

BERAUM

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Встраиваемый электрический духовой шкаф

Модель:
ОМ-60В72Т121В/В



www.beraum.com

Уважаемый покупатель!

Компания BERAUM приветствует Вас и благодарит за Ваш выбор в пользу нашей продукции. Мы надеемся, что данный прибор станет прекрасным помощником на Вашей кухне.

Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Актуальную инструкцию Вы всегда сможете найти на нашем официальном сайте www.beraum.com в разделе поддержка.



Оглавление

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	4
Меры предосторожности при использовании СВЧ	10
Опасность магнитного поля	10
УСТАНОВКА	11
Установка в пенал (стоячий шкаф).....	13
Установка в нижний шкаф.....	14
Крепление	15
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	16
ФУНКЦИИ	17
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	22
Первый запуск устройства.....	22
Режимы работы с СВЧ.....	25
Таблица автоматических программ	26
ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	27
ОЧИСТКА И УХОД	28
КОМПЛЕКТАЦИЯ	30
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	31
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	32
ГАРАНТИЯ.....	33
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	34
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	35

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Внимательно прочитайте данное руководство и сохраните для дальнейшего использования.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, нанесенный в результате неправильной или не соответствующей общепринятым правилам установки.

Перед установкой

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его, обратитесь в сервисный центр компании BERAUM. Адреса авторизованных сервисных центров Вы можете найти на сайте www.beraum.com



Внимание! Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдержать её в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

Требования к подключению

- Необходимо наличие заземленной розетки вблизи (позади) прибора. Рекомендуется использовать выделенную линию электропитания. При подключении дополнительного оборудования к одной линии возможно превышение номинального тока в цепи. Если после установки прибора происходит многократное срабатывание автоматического выключателя или плавкого предохранителя, может потребоваться выделенная линия электропитания.
- Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора. Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.



Внимание! Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем, откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

Меры предосторожности при подключении к электрической сети



Внимание! Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком!

- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним, его следует отключить от сети электропитания.
- Параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, должны соответствовать параметрам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Не допускайте спутывания и заломов электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора; убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.

Указания по безопасности

Данный духовой шкаф предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

- Проверяйте, чтобы после каждого использования духовой шкаф был выключен соответствующей кнопкой на панели управления.
- Все поверхности, прилегающие к духовому шкафу, должны быть изготовлены из жаропрочного материала.
- Важно, чтобы при нанесении внешнего покрытия на кухонные шкафы использовался клей, выдерживающий температуру до 120°C.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся материалы (шторы, портьеры, мебель, подушки, одежду, белье, постельные принадлежности, бумагу и так далее) ближе, чем на 1 метр от оборудования. Не используйте оборудование в помещениях, где могут присутствовать бензин, краски или иные легковоспламеняющиеся жидкости или их пары.

Пожарная безопасность

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила:

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель. Можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
- Во избежание пожара не устанавливайте оборудование в помещениях, где вентиляционные каналы могут быть заблокированы.
- Не используйте удлинители, так как они могут перегреться и стать причиной пожара.



Внимание! Опасность ожога!

- Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.



Внимание! Опасность возгорания!

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.



Внимание! Опасность взрыва!

Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.



Внимание! Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.



Внимание! Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

**Внимание!** Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Категорически запрещается прикасаться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию и чистке, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания.
- Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите общий предохранитель в помещении и отсоедините прибор от электросети.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

**Внимание!** Пластиковые упаковки. Опасность удушья!

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами упаковки.

Как защитить прибор от повреждений

- Не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.
- Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.
- При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.
- Не облакачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- При хранении посуды в духовом шкафу, соблюдайте аккуратность. Не перемещайте её по эмалированному покрытию духовой камеры, это может привести к царапинам и сколам.
- При выпекании продуктов с большим количеством жидкости следите за тем, чтобы пар не конденсировался на панели управления. При использовании продуктов с большим количеством жидкости после приготовления рекомендуется открыть полностью дверцу для беспрепятственного выхода пара из духового шкафа.
- После работы при высоких температурах дайте прибору остыть с закрытой дверцей. Даже если дверь лишь немного приоткрыта, фасад соседней с прибором мебели со временем может быть поврежден. Оставляйте прибор остывать с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духового шкафа образовалось много влаги.
- Противень нельзя использовать для приготовления пищи в режиме СВЧ.

Советы по энергосбережению

- При длительном времени приготовления пищи, Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.
- Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

- Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.
- Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.
- Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

Меры предосторожности при использовании СВЧ

- Используйте посуду, пригодную для микроволновых печей.
- Микроволновая печь предназначена для нагрева продуктов питания и напитков. Сушка одежды, губок, влажной ткани и тому подобных предметов недопустима и может привести к травмам и возникновению возгорания.
- При работе в режиме СВЧ используйте решетку для гриля, закрепленную на боковых решетках духового шкафа (предпочтительно на 2 уровне). Использование противня в режиме СВЧ недопустимо.
- Не пытайтесь использовать устройство с открытой дверцей, потому что это может привести к вредному воздействию микроволнового излучения. Нельзя ломать и самостоятельно разбирать блокировочные контакты (защёлки дверцы).
- Следите за тем, чтобы между передней панелью устройства и дверцей не было посторонних предметов, а также не позволяйте скапливаться остаткам пищи и моющих средств на уплотняемых поверхностях
- Никогда не пользуйтесь металлической посудой, алюминиевой фольгой, столовой посудой с золотой или серебряной отделкой, вертелами, вилками и т.д. Может возникнуть электрическая дуга или искрение, приводящие к повреждению устройства.
- Не нагревайте банки, бутылки и сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.
- Не нагревайте продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой, например, яйца, орехи, томаты.

