

BERAUM

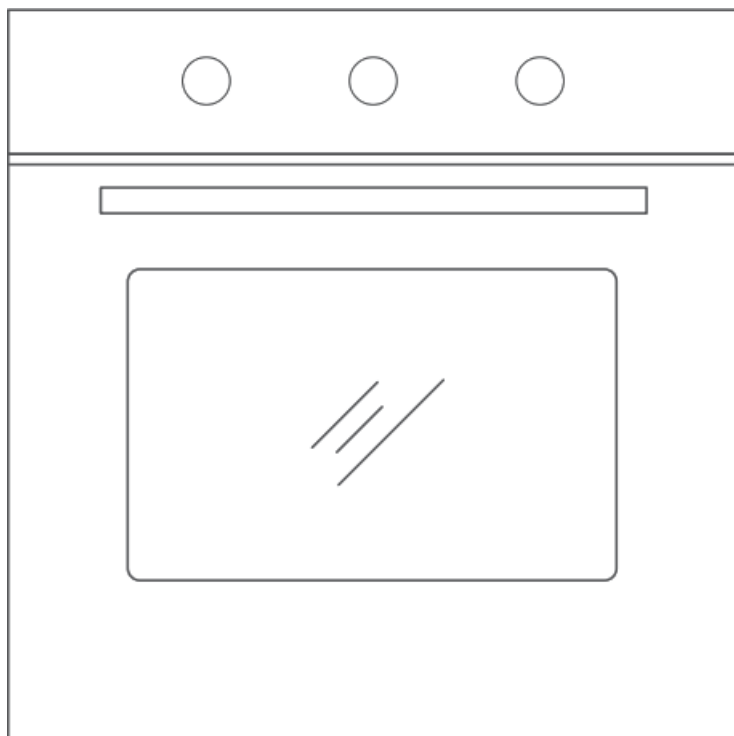
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Модели:

OE-60B60M4S1B

OE-60B58M6S1B (W)



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 данного руководства. Просим Вас сохранить руководство на весь срок службы данного прибора.

Мы постоянно работаем над улучшением наших продуктов, совершенствуем их, улучшаем характеристики, обновляем дизайн, в связи с этим, рисунки и обозначения в данном руководстве могут незначительно отличаться от приобретённой Вами модели.

Оглавление

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	4
УСТАНОВКА	11
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	18
ФУНКЦИИ	19
Модель OE-60B60M4S1B	19
Модель OE-60B58M6S1B (W)	20
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	23
Установка режима, таймера и температуры духового шкафа	23
Первый запуск устройства	24
ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	24
ОЧИСТКА И УХОД	25
Снятие дверцы и стекла	26
Замена лампы освещения	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28
Модель OE-60B60M4S1B	28
Модель OE-60B58M6S1B (W)	29
КОМПЛЕКТАЦИЯ	30
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	31
ГАРАНТИЯ	32
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	33
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	34

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 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 приступить 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 облокачивайтесь 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.

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 50мм.

Подключение электропитания

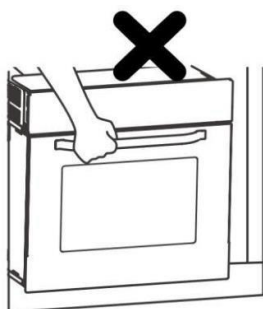


Внимание! Электропроводка духового шкафа должна быть оборудована заземлением в соответствии с правилами подключения электропроводки.

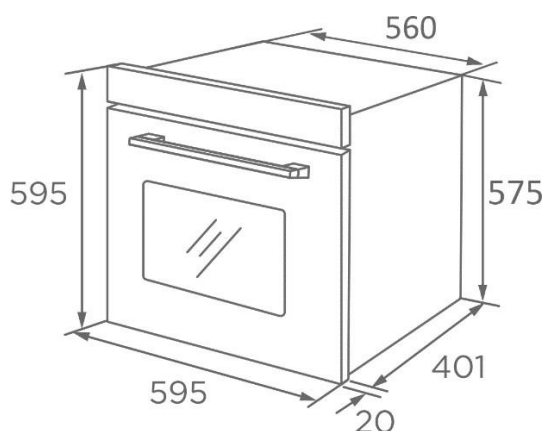
Духовой шкаф оборудован сетевой вилкой, подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте, и соответствовать спецификациям 220В-240В/16А.

