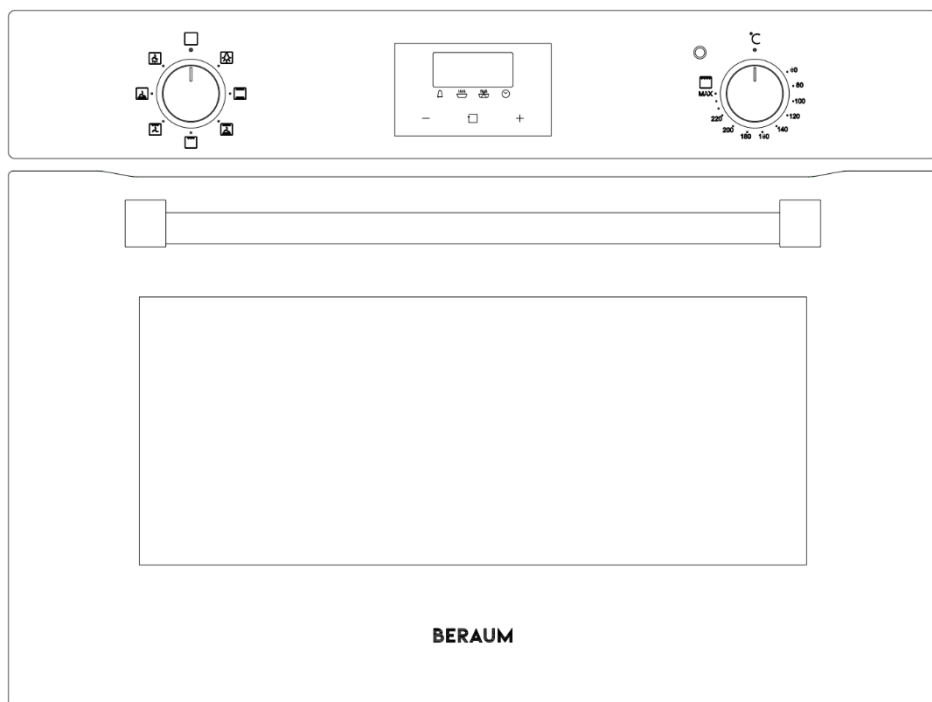


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Встраиваемый электрический духовой шкаф

Модель

OE-60B53D7T1 (I/V/W)



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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
Требования к подключению	4
Меры предосторожности при подключении к электрической сети	5
Указания по безопасности	5
Пожарная безопасность	6
Защита прибора от повреждений	8
Советы по энергосбережению	9
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	10
Общий вид духового шкафа	10
Аксессуары	11
УСТАНОВКА	12
Важные примечания	12
Схема 1: установка в пенал (стоячий шкаф)	14
Схема 2: установка в нижний шкаф	15
Крепление	15
Электрическое подключение	16
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ	17
Запуск работы духового шкафа	17
Режимы работы и основные функции	18
Использование электронного программатора	21
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	23
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	25
Рекомендации по очистке	25
Снятие дверцы	26
Снятие стекла	27
Замена лампы освещения	28
Устранение неполадок	28
КОМПЛЕКТАЦИЯ	29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	30
ГАРАНТИЯ	31
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	32
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	33

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно прочитайте данное руководство и сохраните для дальнейшего использования.

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

Перед установкой

В случае обнаружения повреждений прибора, связанных с транспортировкой, не подключайте его, обратитесь в техническую поддержку компании BERAUM 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 заземлённой 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 подключён к надёжной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.
- Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинён 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 в течении 30 минут с размещёнными в ней на соответствующих уровнях решёткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки на 1-2 минуты, 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 заземлён.
- 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

BERAUM

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.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся материалы (шторы, портьеры, мебель, подушки, одежду, бельё, 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 повреждённый 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.
- Всегда используйте автоматический выключатель или другое соответствующее защитное устройство номиналом 220-230V 16A в сети, где подключен духовой шкаф.
- Не оставляйте духовой шкаф без присмотра во время процесса приготовления.



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 к работающей или ещё не остывшей духовке.



Внимание! Опасность возгорания!

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- 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.
- 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 ру-

BERAUM

ками! 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 удушения!