Опасность магнитного поля

В электронных комплектующих прибора используются магниты. Они могут влиять на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Носители имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

УСТАНОВКА

Важные примечания:

- Должна использоваться подходящая кухонная столешница, для обеспечения правильной работы устройства.
- Кухонный гарнитур, примыкающий к духовому шкафу, должен быть изготовлен из жаропрочных материалов. Кухонный гарнитур из фанеры должен выдерживать температуру не менее 120 °С.
- После установки духового шкафа в кухонный гарнитур электрические компоненты должны быть полностью изолированы.
- Все элементы крепления духового шкафа должны быть надежно зафиксированы на месте так, чтобы их невозможно было снять без использования специальных инструментов.
- Снимите заднюю часть кухонного гарнитура, чтобы обеспечить должную циркуляцию воздуха вокруг духового шкафа.
- Некоторые металлические элементы духового шкафа могут быть довольно острые, используйте защитные перчатки во время установки.
- Зазор между духовым шкафом и задней стеной должен быть не менее 35мм.

Подключение электропитания

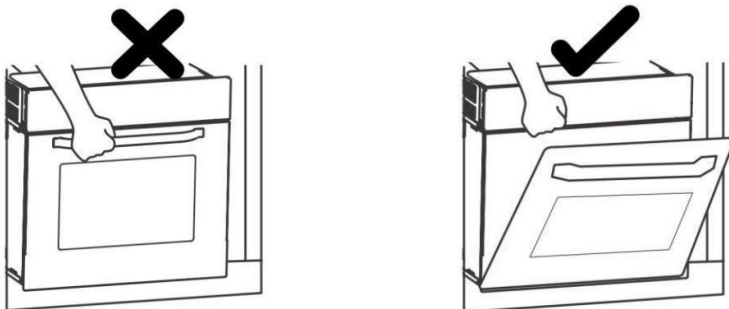


Внимание! Электропроводка духового шкафа должна быть оборудована заземлением в соответствии с правилами подключения электропроводки.

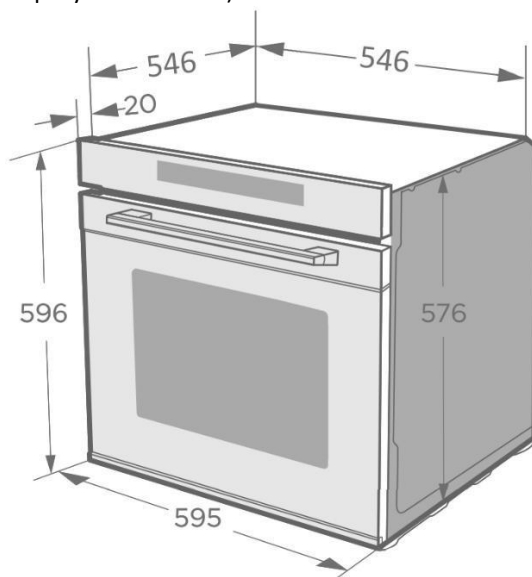
Духовой шкаф оборудован сетевой вилкой, подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте, и соответствовать спецификациям 220В-240В/16А.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Для установки устройства рекомендуется, по крайней мере, два человека, чтобы избежать травм или повреждения устройства. Не перемещайте изделие за ручку стеклянной двери. Для того, чтобы задвинуть духовой шкаф в нишу необходимо открыть дверь и упереться рукой за верхнюю выступающую часть камеры духового шкафа, при этом не прикасаясь к верхнему нагревательному элементу.



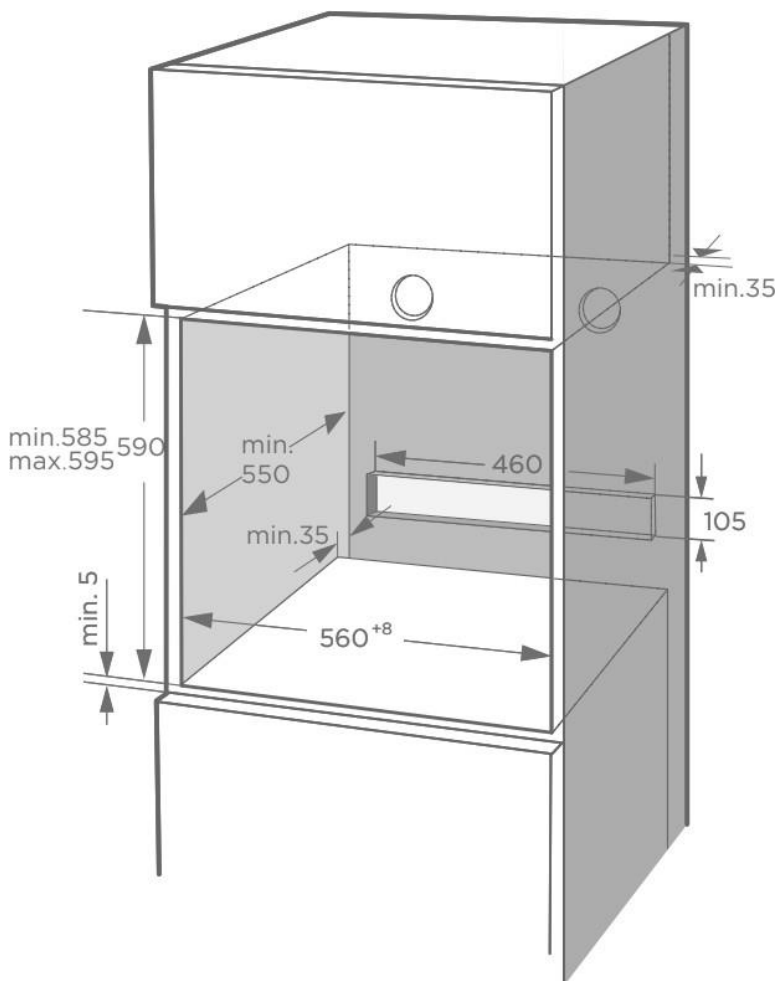
1. Обратите внимание на общие размеры духового шкафа, необходимые для установки (размеры указаны в мм).



