

BERAUM

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Встраиваемый электрический духовой шкаф

Модели:

BERAUM OE-45D5009101B

BERAUM OE-45D5009102B

BERAUM OE-45D5009102W



www.beraum.com

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	16
ОЧИСТКА И УХОД	21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	25
КОМПЛЕКТАЦИЯ	26
УСТАНОВКА.....	27
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	31
ГАРАНТИЯ	32
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	33
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	34

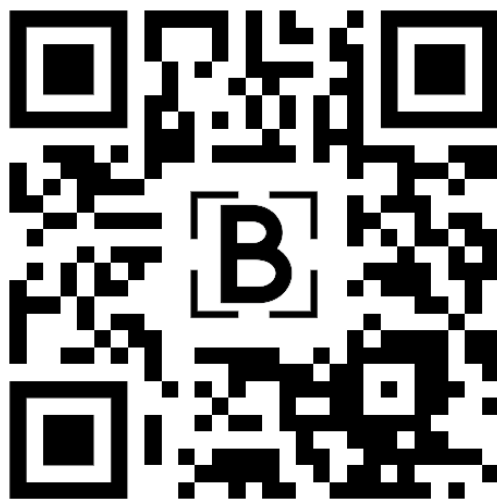
Уважаемый покупатель!

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.



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 защемления 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 ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.



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, встроеного 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, капаящий 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.
- Не используйте духовой шкаф для расстойки теста, духовой шкаф не предназначен для работы с повышенной влажностью. 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.

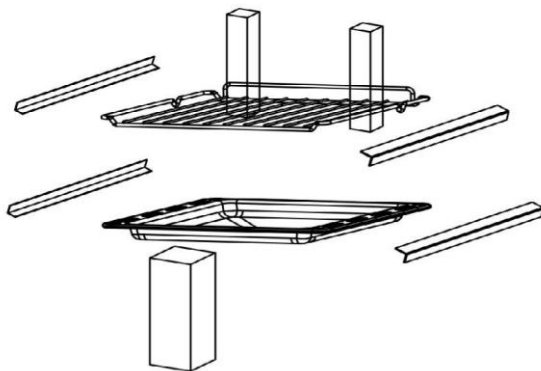
СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

- 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.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием духового шкафа удалите все упаковочные материалы.



Первый запуск устройства

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Проведите запуск пустого духового шкафа в течение примерно 30 минут.
3. При использовании духового шкафа в первый раз, возможно образование небольшого количества дыма и сопутствующего запаха, что является нормальным явлением. Пожалуйста, отрегулируйте температуру пустой печи до 250 °C, и оставьте на 30 минут.

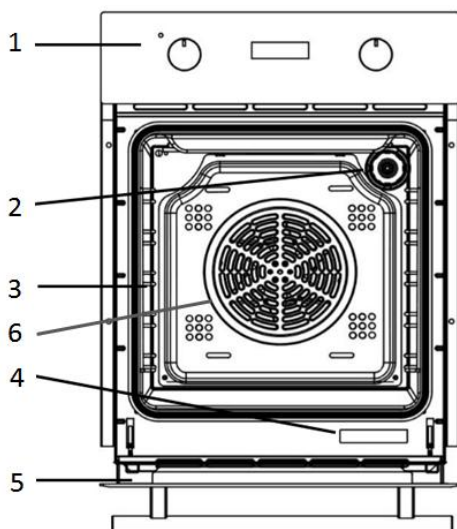
УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Для качественного и безопасного приготовления необходимо использовать и правильно разместить в рабочей камере специальные принадлежности, входящие в комплект поставки: решетку и противень. При неправильной установке возможна их деформация и, как следствие, повреждение эмалированной поверхности.

- Устанавливайте решетку открытой стороной к дверце, а ограничителем к стенке шкафа — это гарантирует, что посуда с пищей не соскользнет с решетки при ее выдвижении и извлечении из духовки.
- Перед закрытием дверцы убедитесь, что принадлежности установлены правильно и задвинуты в духовой шкаф до упора, при этом они не должны соприкасаться со стеклом дверцы — это необходимо для ее плотного прилегания и корректной работы прибора.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

ОБЩИЙ ВИД ДУХОВОГО ШКАФА



1. Панель управления.
2. Лампа внутреннего освещения.
3. Съемные боковые направляющие.
4. Шильдик.
5. Дверца.
6. Вентилятор конвекционный.