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

Защита прибора 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, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжёлые предметы и не позволяйте детям са-

даться на неё. Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

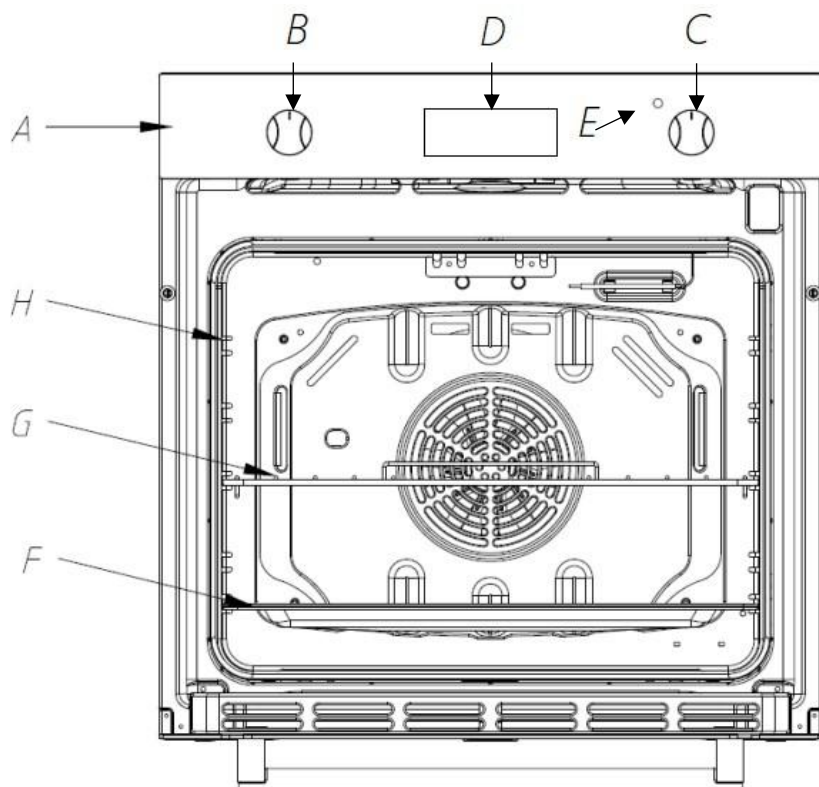
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Соблюдайте аккуратность при хранении посуды в духовом шкафу. Не перемещайте её по эмалированному покрытию духовой камеры, это может привести появлению царапин и сколов.
- Не используйте духовой шкаф 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 на 1-2 минуты.

Советы по энергосбережению

- При длительном времени приготовления пищи можно выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счёт остаточного тепла духовки.
- Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.
- Вы можете использовать объём духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.
- Используйте тёмные или чёрные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.
- Для лучшего результата приготовления на гриле кладите продукты на середину решётки.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Общий вид духового шкафа



A. Панель управления.

B. Ручка выбора режима приготовления.

C. Ручка выбора температуры приготовления.

D. Электронный программатор - позволяет запрограммировать желаемый режим приготовления, выбрав время приготовления и время окончания приготовления. Также может использоваться в качестве таймера и часов.

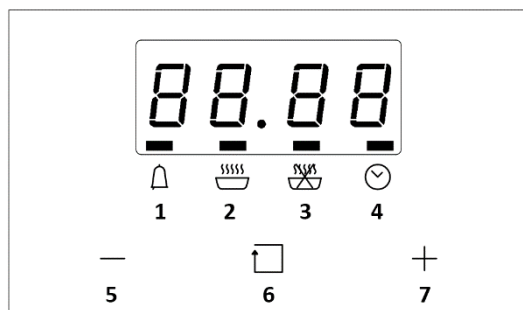
E. Световой индикатор. Когда он горит, это означает, что духовка нагревается до заданной температуры.

F. Поддон или противень для запекания.

G. Решетка для духовки.

H. Направляющие для решеток и противней.

Ниже представлено схематичное изображение электронного программатора D с дисплеем:



1. Таймер.
2. Установка времени приготовления.
3. Установка времени окончания приготовления.
4. Часы.
5. Кнопка уменьшения.
6. Функциональная кнопка.
7. Кнопка увеличения.

Аксессуары



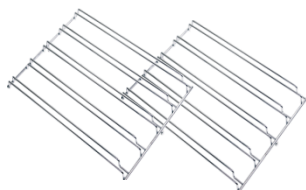
Решетка

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.