2. Перед установкой оборудования убедитесь, что место для установки соответствует следующим внутренним размерам. Для обеспечения циркуляции воздуха вокруг духового шкафа снимите заднюю стенку кухонной мебели. Устройство должно быть установлено в соответствии с размерами и расстояниями, показанными на рисунках ниже.

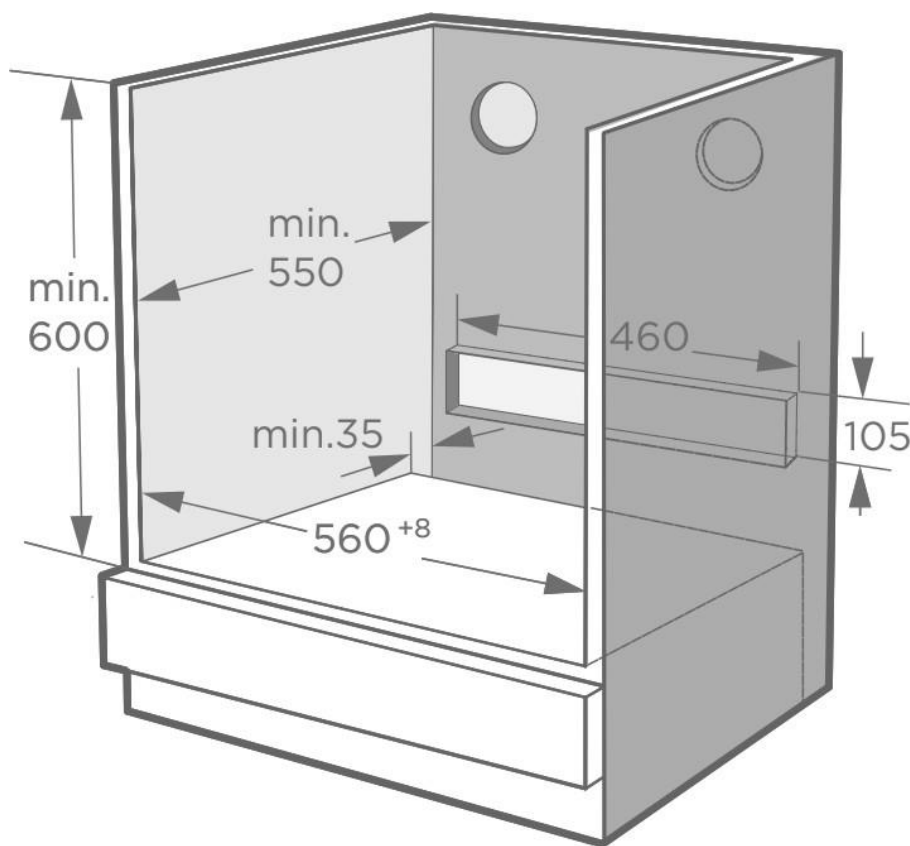
2.1 Установка в пенал (стоячий шкаф)

Схема 1



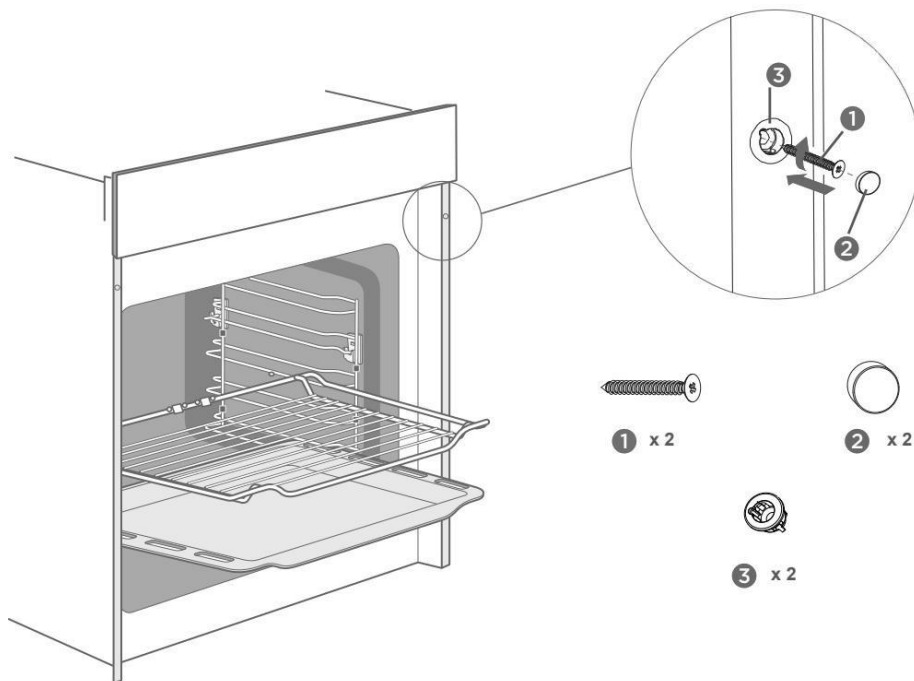
2.2 Установка в нижний шкаф

Схема 2



3. Крепление

Вставьте духовой шкаф в отсек до полного выравнивания с фасадом кухни. Для крепления духовки к стенкам кухонного шкафа откройте дверцу духового шкафа, прикрепите духовой шкаф к нише шурупами для дерева через два уже подготовленных отверстия. Сначала установите в отверстие пластиковую шайбу (3), затем закрутите шуруп (1), далее установите декоративную заглушку (2).



