EN / IEC 60335-2-6, EN / IEC 62233
- Характеристики: EN / IEC 60350-1; EN 50564 / IEC 62301.
- ЭМС стандарт: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN / IEC 61000-3-2; EN / IEC 61000-3-3.

## **Защита окружающей среды**

Утилизация упаковки

На упаковке нанесен знак



Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и пластиковую упаковку, в соответствующие контейнеры. Таким образом, вы можете быть уверены, что упаковочные материалы будут использованы повторно.

**Утилизация старых электроприборов**



Согласно Европейской директиве 2012/19 / EU по обращению с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует помещать в обычные системы утилизации твердых городских отходов. Устаревшие приборы следует собирать отдельно, чтобы оптимизировать скорость извлечения материалов компонентов и повторного использования, а также предотвратить потенциальный вред для здоровья человека и окружающей среды. Для напоминания на всех таких изделиях следует наносить символ контейнера для мусора в виде диагонального креста.

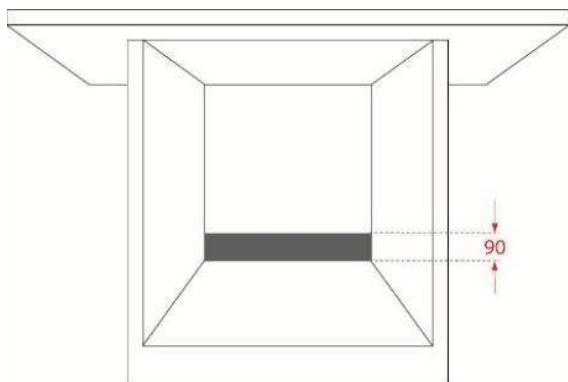
## **УСТАНОВКА (встраивание)**

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**

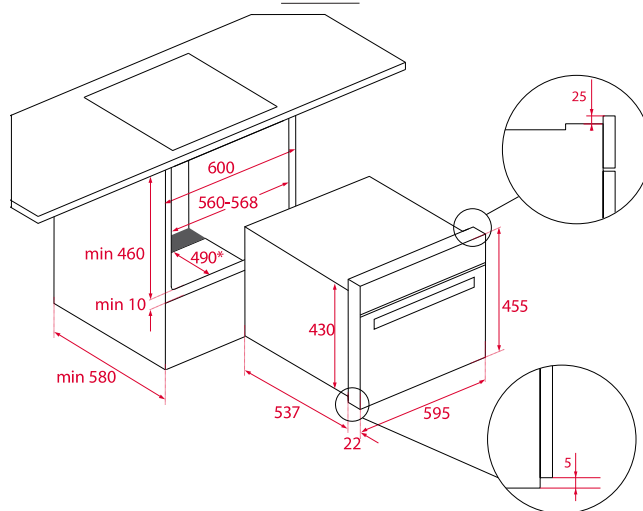
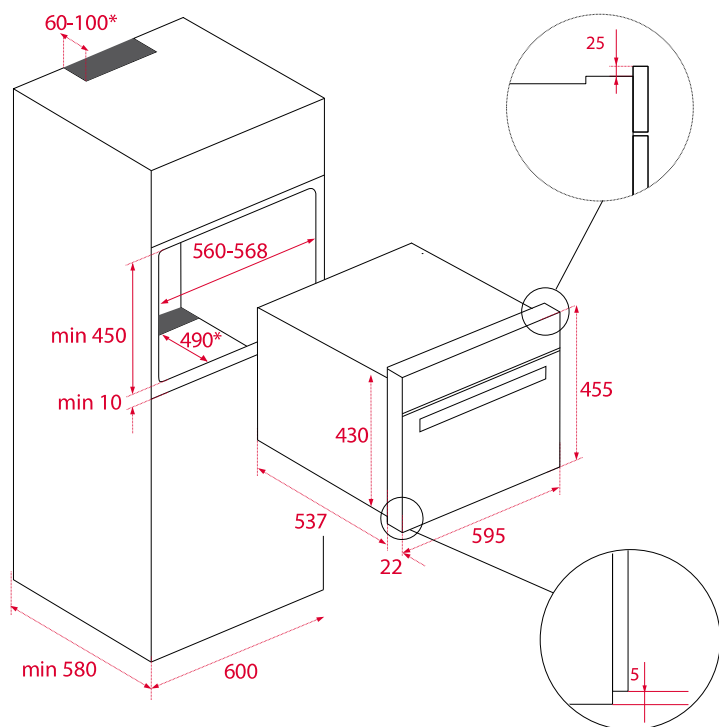
- Для работы с духовым шкафом используйте ручки по бокам. Не поднимайте прибор за ручку дверцы.
- Не устанавливайте прибор за декоративными панелями. Это может вызвать перегрев.
- Встраивая духовку под столешницу, следуйте инструкциям по ее установке.
- Следует избегать присутствия выступающих элементов (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.