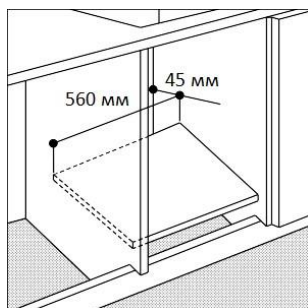


Комплект винтов для крепления изделия

УСТАНОВКА

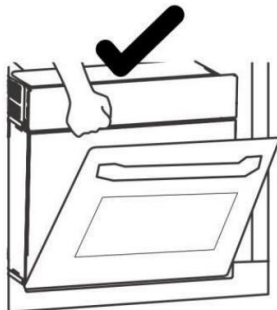
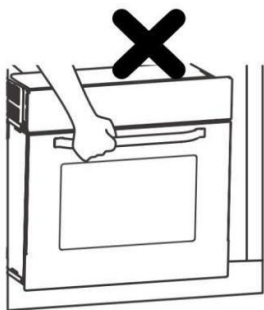
Важные примечания

- Для обеспечения правильной работы устройства должна использоваться подходящая кухонная столешница.
- Кухонный гарнитур, примыкающий к духовому шкафу, должен быть изготовлен из жаропрочных материалов. Кухонный гарнитур из фанеры должен выдерживать температуру не менее 100 °С. В частности, шкафы, облицованные шпоном, должны монтироваться с использованием клея, который выдерживает температуру до 100°C.
- 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.
- 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 45 мм.



Если духовой шкаф установлен на сплошной плоской поверхности, в нём должно быть отверстие размером не менее 45×560 мм.

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 опереться рукой за верхнюю выступающую часть камеры духового шкафа, при этом не прикасаясь к верхнему нагревательному элементу.



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

Схема 1: установка в пенал (стоячий шкаф)

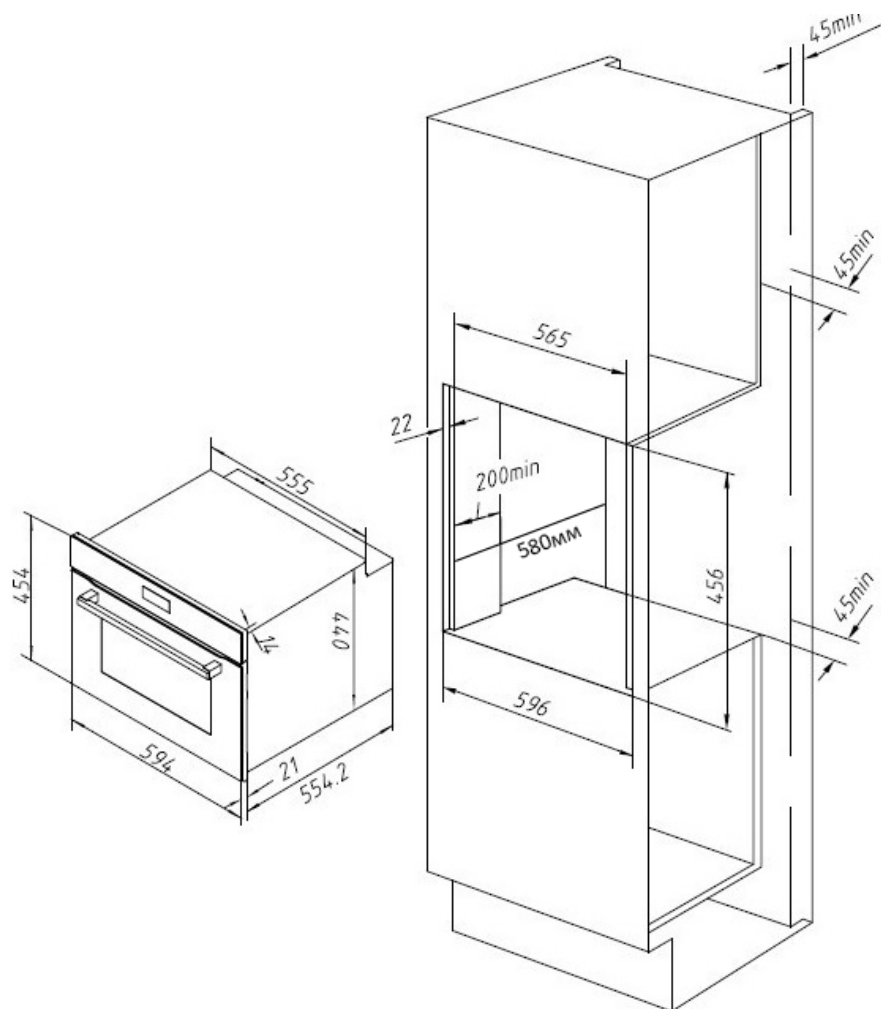
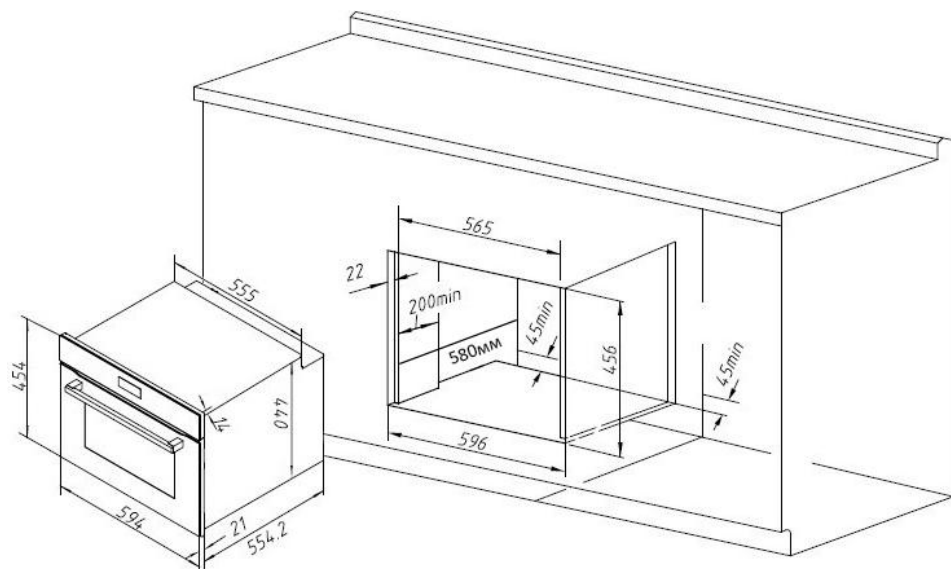
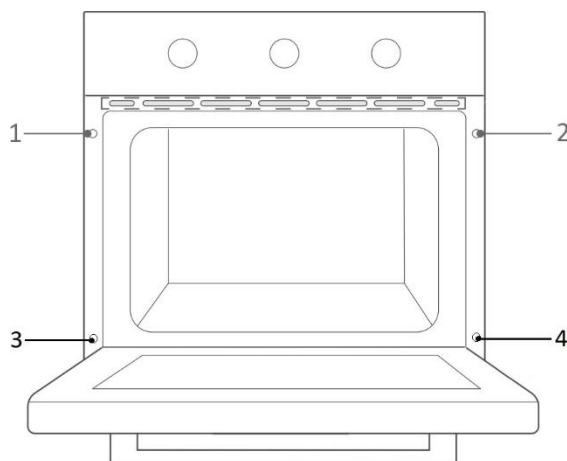