Примечание! Устройство может быть установлено в любой термостойчивый шкаф.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Панель управления



	1. Вкл./Выкл.	Включение/выключение духового шкафа.
	2. СВЧ	Нажмите, чтобы использовать функции СВЧ.
	3. Таймер / Блокировка от детей	Активация таймера / Активация блокировки от детей (удерживайте 3 сек.).
	4. Время окончания приготовления	Установка времени окончания приготовления.
	5. Быстрый предварительный нагрев	Нажмите эту кнопку для быстрого предварительного нагрева.
	6. Функции духового шкафа	Нажмите, чтобы изменить режим нагрева.
	7. Слайдер регулировки	Используйте слайдер, чтобы изменить значения, отображаемые на дисплее.
	8. Автоматический режим	Нажмите для выбора приготовления по рецептам.
	9. Часы/Таймер/Температура	Установка часов, времени приготовления и температуры.

	10. Вес	Нажмите для установки веса продукта (используется в автоматических режимах)
	11. Вкл/Выкл подсветки	Включение и выключение внутренней подсветки
	12. Старт/Пауза	Нажмите для запуска или приостановки процесса приготовления
	13. Минус	Кнопка уменьшения, может использоваться для уменьшения температуры, установки времени и т.д.
	14. Плюс	Кнопка увеличения, может использоваться для увеличения температуры, установки времени и т.д.

ФУНКЦИИ

	Функция	Температура	Описание функции
	Верхний и нижний нагрев	30-250°C	Для традиционной выпечки и жарки на одном уровне. Хорошо подходит для пирогов с влажной начинкой.
	Конвекция	50-250°C	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Тепло поступает от кольцевого нагревателя, окружающего вентилятор.
	Верхний и нижний нагрев + конвекция	50-250°C	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей рабочей камере.
	Гриль	150-250°C	Для приготовления на гриле и подрумянивания небольшого количества пищи. Пожалуйста,

			используя данный режим, поместите еду на центральную часть, под нагревательный элемент гриля.
	Двойной гриль с конвекцией	50-250°C	Для приготовления на гриле и подрумянивания пищи. Порции должны быть нарезаны на плоские куски для лучшего приготовления. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей рабочей камере.
	Двойной гриль	150-250°C	Для приготовления на гриле и подрумянивания пищи. Порции должны быть нарезаны на плоские куски для лучшего приготовления.
	Режим для пиццы	50-250°C	Для пиццы и блюд, которые нуждаются в большом количестве тепла снизу. Будет работать нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент с конвекцией.
	Нижний нагрев	30-220°C	Для дополнительного подрумянивания к нижней части пиццы, пирогов и выпечки. Нагрев осуществляется при помощи нижнего нагревательного элемента.
	Разморозка	—	Для деликатного размораживания замороженных продуктов.
	Ферментация	30-45°C	Для приготовления теста, закваски или йогуртов.

Примечание!

Режимы «Разморозка» и «Ферментация» нельзя использовать с функцией быстрого предварительного нагрева.

Аксессуары



Решетка

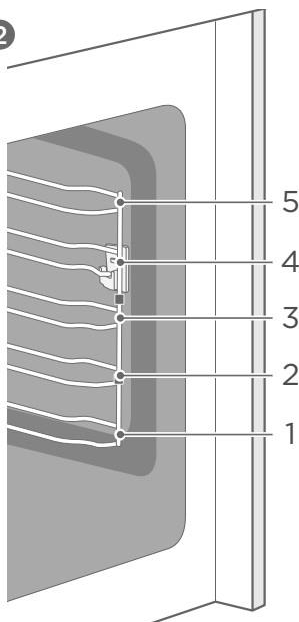
Предназначена для установки посуды, форм для выпечки, а также для жарки и гриля.



Противень

Предназначен для приготовления выпечки и запекания, а также для сбора жира и соков, выделяющихся при приготовлении продуктов на решетке.