АКСЕССУАРЫ



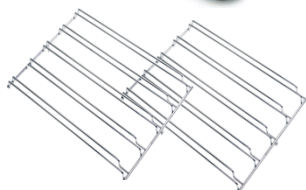
Решетка

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.



Съемные боковые направляющие

Предназначены для установки решетки и противня.



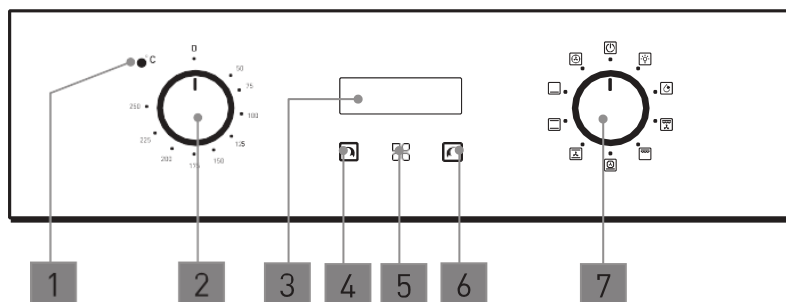
Телескопические направляющие

Элементы, которыми оборудуются духовые шкафы с целью обеспечения удобства и безопасности выдвижения противней.



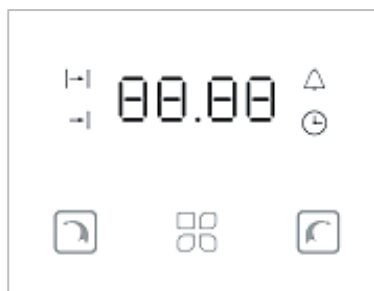
Комплект винтов для крепления изделия

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Световой индикатор | 5. Кнопка настройки функций |
| 2. Регулятор температуры | 6. Кнопка «увеличить» |
| 3. Основной дисплей | 7. Переключатель режимов |
| 4. Кнопка «уменьшить» | |

ДИСПЛЕЙ



Нажатием сенсорной  кнопки можно последовательно выбрать следующие функции:

 Длительность приготовления

 Время окончания приготовления

 Звуковой таймер

 Корректировка текущего времени

Нажатием сенсорных кнопок  и  можно увеличить или уменьшить значение времени при установке текущего времени и таймера.

ФУНКЦИИ

Для выбора нужного режима поверните ручку на соответствующий значок.

Значок функции	Описание функции
	Освещение Внутреннее освещение духового шкафа.
	Размораживание <u>Вентилятор конвекции работает без нагрева духовки.</u> Используется для быстрого и щадящего размораживания пищи. Подходит для размораживания деликатных продуктов, таких как пирожные со сливками, фруктовые торты и пр. Время, необходимое для размораживания, зависит от температуры в помещении, количества и типа пищи.
	Турбо-гриль <u>Включен гриль, верхний нагревательный элемент и вентилятор конвекции.</u> В режиме конвекции обеспечивается равномерное распределение жара по всему объему рабочей камеры, циркулирующий воздух равномерно нагревает и подрумянивает пищу по всей ее поверхности. Блюда зарумяниваются снаружи и остаются сочными и мягкими внутри.
	Двойной гриль <u>Включен гриль и верхний нагревательный элемент</u> Обеспечивает сильный нагрев по всей площади решетки. Рекомендуется для приготовления блюд, которые требуют жарки на высокой температуре: стейки из говядины, телятины, ребрышки, котлеты и пр.
	Режим пицца <u>Включены: вентилятор конвекции, кольцевой и нижний нагревательные элементы.</u> Воссоздает условия, при которых пицца готовится, как в традиционной каменной печи: интенсивный нагрев снизу для хрустящей основы и равномерное тепло для румяной корочки сверху.