Схема 2: установка в нижний шкаф



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 подготовленные отверстия.

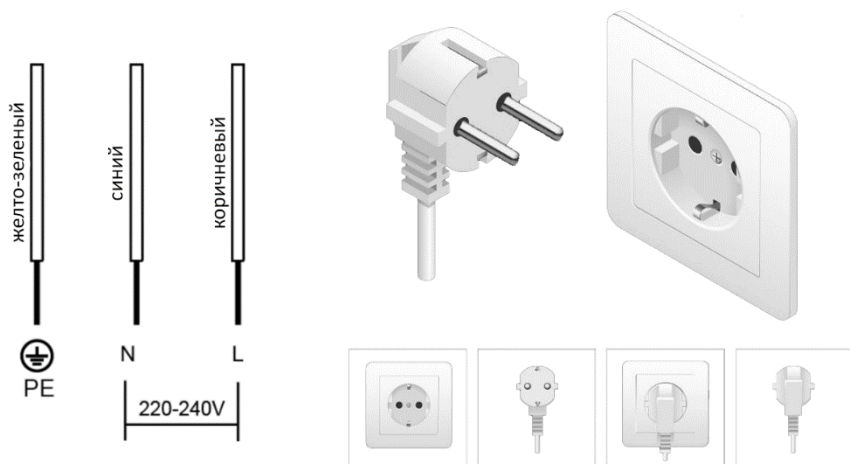
Электрическое подключение

Важная информация

- Подключение духового шкафа к сети должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Кабель питания не должен прикасаться к дверцам или выдвижным ящикам шкафа.
- Кабель питания не должен касаться поверхностей, температура которых выше 75 °С.
- Если кабель питания поврежден, не используйте его.
- Запрещено перегибать кабель и использовать удлинители.
- Если прибор оснащен вилкой, после подключения должен быть обеспечен доступ к розетке.
- При подключении прибора к сети необходимо установить автоматический выключатель ~220-240В 16А. К выключателю должен быть обеспечен доступ.
- Бытовая электропроводка должна соответствовать потребляемой мощности и напряжению духового шкафа.