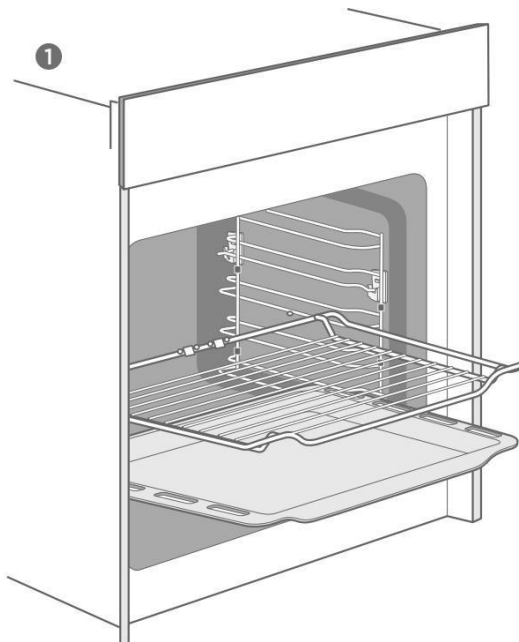
2



Установка аксессуаров

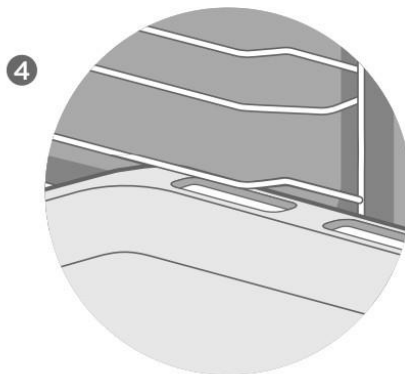
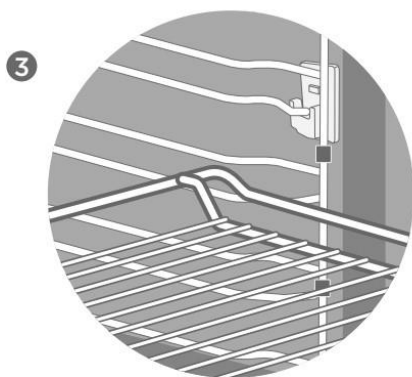
Рабочая камера имеет пять позиций для установки противня или решетки. Нумерация позиций отсчитывается снизу-вверх (рис. 2).

1



Аксессуары можно выдвинуть из боковых решеток примерно наполовину без риска их опрокидывания под тяжестью еды.

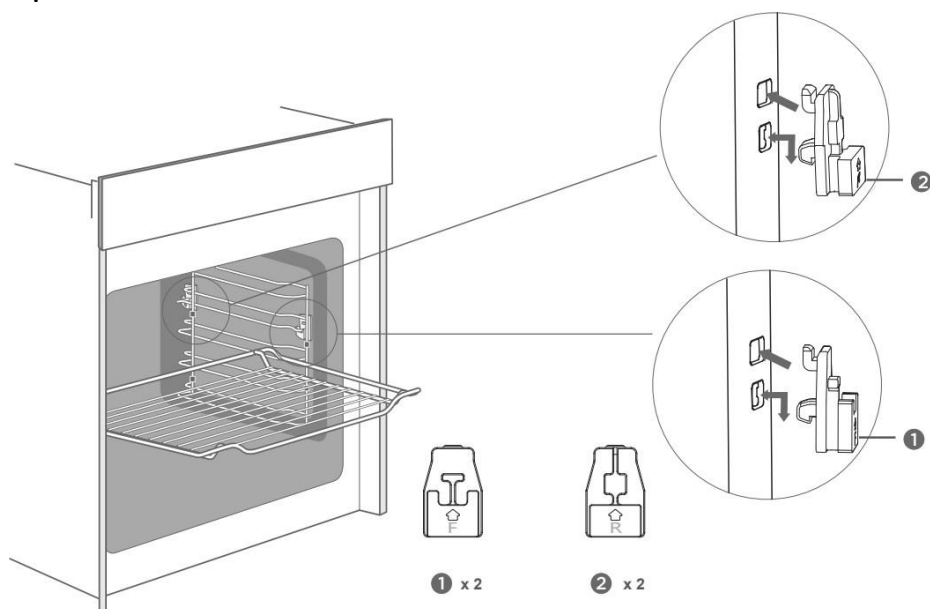
- При установке решетки для гриля убедитесь, что она находится в правильном положении (рис. 1, рис. 3).
- При установке противня убедитесь, что он находится в правильном положении (рис. 1, рис. 4).



Примечание!

- Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Это нормально и не влияет на их функциональные возможности. Как только они остынут, они вернут свою первоначальную форму.
- Противень **нельзя** использовать для приготовления пищи в режиме СВЧ.
- Для приготовления в режиме СВЧ рекомендуется располагать аксессуары на 2 уровне, используя при этом решетку для гриля.
- Не используйте режим СВЧ без помещенных внутрь устройства продуктов.
- Для приготовления в режиме СВЧ рекомендуется использовать стеклянную посуду.

Керамические зажимы



Внимание!

В комбинированных режимах и режиме СВЧ можно безопасно использовать решетку для гриля на боковых направляющих решетках благодаря тому, что керамические зажимы изолируют решетку для гриля от контакта с поверхностью камеры духового шкафа. Символом F маркированы зажимы, устанавливаемые спереди боковой решетки, а символом R – устанавливаемые сзади. При этом есть два важных момента, на которые нужно обратить особое внимание:

1. Не используйте противень в режиме СВЧ и комбинированных режимах, потому что соприкасающиеся напрямую друг с другом металлические элементы будут генерировать электрическую искру под воздействием микроволн, что может привести к выходу устройства из строя. Во избежание повреждения духового шкафа, используйте при работе с микроволнами только решетку для гриля.
2. Не включайте режим СВЧ или комбинированные режимы, если камера духового шкафа пуста. Работа с микроволнами допустима только при помещенной внутрь духового шкафа пище, расположенной на подходящей для работы с микроволновым воздействием посуде.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Первый запуск устройства

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Отрегулируйте температуру пустой печи до 250 °C и оставьте на 30 минут с закрытой дверцей. При использовании духового шкафа в первый раз, возможно образование небольшого количества дыма и сопутствующего запаха, что является нормальным явлением.

Примечание!

Прибор оснащен вентилятором охлаждения, который не дает перегреваться нагревательным элементам и поверхностям духового шкафа, что обеспечивает его безопасную работу. Вентилятор включается и выключается автоматически.