	Верхний и нижний нагрев с вентилятором конвекции. <u>Включены: вентилятор конвекции, верхний и нижний нагревательные элементы.</u> Конвекционный нагрев обеспечивает равномерное распределение тепла, экономит электроэнергию. Циркулирующий воздух равномерно нагревает и подрумянивает пищу по всей ее поверхности. Блюда зарумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Подходит для жарки больших кусков мяса, а также для блюд, требующих запекания или длительного времени приготовления: запеканки, лазанья, жареная курица с картофелем и т. д. Особенно рекомендуется для приготовления рыбы, так как на этом режиме хорошо сохраняется ее вкус и внешний вид. Идеально подходит для выпечки на дрожжевом тесте. Можно использовать для быстрого размораживания белого или красного мяса, а также хлеба на температуре до 80°C. Для размораживания более деликатных продуктов установите температуру 60°C. Можно готовить два блюда одновременно на разных уровнях.
	Верхний и нижний нагрев <u>Включены одновременно верхний и нижний нагревательные элементы.</u> В данном режиме можно устанавливать температуру от 50°C до 250°C. Подходит для выпечки.
	Нижний нагрев <u>Включен нижний нагревательный элемент.</u> Используется для щадящего нагрева, доведения блюда до готовности, томления, приготовления выпечки с влажной начинкой, подогрева пищи или тарелок.
	Конвекция <u>Включены кольцевой нагревательный элемент и вентилятор конвекции.</u> Перед кольцевым нагревателем находится вентилятор, который равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу. Рекомендуется для одновременного приготовления нескольких блюд на разных уровнях без смешивания запахов и вкусов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

УСТАНОВКА ЧАСОВ

Перед использованием духового шкафа необходимо установить часы (текущее время).

- При первом подключении духового шкафа к сети на дисплее отображается значение «12.00» и мигает значок  (в это время прибор не работает).
- Чтобы настроить текущее время, кнопками  и  выберите нужное значение. Через 5 секунд настройка времени подтвердится автоматически, значок погаснет. Духовой шкаф готов к работе.

УСТАНОВКА РЕЖИМА И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Переключателем режимов установите желаемый режим работы, вращая его по часовой стрелке.
- Регулятором температуры выберите температуру приготовления, вращая его по часовой стрелке. При этом загорится индикатор-лампочка рядом с регулятором, обозначающая, что нагреватели включены и идет нагрев прибора. Когда лампочка погаснет, это будет означать, что установленная температура достигнута.

Для выключения духового шкафа по окончании приготовления необходимо сначала повернуть регулятор температуры в положение «0», затем повернуть переключатель режимов работы в положение «0» .

Примечание!

Если духовка не используется, то поворотные переключатели режимов и температуры должны находиться в выключенном состоянии в положении «0» .

УСТАНОВКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА (БУДИЛЬНИКА)

Будильник используется в качестве функции напоминания, которую можно использовать для предварительного нагрева или добавления приправ в процессе приготовления блюда. Будильник зазвонит только тогда, когда

время установки будильника истечет, духовой шкаф при этом продолжит работать.

Установить звуковой сигнал можно для любого режима. Диапазон времени установки составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

- Нажатием кнопки  выберите на дисплее индикатор .
Кнопками  и  установите через какое время включится звуковой сигнал. Через 5 секунд настройка подтвердится автоматически, на дисплее загорится индикатор .
- Когда время истечет, индикатор  начнет мигать, раздастся звуковой сигнал, который будет продолжаться 2 минуты. Чтобы его отменить, нажмите кнопку  на панели управления.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Используется для приготовления пищи в течение выбранного времени. По истечении установленного времени духовка автоматически выключается. Максимальное время приготовления блюда 10 часов.

- Установите желаемое время приготовления (длительность процесса приготовления).
- Чтобы установить время приготовления (длительность), нажатием кнопки  выберите на дисплее индикатор .
- Кнопками  или  установите время приготовления. Через 5 секунд настройка времени подтвердится автоматически, индикатор перестанет мигать и будет гореть постоянно.
- Выберите необходимый режим работы и температуру с помощью поворотных переключателей.

По окончании установленного времени приготовления, духовой шкаф автоматически выключится.

Индикатор  начнет мигать, прозвучит звуковой сигнал, который будет продолжаться 2 минуты. Чтобы его отменить, нажмите кнопку  на панели управления.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При необходимости можно установить время, к которому должен завершиться процесс приготовления. Корректная установка времени окончания возможна только после правильной установки текущего времени.

- Нажатием кнопки  выберите на дисплее индикатор 
- Кнопками  или  установите время окончания приготовления. Обратите внимание, максимальное время приготовления составляет 10 часов. Через 5 секунд настройка времени подтвердится автоматически, индикатор  перестанет мигать и будет гореть постоянно.
- Переключателями режимов и температуры установите режим и температуру приготовления.
- Начнется процесс приготовления.
- По достижении установленного времени окончания приготовления, духовка автоматически выключится. Значок  начнет мигать, прозвучит звуковой сигнал, который будет продолжаться 2 минуты. Чтобы его отменить, нажмите кнопку  на панели управления.

УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ И ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

При необходимости можно установить длительность приготовления, а также время, к которому должен завершиться процесс приготовления пищи.

- Чтобы установить время приготовления (длительность), нажатием кнопки  выберите на дисплее индикатор 
- Кнопками  или  установите время приготовления. Через 5 секунд настройка времени подтвердится автоматически, индикатор  перестанет мигать и будет гореть постоянно.
- Чтобы установить время окончания приготовления, нажатием кнопки  выберите на дисплее индикатор 
- Кнопками  или  установите время окончания приготовления. Через 5 секунд настройка времени подтвердится автоматически, индикатор  перестанет мигать и будет гореть постоянно
- Переключателями режимов и температуры установите режим и температуру приготовления.
- Духовой шкаф включится автоматически. Нагревательные элементы будут работать в течение установленного интервала времени. Выключится прибор также автоматически по достижении установленного времени отключения. Прозвучит звуковой сигнал, который будет продолжаться 2 минуты. Чтобы его отменить, нажмите кнопку  на панели управления.

БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ ОТ ДЕТЕЙ

Духовой шкаф имеет функцию блокировки от детей (блокировка кнопок панели управления). При нажатии и одновременном удержании кнопок  и  3 секунды, блокировка активируется, и на дисплее отобразится значок .

Повторное удержание кнопок  и  3 секунды разблокирует панель управления.

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.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЕНИЮ В ДУХОВОМ ШКАФУ.

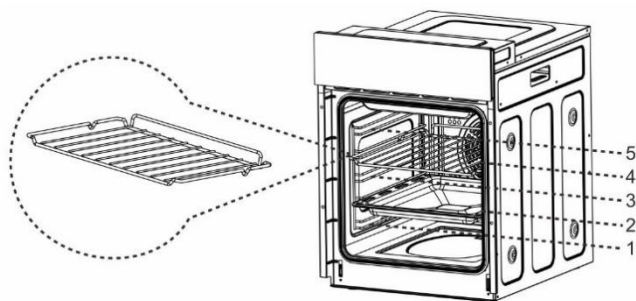
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- 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.

Вид блюда	Вес, кг	Уровень	Режим	Температура, °С	Время приготовления, мин*	Аксессуары
Бисквит	0.5	3		200	10-15	Противень
Сэндвич	0.2	3		180	15-20	Решетка
Швейцарский рулет	0.2	3		180	10-18	Противень
Кекс	0.3-0.4	3		185	20-25	Противень
Кекс	0.3-0.4	3		160	20-25	Противень
Бисквитный торт	0.5	3		175	30-35	Решетка
Бисквитный торт	0.5	3		150	30-35	Решетка
Пицца	0.35	3		200	10	Противень
Пицца	0.35	3		200	7-10	Противень
Шарлотка	1.2	3		185	50-60	Решетка
Шарлотка	1.2	2		185	70	Решетка
Тосты	9 шт.	5		240	1-2	Решетка
Гамбургер (котлета)	1	5		240	10-20 на одной стороне, 5-10 на другой	Противень
Говядина	1	5		200	10-15 на одной стороне, 8-10 на другой	Противень
Свинина	2	2		190	110-130	Противень
Курица	1.2	3		200	50-60	Противень

Примечание!

Уровень в таблице означает уровень установки аксессуара (противень, решетка) в камере духового шкафа. 1 уровень самый нижний, 5 - самый верхний.



Если в таблице вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда. Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

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

ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

Стеклопанель духового шкафа всегда должна быть чистой. Чтобы удалить стойкие пятна следует использовать бумажные салфетки, влажные губки и неагрессивные моющие средства.

- Не используйте пароочиститель для очистки духового шкафа.
- Не используйте агрессивные моющие средства для очистки стеклянной двери.
- Не используйте грубые материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность.

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

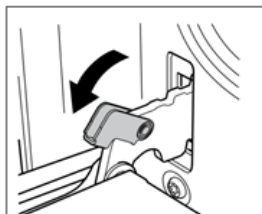
Для лучшей очистки после приготовления пищи, духовой шкаф должен полностью остыть.