## Встраивание под столешницу:



- 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:



## Электрическое подключение

Монтажник должен убедиться, что:

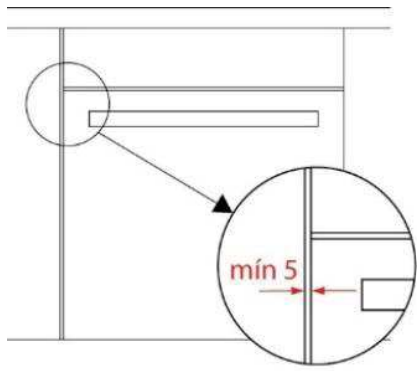
- Напряжение и частота сети соответствуют значениям, указанным на паспортной табличке.
- Внутренняя электропроводка выдерживает максимальную мощность, указанную на паспортной табличке.
- После подключения источника питания проверить исправность всех электрических частей духовки.

## Установка духового шкафа

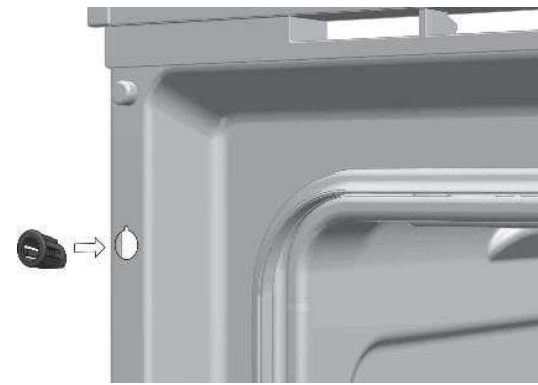
Для всех духовых шкафов.

После электрического подключения:

1. После размещения прибора внутри конструкции убедитесь, что сетевой шнур не заземлен 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.



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



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 (рекомендации по приготовлению)

## Домашняя птица

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Min.)	Аксессуар
Утка	1,50кг	1		190-210	55-60	Противень
				170-190	45-55	
Грудка утки	0,40кг	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	1,20кг	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	
Ножка курицы	4-10 шт	2		100	40-45	Перфорир. противень
Грудка курицы	4-6 шт	2		100	25-35	Перфорир. противень
Индейка	4кг	1		190-200	70-75	Противень
				180-200	65-70	
Эскалоп из индейки	4-8 шт	2		100	20-25	Перфорир. противень

## Мясо

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуар
Сосиски	--	2		80-100	10-15	Перфорир. противень
Жаркое из телятины	2кг	1		190-210	85-90	Противень
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Ростбиф	0,60кг	2/3		190-200	45-50	Противень
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Говяжьи отбивные	0,50кг	2/3		220	15	Решетка
Стейк из говядины	1кг	2/3		220	15	Решетка
				220	25-30	
						
Жаркое из свинины	1кг	2/3		180-190	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Копченая свиная корейка	0,5 – 1кг	2		100	40-50	Перфорир. противень
Вырезка свиная	4 – 8 шт	2		100	20-30	Перфорир. противень
Свиные отбивные	0,50кг	2/3		200-220	15	Решетка
Свиная лопатка	1,50кг	2/3		190-200	55-60	Противень
				190-200	40-50	
						
Молочный поросенок	1,40кг	2/3		190-210	60-70	Противень
				170-190	70-75	
						
Свиные 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	

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Ягнятина	1кг	2/3		190-210	35-40	Противень
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Голень ягненка	0,60кг	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	1кг	2/3		180-200	20-25	Противень
				190-200	18-20	
						
Дорадо	1кг	2/3		190-200	20-25	Противень
				190-200	10-15	
						
Морской лещ	0,80 - 1,2кг	2		80	30-40	Перфорир. противень
Медальоны из хека	1,10кг	2/3		190-210	15-20	Противень
				180-200	10-12	
						
Медальоны из лосося	1,10кг	2/3		190-200	15-20	Противень
				200-210	10-15	
						
Филе лосося	0,5 – 1кг	2		80	15-25	Перфорир. противень
Лососевая форель	1 – 1,2кг	1/2		80	25-35	Перфорир. противень
Форель	4 x 0,25кг	2		80	20-25	Перфорир. противень
Креветки королевские	0,5 – 1кг	2		80	15-20	Перфорир. противень
Зеленая мидия	1 – 1,5кг	2		100	25-35	Перфорир. противень

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Филе палтуса	0,5 – 1кг	2		80	20-25	Перфорир. противень
Моллюски	0,5 – 1кг	2		100	10-20	Перфорир. противень
Омар	0,80 - 1,2кг	1/2		100	25-30	Перфорир. противень
Филе трески	1 – 1,2кг	2		80	20-25	Перфорир. противень
Голубая мидия	1 – 1,2кг	2		100	15-25	Перфорир. противень
Озерная форель	4 x 0,25кг	2		80	25-30	Перфорир. противень
Пикша	1 – 1,2кг	2		80	20-25	Перфорир. противень
Филе тунца	0,5 – 1кг	2		80	15-20	Перфорир. противень