Установка часов

Прежде чем духовой шкаф можно будет использовать, необходимо установить время.

1. После подключения печи к электричеству коснитесь символа часов , после чего вы сможете установить время суток в часах с помощью слайдера или кнопок .
2. Коснитесь символа часов  еще раз, затем вы можете установить время в минутах с помощью слайдера или кнопок .
3. Коснитесь символа часов , чтобы завершить настройку.

Примечание!

Часы имеют 24-часовой формат.

Выбор режима приготовления

1. Коснитесь символа функции , чтобы выбрать желаемый режим
2. Используйте слайдер или , чтобы установить температуру приготовления.
3. Коснитесь символа Старт/Пауза  для запуска программы.
4. Во время приготовления вы можете нажать , для выключения программы.

Установка времени приготовления

После выбора необходимой программы вы можете установить время работы духового шкафа.

1. Коснитесь символа часов .
2. Установите время с помощью слайдера или кнопок .

Быстрый предварительный нагрев

Используйте эту функцию, чтобы сократить время нагрева духового шкафа до заданной температуры.

Для выбора этой функции нажмите кнопку , после этого на дисплее загорится иконка быстрого предварительного нагрева. Если в данный момент невозможно применить эту функцию, то прозвучит предупреждающий сигнал. Функцию быстрого предварительного нагрева невозможно использовать совместно с режимом «Разморозка» и «Ферментация».

Установка времени окончания приготовления

1. Нажмите на кнопку  и установите значение часов с помощью слайдера или , нажмите кнопку  еще раз, для установки минут с помощью слайдера или , после чего нажмите кнопку  еще раз для подтверждения установленных значений.
2. После установки времени окончания приготовления Вам необходимо установить режим и продолжительность приготовления. Произведите действия, описанные выше в разделе «**Выбор режима приготовления**» для выбора функции и установки времени продолжительности приготовления.

Работу этой функции можно описать так: например, если вы установили время окончания приготовления 10 часов, а время длительности приготовления 1 час, то духовой шкаф включится в 9 часов и закончит приготовление в 10 часов.

Примечание!

Эта функция недоступна режимов «Разморозка», «Ферментация», автоматических режимов, СВЧ и СВЧ-комбинированных режимов.

Внесение изменений во время процесса приготовления

Вы можете изменить режим нагрева, время и температуру приготовления во время работы устройства используя рекомендации выше. Через 6 секунд после внесения изменений прибор продолжит работу согласно новым установленным значениям.

Примечание!

Внесение изменений недоступно при выборе автоматических программ или установленном времени окончания приготовления.

Таймер

1. Для включения таймера нажмите на кнопку .
2. Установите значение часов с помощью слайдера или .
3. Нажмите кнопку таймера  еще раз и установите значение минут с помощью слайдера или .
4. Нажмите кнопку таймера  для применения настроек таймера.

Примечание!

Когда время таймера закончится, для напоминания прозвучит специальный сигнал, при этом духовой шкаф продолжит работать. Вы можете установить таймер до и во время процесса приготовления, но при выборе функции и температуры он недоступен.

Блокировка от детей

Духовой шкаф оснащен блокировкой от детей, чтобы они не могли случайно включить устройство или внести изменения в настройки.

Для включения/выключения блокировки от детей, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку . После включения блокировки от детей на дисплее загорится индикатор .

Режимы работы с СВЧ

Режим нагрева	Мощность по умолчанию	Температура по умолчанию	Время
 СВЧ	800 Вт	-	00:10-30:00 мин.
 СВЧ + конвекция	320 Вт	160 °C	00:01-01:30 час.
 СВЧ + двойной гриль с конвекцией	320 Вт	180 °C	00:01-01:30 час.
 СВЧ + пицца	320 Вт	180 °C	00:01-01:30 час.

	5	4	3	2	1
Мощность СВЧ	100 % (800 Вт)	70 % (560 Вт)	50 % (400 Вт)	30 % (240 Вт)	10 % (80 Вт)
Мощность в комбинированном режиме		40 % (320 Вт)	30 % (240 Вт)	20 % (160 Вт)	10 % (80 Вт)

1. В режиме ожидания нажмите кнопку режима СВЧ , на дисплее загорится соответствующий индикатор, время приготовления по умолчанию составит 1 минуту, а мощность 800 Вт. Для изменения мощности нажмите на кнопку еще раз, значение мощности на дисплее начнет мигать, после этого Вы сможете установить необходимую мощность с помощью слайдера регулировки согласно таблице выше.
2. Нажмите кнопку установки времени приготовления, значение времени на дисплее начнет мигать, после этого Вы сможете установить время приготовления с помощью слайдера регулировки в диапазоне от 10 секунд до 30 минут, с шагом 10 секунд до 15 минут и шагом 30 секунд более 15 минут.
3. Режим СВЧ может работать в комбинации с такими режимами духового шкафа, как «Конвекция», «Двойной гриль» и «Режим для пиццы». При выборе неподходящего режима устройство издаст предупреждающий звуковой сигнал.
4. Для отключения микроволнового режима нажмите и удерживайте кнопку режима СВЧ в течение 3 секунд.

5. Мощность комбинированного и СВЧ-режимов будет сохранена до изменения режима приготовления или его отмены.

Примечание!

Если приготовление в режиме СВЧ будет приостановлено, то на дисплее будут мигать индикаторы времени приготовления и мощности. Во время приостановки Вы можете изменить мощность режима СВЧ с помощью слайдера регулировки.