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

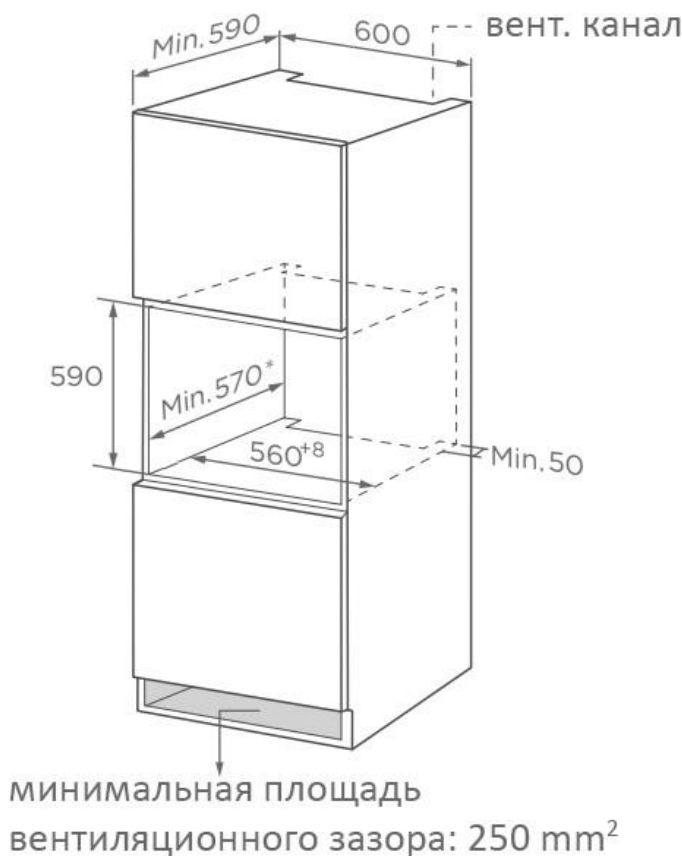
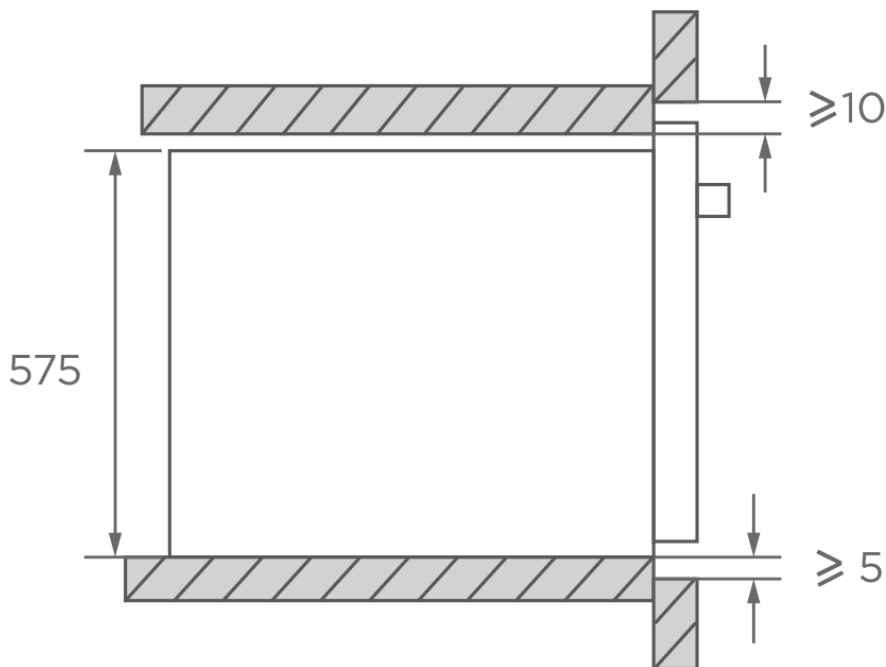


Схема 2



На схеме 2 показан духовой шкаф - вид сбоку. Убедитесь, что:

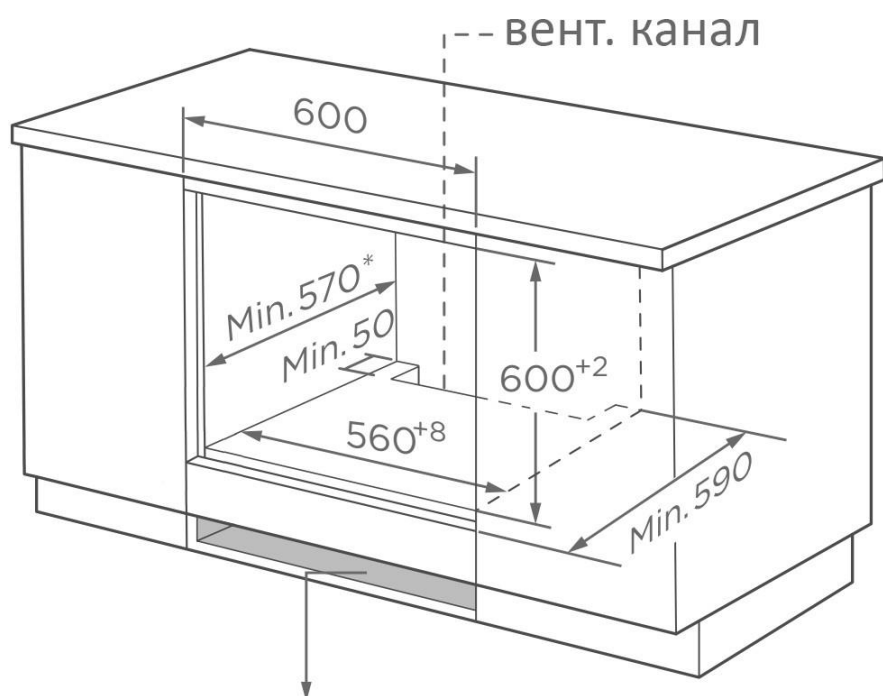
- Расстояние между панелью управления духового шкафа и дверцей верхней полки (фальшпанель) должно быть не менее 10мм.
- Расстояние между нижней частью дверцы духового шкафа и дверцей нижней полки (фальшпанель) должно быть не менее 5мм.

Внимание!

Необходимо соблюдать эти рекомендации для беспрепятственного открывания дверцы духового шкафа, а также для обеспечения необходимой циркуляции воздуха вокруг духового шкафа.

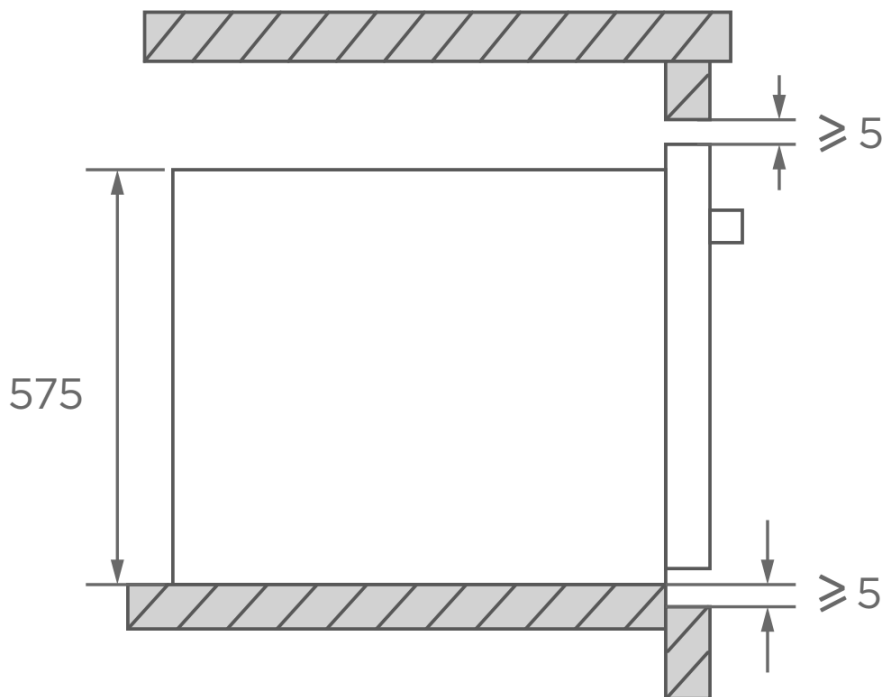
2.2 Установка в нижний шкаф

Схема 3



минимальная площадь
вентиляционного зазора: 250mm²

Схема 4



На схеме 4 показан духовой шкаф - вид сбоку. Убедитесь, что:

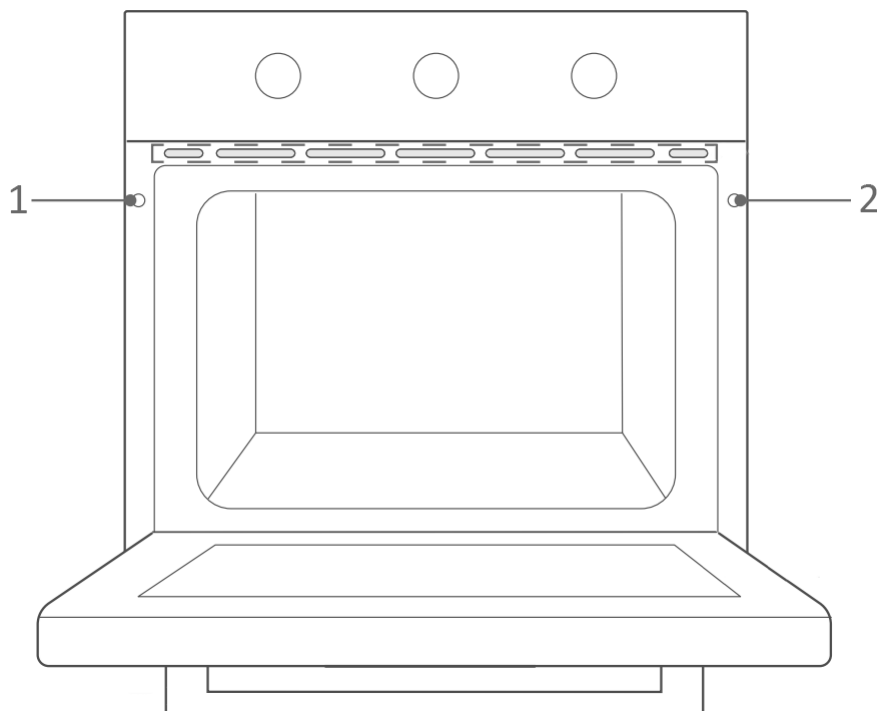
- Расстояние между панелью управления духового шкафа и верхней части ниши шкафа (выступающий край столешницы) должно быть не менее 5мм.
- Расстояние между нижней частью дверцы духового шкафа и нижней части ниши шкафа (нижняя полка) должно быть не менее 5мм.

Внимание!

Необходимо соблюдать эти рекомендации для беспрепятственного открывания дверцы духового шкафа, а также для обеспечения необходимой циркуляции воздуха вокруг духового шкафа.

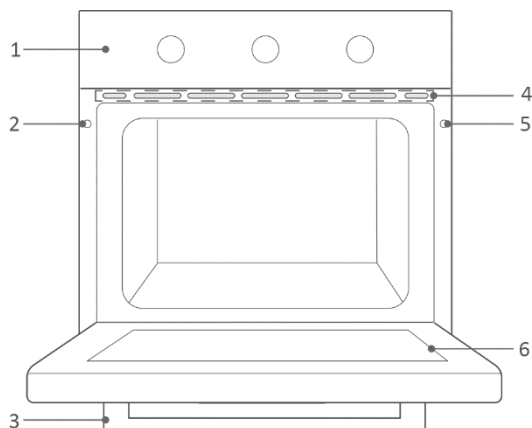
3. Крепление

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 (на схеме ниже обозначены 1 и 2).



Примечание! Устройство может быть установлено в любой термоустойчивый шкаф.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