## Яйца

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Яйцо пашот	-	2		100	10-15	Решетка
Яйца вкрутую	-	2		100	15	Решетка
Яйца всмятку	-	2		100	10-12	Решетка

## Хлеб

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





## Пицца и Паста

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Пицца на толстом тесте	0,60кг	2/3		190-210	30-35	Решетка
			 	190-200	20-25	
Пицца на тонком тесте	0,60кг	2/3		190-200	15-20	Решетка
			 	200-210	10-15	
Лазанья		2/3		200-210	35-40	Противень
Сладкие вареники	-	2		100	20-30	Не перфорир. противень
Сладкие дрожжевые вареники	-	2		100	15-20	Не перфорир. противень
Дрожжевые вареники	-	2		100	15-25	Не перфорир. противень
Пельмени	-	2		100	20-25	Не перфорир. противень
Кнедлики	-	2		100	25-30	Не перфорир. противень



















## Каши + гарнир

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Каша перловая (вода, молоко)	200 г + 400 мл	2		100	30-35	Решетка, стеклянная миска
Каша манная (вода, молоко)	200 г + 300 мл	2		100	10-20	Решетка, стеклянная миска
Чечевица (бульон и пр.)	200 г + 375 мл	2		100	20-50	Решетка, стеклянная миска
Каша рисовая (вода, молоко)	200 г + 250 мл	2		100	25-440	Решетка, стеклянная миска

## ОВОЩИ

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Min.)	Аксессуар
Картофель в мундире	целый, мал.	2		100	20-25	Перфорир. противень
Картофель в мундире	целый, большой	2		100	45-50	Перфорир. противень
Картофель очищенный	Кусочками	2		100	20-25	Перфорир. противень
Картофель печеный	1,00	1		180-190	55-60	Противень
			 	180-200	40-45	
Овощи гриль	1,00	2/3		190-210	30-45	Решетка
Грибы	Четвертинками	2		100	12-15	Перфорир. противень
Кабачок	Слайсами	2		100	12-18	Перфорир. противень
Сельдерей	In stripes	2		100	15-20	Перфорир. противень
Сельдерей	Стебли	2		100	25-30	Перфорир. противень
Шпинат		2		100	12-15	Перфорир. противень
Брюссельская капуста		2		100	25-35	Перфорир. противень
Болгарский перец	Брусочки	2		100	12-15	Перфорир. противень
Баклажан	Тонко нарезанный	2		100	15-20	Перфорир. противень
Фасоль		2		100	35-45	Перфорир. противень
Репа	Соломкой	2		100	20-25	Перфорир. противень
Лук-порей	Тонко нарезанный	2		100	10-12	Перфорир. противень

## Десерты

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Печеные яблоки	0,50-1,50кг	2		100	15-25	Противень
Печеные груши	0,50-1,50кг	2		100	25-30	Противень
Печеные персики	0,50-1,50кг	2		100	15-20	Противень
Бисквит	0,60кг	2/3		170-180	50-55	Неглубокая форма
				165-170	45	
Дрожжевое тесто	0,50кг	2/3		170-190	20-25	Неглубокая форма
				170-180	25-30	
Слоеное тесто	0,50кг	2/3		180-190	18-20	Противень
Творожный пирог	0,40кг	2/3		180	24	Противень
				180-190	20	
Чизкейк	0,80кг	2/3		180	30-35	Противень
				180-290	25-30	
Медовое тесто	0,60кг	2/3		170-190	40-45	Неглубокая форма
				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	

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Крем-карамель		2		80	25-30	Решетка - Миска
Крем-брюле		2		80	25-30	Решетка - Миска
Йогурт				40	4-6 hrs.	Решетка - Миска

## Фрукты (Стерилизация / варка)

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Груши	4-6 стак. по 1 л	1		100	30-35	Решетка
Вишня	4-6 стак. по 1 л	1		80	30-35	Решетка
Персики	4-6 стак. по 1 л	1		80	30-35	Решетка
Сливы	4-6 стак. по 1 л	1		80	30-35	Решетка

## Бланшировка

	кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Кудрявая капуста	1000-2000 г	2		100	12-16	Perforated
Савойская капуста	10-20	2		100	12-15	Perforated
Белокочанная капуста, 1 кочан	2000-2500 г	1		100	30-45	Perforated
Помидоры, очищенные	-	2		80	12	Grid

## Разогрев

	Кол-во	Уровень	Функция	Температура (°C)	Время (Мин.)	Аксессуар
Блюдо на тарелке	1-2	2		100	12-15	Решетка
Блюдо на тарелке	3-4	2		100	15-20	Решетка
Готовые блюда		2		100	15-20	Решетка

**BARAZZA**  
taste of design



**Barazza srl**  
31025 Sarano di S.Lucia di Piave  
(TV) ITALIA - Via Risorgimento, 14

T +39 0438 62888F +39 0438 64901  
info@barazzasrl.it - barazzasrl.it