Поддерживается только однофазное подключение к сети. Обязательно наличие заземления. В духовой шкаф установлен кабель с европейской вилкой (Schuko Type F).

Схема подключения:



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

Важная информация

- Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку в течении 30 минут с размещёнными в ней на соответствующих уровнях решёткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки на 1-2 минуты, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.
- Данная модель оснащена утапливаемыми ручками управления. Для того, чтобы «спрятать» ручку нажмите на неё, чтобы выдвинуть её - нажмите еще раз.
- Располагайте поддон для сбора капель на нижний уровень духовки, чтобы предотвратить попадание соуса и/или жира на дно духовки только при приготовлении блюд на гриле или при использовании вертела. При приготовлении любых других блюд никогда не ставьте ничего на дно духовки во время её работы, так как это может повредить эмаль. Помещайте кухонную утварь (тарелки, алюминиевую фольгу и т.д.) на решётку, входящую в комплект поставки прибора, установленную специально вдоль направляющих духовки.
- Всегда используйте духовой шкаф с закрытой дверцей. Не открывайте дверцу слишком часто или надолго, например, чтобы остудить камеру духового шкафа. При открытой дверце горячий воздух естественным образом будет сильно нагревать панель управления, которая может выйти из строя.
- Духовой шкаф оснащен встроенным вентилятором охлаждения дверцы и внутренних компонентов духового шкафа. Охлаждение включается и выключается автоматически.

Запуск работы духового шкафа

1. После подключения духового шкафа к сети на дисплее будет отображаться время «12:00», а также будет мигать прямоугольник над значком часов. Установите точное время нажатием кнопок «+» и «-»
2. При необходимости установите таймер (см. раздел «Использование электронного программатора»), установите регулятор «В» на желаемый режим.
3. Установите регулятор «С» на необходимую температуру.
4. После того, как погаснет световой индикатор «Е», заданная температура считается достигнутой.

Примечание! Если световой индикатор «Е» горит непрерывно даже тогда, когда температура не установлена, отключите духовой шкаф от сети и подключите его вилку в розетку в другом положении.

Режимы работы и основные функции

Верхний и нижний нагрев



Положение ручки термостата «С»: от 60°C до максимума. При этой настройке включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический, традиционный режим духовки, который был усовершенствован благодаря распределению тепла и сниженному энергопотреблению. Такой вид нагрева по-прежнему не имеет себе равных при приготовлении блюд из различных ингредиентов, например, капусты с ребрышками, трески по-испански, вяленой рыбы, нежных кусочков телятины с рисом и т.д. Отличные результаты достигаются и при приготовлении блюд на основе телятины или говядины (тушёное мясо, рагу, гуляш, дичь, ветчина и т.д.), которые нужно готовить медленно, поливая или добавляя жидкость.

Данная технология приготовления остаётся непревзойдённой для выпечки тортов, приготовления фруктовых десертов, а также для запекания в закрытых формах. При приготовлении в этом режиме используйте одновременно только один противень или решётку, иначе тепло распределится неравномерно. Располагая решётки на разной высоте, вы можете регулировать уровень нагрева между верхней и нижней частями духовки.

Режим «Быстрое приготовление»



Положение ручки термостата «С»: от 60°C до максимума. Включаются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор конвекции, гарантирующий постоянное и равномерное распределение тепла по всей духовке.

Этот режим особенно рекомендуется для быстрого приготовления предварительно упакованных продуктов, таких как, например, замороженные или предварительно приготовленные продукты, а также для некоторых домашних заготовок.

Деликатное приготовление



Положение ручки термостата «С»: от 60°C до максимума. Включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор конвекции. Подходит для приготовления

пиццы, пирожных, тортов и нежирных сладостей в формочках для выпечки. Отличные результаты достигаются также при приготовлении пищи, требующей, прежде всего, нагрева снизу. Рекомендуется ставить блюдо на нижний уровень.

Режим «Гриль»



Положение ручки термостата «С»: от 60°C до максимума. Включаются верхний нагревательный элемент.

Гриль направляет тепло от мощного верхнего нагревательного элемента на блюдо. Вы можете использовать этот режим для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, колбас, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовьте на гриле с закрытой дверцей духовки. Разогрейте гриль в течение 3 минут, чтобы добиться наилучшего результата. Это поможет сохранить натуральные соки в стейках, отбивных и т.д. для улучшения их вкуса. Вы можете установить блюдо для гриля в любое из двух положений на верхних направляющих. Установите противень на нижний уровень для сбора капель.