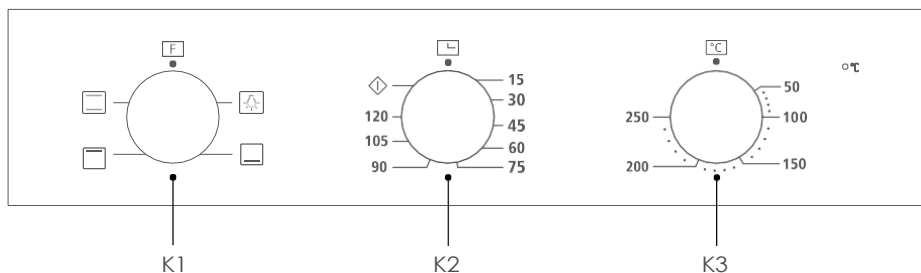


Общий вид духового шкафа

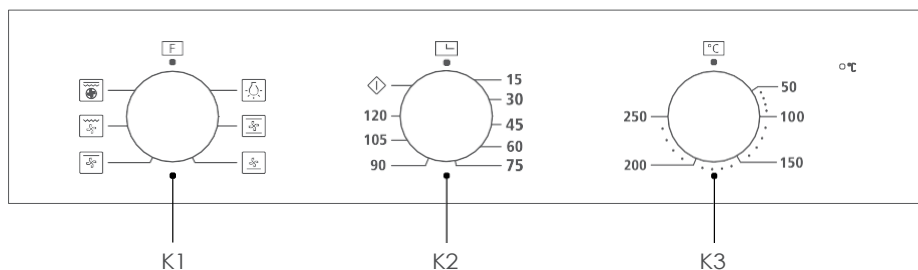
1. Панель управления
2. Монтажное отверстие
3. Ручка дверцы
4. Вентиляционная решетка
5. Монтажное отверстие
6. Стекло дверцы

Панель управления

Модель OE-60B60M4S1B



Модель OE-60B58M6S1B (W)



1. Поворотный переключатель выбора функции духового шкафа.
2. Поворотный переключатель выбора времени работы таймера.
3. Поворотный переключатель выбора температуры духового шкафа.

Примечание!

В модели OE-60B58M6S1B (W) установлены утапливаемые ручки переключателей.

ФУНКЦИИ

Модель OE-60B60M4S1B

Значок функции	Описание функции
	Освещение Внутреннее освещение духового шкафа.
	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.
	Верхний нагрев <u>Включен верхний нагревательный элемент.</u> Подходит для поддержания тепла и подрумянивания пищи.
	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.

Модель OE-60B58M6S1B (W)

Значок функции	Описание функции
	Освещение Внутреннее освещение духового шкафа.
	Верхний и нижний нагрев с конвекцией. <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.
	Нижний нагрев с конвекцией <u>Включен вентилятор конвекции и нижний нагревательный элемент.</u> Подходит для поддержания тепла.
	Верхний нагрев с конвекцией <u>Включен верхний нагревательный элемент и вентилятор конвекции</u>

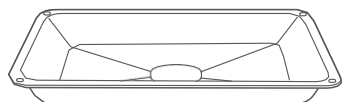
	Подходит для подрумянивания продуктов и приготовления небольших кусков мяса. Подходит для выпечки.
	Гриль с конвекцией <u>Включен гриль и вентилятор конвекции.</u> В режиме конвекции обеспечивается равномерное распределение жара по всему объему рабочей камеры, циркулирующий воздух равномерно нагревает и подрумянивает пищу по всей ее поверхности. Блюда зарумяниваются снаружи и остаются сочными и мягкими внутри.
	Турбо гриль <u>Включен гриль, верхний нагревательный элемент, вентилятор конвекции</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.

Аксессуары



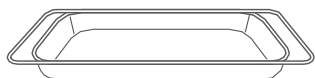
Решетка

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.



Корзина

Идеальна для приготовления чипсов, наггетсов, луковых колец без использования дополнительного масла или жира. Идеальная корочка со всех сторон.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установка режима, таймера и температуры духового шкафа

1. Поверните переключатель режимов на желаемую функцию.
2. Установите желаемое время приготовления, поворачивая ручку таймера. Если необходимо включить духовой шкаф без таймера, то поверните ручку таймера в

положение .

3. 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 , затем повернуть переключатель режимов работы в положение .

Таймер

С помощью таймера можно установить время работы духового шкафа. Для этого поверните переключатель таймера по часовой стрелке до необходимого значения (время указано в минутах). По истечении времени духовой шкаф отключится. Если необходимо включить духовой шкаф без использования функции таймера, то поверните переключатель таймера против часовой стрелки до значка .

Примечание!

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

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.

Первый запуск устройства

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

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

Дверца духового шкафа

Стеклопанель дверцы 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.

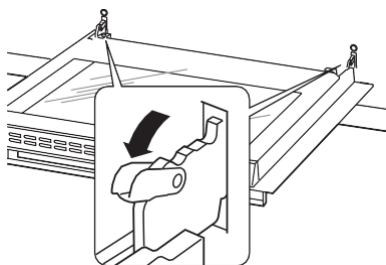
Внутренняя поверхность духового шкафа

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

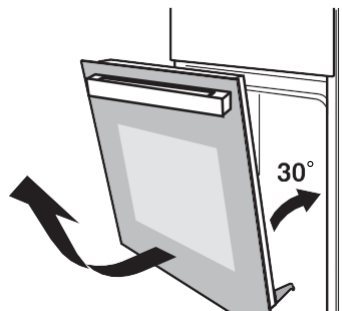
- Выньте все съемные элементы.
- Для облегчения очистки дверцу устройства можно снять.
- Не используйте пароочиститель для очистки духового шкафа.