- Выньте все съемные элементы.
- Для облегчения очистки дверцу устройства можно снять.
- Не используйте пароочиститель для очистки духового шкафа.

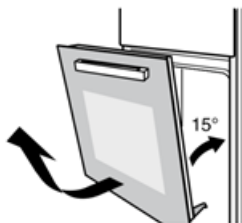
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Съемная дверца позволяет получить полный доступ к внутренней части духового шкафа, делая обслуживание более удобным и быстрым.

1. Откройте дверь на максимальный угол и выньте замок на каждой петле двери как показано на рисунке.



2. Закройте дверцу до соприкосновения замка петли с дверцей, затем поднимите ее и аккуратно вытащите из духового шкафа. Не поднимайте дверцу за ручку двери.



3. После очистки выполните вышеупомянутые операции в обратном порядке. Перед установкой замков петли в исходное положение убедитесь, что петли установлены одинаково с обеих сторон.

СНЯТИЕ СТЕКЛА



1. Чтобы снять стекло с дверцы, положите дверцу внутренней стороной кверху на ровную поверхность, покрытую мягкой тканью. Расположите ее так, чтобы верх дверцы был обращен к вам, нажмите на боковые защелки и снимите фиксирующую рейку, после чего аккуратно извлеките первое стекло.
2. После снятия первого стекла снимите среднее. Обратите внимание, внутреннее стекло дополнительно фиксируется двумя небольшими резиновыми уплотнителями по краям. Перед снятием запомните положение резиновых уплотнителей.
3. Положите стекла на ровную поверхность, покрытую мягкой тканью, чтобы избежать появления царапин. Протрите стекла и другие элементы дверцы влажной салфеткой из микрофибры или чистой губкой, а также раствором горячей воды с небольшим количеством моющего средства.
4. Протрите стекла чистой влажной губкой, а затем насухо мягкой тканью.
5. После завершения очистки, чтобы установить стекла на дверцу в исходное положение, выполните описанные выше действия в обратном порядке. Обратите внимание, среднее стекло дверцы должно быть установлено параллельно внешнему стеклу. Так же обратите внимание, у внутреннего стекла две стороны – глянцевая и матовая. Стекло должно быть установлено матовой стороной во внутрь, глянцевой наружу.

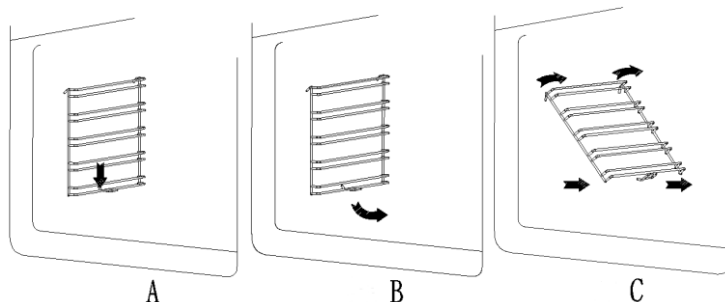
СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Снимите направляющие, чтобы облегчить очистку боковой стенки духового шкафа.

Примечание! Снятие направляющих необходимо производить с осторожностью, чтобы не повредить эмаль.

- Снимите все принадлежности, включая решетку для гриля и противень.

- Слегка надавите на крючок направляющей в точке зажима, как показано на рисунке (А).
- Поверните направляющую внутрь на угол приблизительно 45 градусов (В-С).
- Потяните ее сверху и осторожно вытащите (С).
- После очистки, выполните описанные выше действия в обратном порядке.

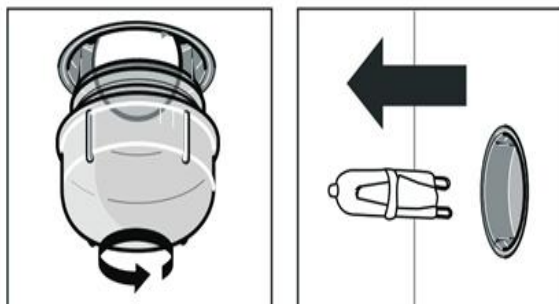


ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

В духовом шкафу используется специальная термоустойчивая лампа (~220-240В / галогенная 25Вт цоколь G9 300°C). Лампочки данного типа можно приобрести у официальных дистрибьюторов или в специализированных магазинах.