Таблица автоматических программ

Ваш духовой шкаф имеет богатый ассортимент автоматических программ, позволяющих достичь оптимального результата приготовления. Выберите подходящую программу соответственно типу помещаемой в духовой шкаф еды и следуйте инструкциям на дисплее.

Код	Блюдо	Режим СВЧ	Предв. нагрев	Время по умолчанию	Вес
d01	Разморозка мяса	Да	Нет	08:00 мин.	0,2 кг (0,1-1,5 кг)
d02	Разморозка птицы	Да	Нет	04:48 мин.	0,2 кг (0,1-1,5 кг)
d03	Разморозка рыбы	Да	Нет	04:00 мин.	0,2 кг (0,1-1,0 кг)
A01	Попкорн	Да	Нет	03:05 мин.	0,1 кг
A02	Запеченный картофель с сыром	Да	Нет	00:35 ч.	0,5 кг
A03	Чизкейк	Нет	Нет	01:16 ч.	-
A04	Киш	Нет	10 мин.	00:40 ч.	-
A05	Мясной рулет	Нет	Нет	01:15 ч. (по умолчанию) 00:30 ч.	0,5-1 кг
A06	Мраморный пирог	Нет	Нет	01:20 ч.	-

A07	Хлебная лепешка	Нет	8 мин.	00:35 ч.	-
A08	Яблочный пирог	Нет	7 мин.	01:00 ч.	-
A09	Свежая пицца	Нет	8 мин.	00:35 ч.	-
A10	Фруктовый пирог с обсыпкой	Нет	Нет	01:00 ч.	-

1. Приготовьте ингредиенты для помещения в духовой шкаф.
2. В режиме ожидания нажмите кнопку , чтобы активировать режим автоматических программ, выберите необходимую программу с помощью слайдера.

Примечание!

При режимах готовки d01, d02, d03, A01, A02 противень не используется.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Общие рекомендации

- Предварительный нагрев духовки требуется, если это указано в рецепте. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высоким температурам.
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, который может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. Следите за тем, чтобы пар не конденсировался на панели управления. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Вы можете выключить духовку за 10 минут до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию. Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

Приготовление мяса

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.
- При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Приготовление выпечки

- Рекомендуется предварительно разогреть духовку. Выпекайте мелкую выпечку в небольших противнях одновременно на нескольких уровнях (2-й и 3-й). Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней.
- Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно.

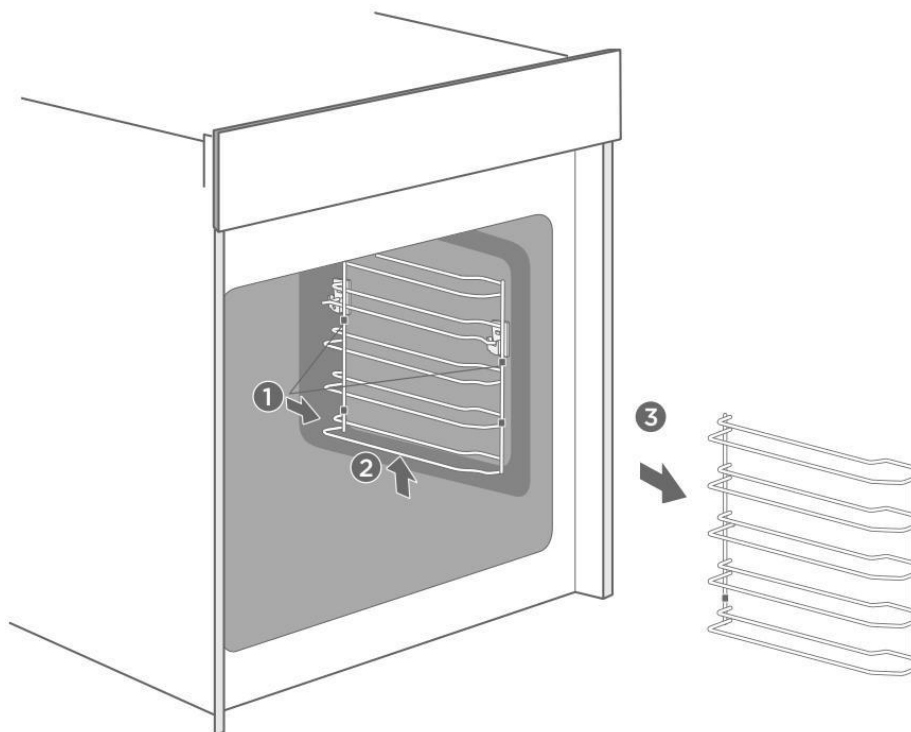
ОЧИСТКА И УХОД

Элемент устройства	Чистящее средство
Элементы передней части из нержавеющей стали	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Удалите остатки налета и жира. Под такими пятнами может образовываться коррозия. Нанесите тонкий слой чистящего средства мягкой тканью.
Пластиковые элементы	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла.
Окрашенные поверхности	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью.
Панель управления	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла.
Дверные панели	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла

	или металлические губки.
Дверная ручка	Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если средство для удаления жира случайно соприкасается с дверной ручкой, немедленно протрите ее. В противном случае пятна не удастся удалить.
Внутренние поверхности камеры духового шкафа	Используйте неагрессивные средства для чистки духовых шкафов. Избегайте использования абразивных средств и металлических губок во избежание повреждения внутренней поверхности рабочей камеры.
Стеклянная крышка внутренней лампы подсветки	Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте чистящее средство для духового шкафа.
Дверной уплотнитель	Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды. Не снимайте уплотнитель. Не применяйте излишних усилий, это может повредить уплотнитель.
Элементы двери из нержавеющей стали	Используйте чистящее средство для нержавеющей стали. Не используйте металлические губки.
Аксессуары	Горячая мыльная вода: замочите аксессуары и очистите с помощью губки или щетки. Если есть тяжелые отложения грязи, используйте губку из нержавеющей стали.
Боковые направляющие	Горячая мыльная вода: замочите и очистите с помощью губки или щетки.