Снятие дверцы

1. Откройте дверцу на максимальный угол. После этого раскройте зажимы, расположенные на дверных петлях, как это показано на рисунке.



2. Прикройте дверцу примерно до угла 30° до соприкосновения зажимов петли с дверцей. Возьмите дверцу двумя руками с боков, приподнимите и осторожно вытяните ее из печи.



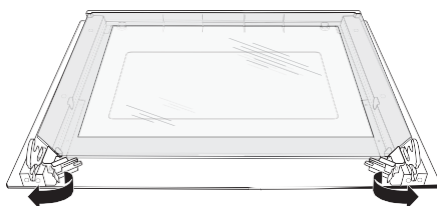
Снятие стекла

1. Положите дверцу на мягкую ткань петлями вверх. Поверните кронштейны на двери как показано на картинке.

2. Приподнимите внешнее стекло и вытяните его из дверцы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Дверца должна выниматься из духового шкафа без лишних усилий. Проявляйте осторожность, чтобы не разбить стекла.

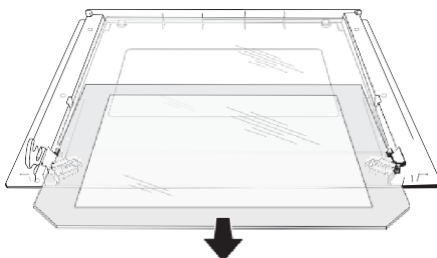


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Следите, чтобы зажимы на петлях не соскочили, это может привести к травмам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не поднимайте и не переносите дверцу за ручку.

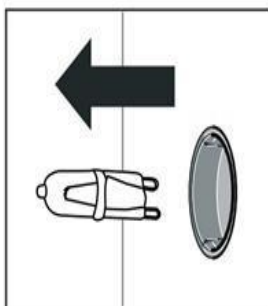


Замена лампы освещения

В духовом шкафу используется специальная термоустойчивая галогенная лампа (230В, 25Вт, цоколь G9, 300°C). Лампочки данного типа можно приобрести 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

Модель OE-60B60M4S1B

Тип духового шкафа	Встраиваемый
Диапазон температур	50-250°C
Объем камеры	67 л
Количество стекол в дверце	2 шт.
Параметры электросети	~220-240 В 50Гц -60 Гц
Класс энергопотребления	A
Максимальная мощность	2040 Вт
Верхний нагреватель	900 Вт + 1000 Вт
Нижний нагреватель	1100 Вт
Вентилятор охлаждения дверцы	30 Вт
Внутреннее освещение	25 Вт
Часы	Нет
Таймер	Да
Габаритные размеры устройства (ШхГхВ)	595x421x595 мм
Размеры ниши для установки (ШхГхВ)	560x570x590 мм
Вес нетто	23,5 кг (+- 500гр)
Вес брутто	24,1 кг (+- 500гр)
Цвет	Черный

Изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель: GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD / Гуанчжоу Мидеа Кичен Аплиансес 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель OE-60B58M6S1B (W)

Тип духового шкафа	Встраиваемый
Диапазон температур	50-250°C
Объем камеры	67 л
Количество стекол в дверце	2 шт.
Параметры электросети	~220-240 В 50Гц-60 Гц
Класс энергопотребления	A
Максимальная мощность	2050 Вт
Верхний нагреватель	900 Вт + 1000 Вт
Нижний нагреватель	1100 Вт
Вентилятор охлаждения дверцы	30 Вт
Вентилятор конвекции	30 Вт
Внутреннее освещение	25 Вт
Часы	Нет
Таймер	Да
Габаритные размеры устройства (ШхГхВ)	595x421x595 мм
Размеры ниши для установки (ШхГхВ)	560x570x590 мм
Вес нетто	24 кг (+- 500 гр)
Вес брутто	25,6 кг (+- 500 гр)
Цвет	OE-60B58M6S1B Черный
	OE-60B58M6S1W 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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	Кол-во (шт.)
Духовой шкаф	1
Противень	1
Решетка	1
Корзина (только у OE-60B58M6S1B (W))	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном	1
Шурупы	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. • Таймер в положении  • 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, использующиеся 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.

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.

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 раздельному 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.