Порядок замены:

1. Отключите электропитание.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки.
3. Снимите лампу и замените ее на аналогичную.
4. После замены закрутите стеклянную крышку по часовой стрелке.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модели:

OE-45D5009101B

OE-45D5009102B

OE-45D5009102W

Тип духового шкафа	Встраиваемый
Диапазон температур	50-250°C
Объем камеры	50 л
Количество стекол в дверце	3 шт.
Параметры электросети	~220-240 В 50/60 Гц
Класс энергопотребления	A
Максимальная мощность	2800 Вт
Верхний нагреватель	800 Вт
Гриль	1200 Вт
Кольцевой нагреватель	1800 Вт
Нижний нагреватель	1000 Вт
Вентилятор охлаждения дверцы	10.5 Вт
Вентилятор конвекции	35 Вт
Внутреннее освещение	25 Вт
Часы	Да
Таймер	Да
Габаритные размеры устройства (ШхГхВ)	450х565х595 мм
Размеры ниши для установки (ШхГхВ)	420х560х600 мм
Вес нетто	24.5 кг
Вес брутто	27 кг
Цвета:	
Модель OE-45D5009101B	панель упр. - серый (нерж. сталь) дверца – черный (стекло)
Модель OE-45D5009102B	панель упр. – черный (стекло) дверца – черный (стекло)
Модель OE-45D5009102W	панель упр.– белый (стекло) дверца – белый (стекло)

Изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель: Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co. Ltd.

Адрес производства: 3F/4F/5F, Factory Building, 149 Chengye Avenue, Huangpu Town, Zhongshan City, Guangdong Province, China.

Устройство сделано 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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

УСТАНОВКА

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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 острыми, используйте защитные перчатки во время установки.
- Зазор между духовым шкафом и задней стеной должен быть не менее 45мм.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

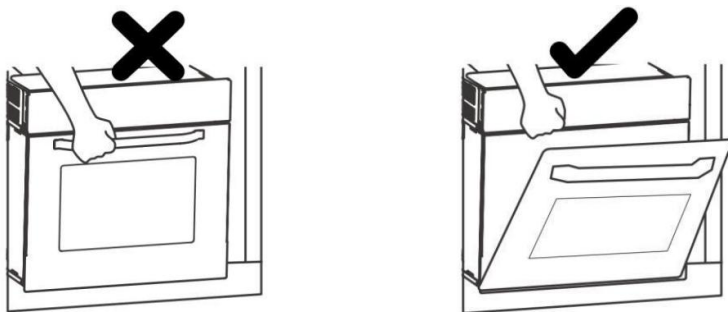


Внимание! Электропроводка духового шкафа должна быть оборудована заземлением в соответствии с правилами подключения электропроводки.

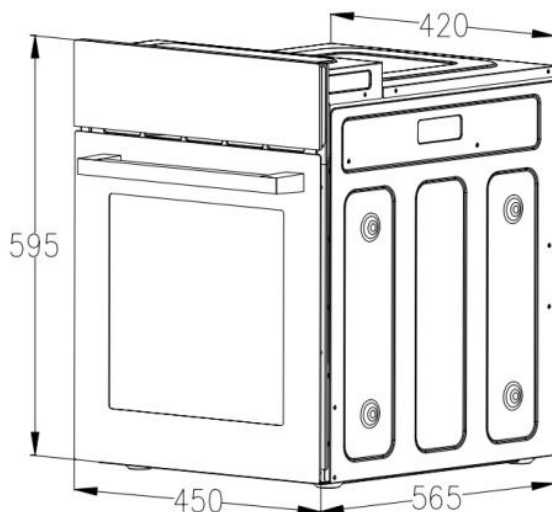
Духовой шкаф оборудован сетевой вилкой, подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте, и соответствовать спецификациям 220В-240В/16А.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

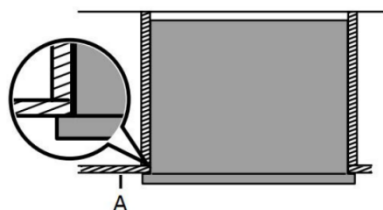
Для установки устройства рекомендуется, по крайней мере, два человека, чтобы избежать травм или повреждения устройства. Не перемещайте изделие за ручку стеклянной двери. Для того, чтобы задвинуть духовой шкаф в нишу необходимо открыть дверь и упереться рукой за верхнюю выступающую часть камеры духового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