Снятие боковых решеток

1. Снимите белые тефлоновые крепления с решеток;
2. Поднимите решетку вверх;
3. Извлеките решетку.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	Кол-во (шт.)
Духовой шкаф	1
Противень	2
Решетка	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном	1
Шурупы	2

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип духового шкафа	Встраиваемый
Диапазон температур	30-250°C
Объем камеры	72 л
Количество стекол в дверце	3 шт.
Параметры электросети	~220-240 В 50/60 Гц
Класс энергопотребления	A
Общая максимальная мощность	2900 Вт
Максимальная мощность без СВЧ	2300 Вт
Максимальная потребляемая мощность СВЧ	1600 Вт
Максимальная выходная мощность СВЧ	800 Вт
Часы	Да
Таймер	Да
СВЧ	Да
Управление	Электронное
Габаритные размеры устройства (ШхГхВ)	595x566x596 мм
Размеры ниши для установки (ШхГхВ)	560x550x590 мм
Вес нетто	45 кг (+- 500 гр)
Вес брутто	49 кг (+- 500 гр)
Цвет	В- Черный
	W - Белый

Изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель: GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD / Гуанчжоу Мидеа Кичен Апплиансес Мануфактуринг Ко.,Лтд.

Адрес производства: No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China / №6, Енан-роуд, Бэйцзяо, Шунде, Фошань, Гуандун, Китай

Прибор сделан в КНР.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.



Дата производства духового шкафа указывается в серийном номере на шильдике.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Не вскрывайте самостоятельно корпус прибора! Установка, техническое обслуживание и ремонт могут производиться только квалифицированным специалистом при полном соблюдении техники безопасности. Проведение ремонта лицом, не обладающим должной квалификацией, может быть опасно!

Производитель устройства не несет ответственности за проведение несанкционированных работ. Убедитесь, что устройство отключено от электрической сети на время проведения ремонтных работ и технического обслуживания.

Неполадка	Возможная причина и решение
Духовой шкаф не нагревается.	• Духовой шкаф может быть выключен. Включите его. • Часы не настроены, настройте их. • Проверьте, применены ли требуемые настройки.
Духовой шкаф не включается.	Возможно, перегорел предохранитель в щитке электропитания или сработал автоматический выключатель. Замените предохранитель или перезапустите контур питания. Если проблема повторяется вновь, обратитесь к электрику.
По окончании работы программы слышен шум.	Вентилятор охлаждения остается включенным после завершения программы приготовления. Вентилятор включается и выключается автоматически.
Освещение не работает.	Лампочка перегорела или повреждена, обратитесь в сервисный центр
Выпечка неравномерно подрумянивается	Небольшая неравномерность подрумянивания выпечки является нормой. Если же подрумянивание происходит слишком неравномерно, попробуйте изменить настройки температуры и высоту положения противня.

ГАРАНТИЯ

1. Данные гарантийные обязательства действительны только для кухонных духовых шкафов BERAUM. Период гарантийного обслуживания составляет **12 месяцев** и начинается со дня продажи техники магазином;
2. Срок эксплуатации изделия составляет 10 лет;
3. Производитель гарантирует устранение заводских дефектов или неисправностей техники, выявленных в течение периода гарантийного обслуживания. Претензии по внешнему виду могут быть предъявлены только в момент принятия товара покупателем, после принятия товара покупателем ответственность за все внешние повреждения возлагается на покупателя;
4. Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно уполномоченным сервисным центром на дому у клиента или в мастерской по усмотрению сервисного центра.
5. Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации;
6. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
 - 6.1 Отсутствует чек о покупке товара
 - 6.2 Наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники, с нарушением правил эксплуатации, например, наличие жидкости внутри устройства, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торгующей организацией;
 - 6.3 Установление факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами;
 - 6.4 Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.



Внимание! Для подключения и установки Вы должны воспользоваться услугами квалифицированных специалистов. В случае неправильного подключения и установки Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт!

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь на официальный сайт компании BERAUM - www.beraum.com.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Используйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности!



Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 **"Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)"**

Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по разделному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру на момент приобретения нового равнозначного прибора.

Кроме того, в точках продажи электронных изделий, площадь которых превышает 400 м², можно бесплатно, без обязательства приобретать новое изделие, сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации. Надлежащий раздельный сбор отходов для последующего направления утилизированного прибора на обработку, повторное использование материалов и совместимая с охраной природы утилизация позволяют избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствуют повторному использованию/переработке материалов, из которых состоит прибор.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Устройство	
Модель	
Дата производства	
Дата продажи	
Подпись продавца	
Подпись покупателя	

Отметки о произведенном гарантийном ремонте

№	Дата		Устраненная неисправность	Подпись мастера

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

1. Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил оформления, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, катастрофы и т.п.), воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных изготовителях пунктах сервисного обслуживания;
2. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявления других предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранить сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно заполненный гарантийный талон, с датой продажи и четко различимой печатью продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки);
3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушений условий эксплуатации, оговоренных в инструкции;
4. Использование приборов в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации приборов;
5. Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

www.beraum.com

133-0425

Ver. 2