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

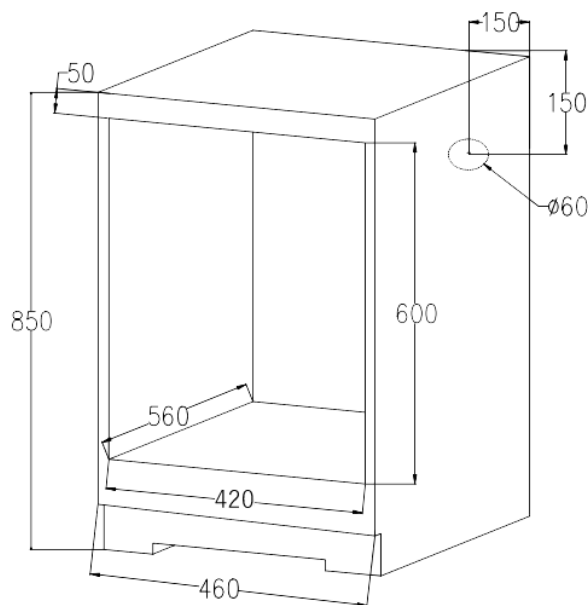


2. Выступ духового шкафа. Для правильной интеграции в кухонный гарнитур, установите устройство в нишу, до полного выравнивания с фасадом кухни. Духовой шкаф также может быть установлен с выступом, как показано на рисунке далее



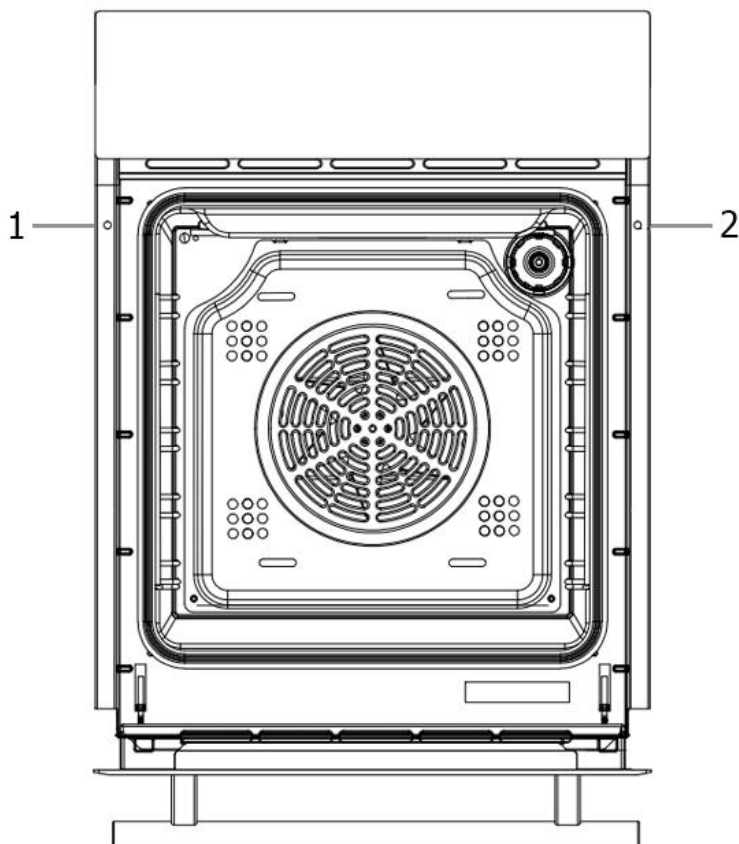
А – Дверь кухонного гарнитура (вид сверху)

3. 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 расстоянием, показанными на рисунке ниже.



Примечание! Устройство может быть установлено в любой термоустойчивый шкаф.

4. **Крепление.** Вставьте духовой шкаф в отсек. Для крепления духовки к стенкам кухонного шкафа откройте дверцу духового шкафа, прикрепите духовой шкаф к нише шурупами для дерева через два уже подготовленных отверстия (на схеме ниже обозначены 1 и 2).



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 могут быть не установлены. Установите часы. - 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, замените ее, согласно рекомендациям в разделе ОЧИСТКА И УХОД.
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 раздельных 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.