Режим «Гриль с конвекцией»



Положение ручки термостата «С»: от 60°C до 200°C. Включается верхний нагревательный элемент и вентилятор конвекции. Гриль-элемент включается и выключается для поддержания заданной температуры, в то время как вентилятор обеспечивает циркуляцию нагретого воздуха. Вы можете использовать этот режим для приготовления крупных кусков мяса в духовке, что позволит получить результат, похожий на приготовление мяса на гриле. При использовании этого режима нет необходимости переворачивать блюдо во время приготовления. Вы можете установить блюдо для гриля в любое из двух положений на верхних направляющих. Установите противень на нижний уровень для сбора капель.

Режим «Размораживание»



Положение ручки термостата «С»: любое. Вентилятор конвекции обеспечивает циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг продуктов. Это рекомендуется для размораживания всех видов продуктов, но особенно для деликатных продуктов, которые не требуют подогрева, таких как, например, пирожные с мороженым, десерты со сливками или заварным кремом, фруктовые пирожные.

BERAUM

При использовании вентилятора конвекции время размораживания сокращается примерно вдвое. В случае с мясом, рыбой и хлебом можно ускорить процесс, используя режим «Быстрое приготовление» и установив температуру в пределах 60°C-80°C.

Подсветка духовки



Установите ручку «В» на соответствующий символ, чтобы включить подсветку. Эта функция позволяет освещать рабочее пространство духовки и остается включённой при работе любого из режимов духовки.

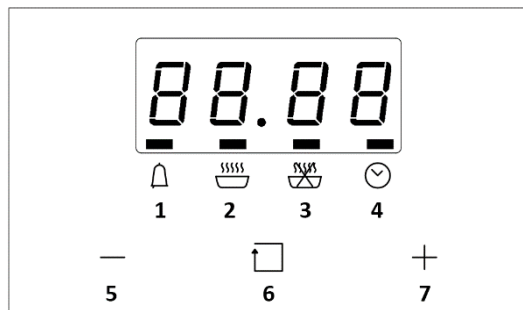
Охлаждающая вентиляция

Для охлаждения внешней поверхности духовки данная модель оснащена охлаждающим вентилятором, который включается автоматически, когда духовка разогревается.

При включённом вентиляторе слышно, как между дверцей духовки и панелью управления проходит поток воздуха. По окончании приготовления вентилятор остается включённым до тех пор, пока духовка достаточно не остынет.

Использование электронного программатора

Духовой шкаф оснащен электронным программатором с дисплеем. Программатор объединяет в себе следующие возможности: отображение часов, функция таймера, настройка времени работы программы приготовления, настройка времени окончания приготовления программы (отложенный старт).



1. Таймер.
2. Установка времени приготовления.
3. Установка времени окончания приготовления.
4. Часы.
5. Кнопка уменьшения.
6. Функциональная кнопка.
7. Кнопка увеличения.

Настройка часов

После подключения духовки к электросети на дисплее отобразится время 12:00 с мигающим прямоугольным индикатором над символом ⌚. Нажимайте на кнопки «+» или «—», чтобы настроить отображение правильного времени. Через 5 секунд бездействия настройки сохранятся. Что бы изменить значение времени, нажмите функциональную кнопку столько раз, чтобы над символом ⌚ появился мигающий прямоугольник. Затем используйте «+» и «—» для настройки времени.

Настройка программы автоматического приготовления (настройка продолжительности приготовления и времени окончания приготовления)

1. Нажимайте на функциональную кнопку, пока над символом  не загорится прямоугольный индикатор, а затем нажимайте кнопки «+» и «—», чтобы установить необходимое **время продолжительности приготовления**.
2. Нажимайте на функциональную кнопку, пока над символом  не загорится прямоугольный индикатор, а затем нажимайте кнопки «+» и «—», чтобы установить необходимое **время окончания приготовления**.
3. С помощью регуляторов выберите необходимую температуру и режим приготовления.

Если два прямоугольных индикатора мигают над символами  и , это обозначает, что режим и время приготовления запрограммированы.

BERAUM

Приведём пример программирования для блюда, которое должно готовиться в духовке в течение 45 минут, а его приготовление должно закончиться в 14:00. Нажимайте функциональную кнопку, пока над символом  не загорится прямоугольный индикатор, и с помощью кнопок «+» или «—» задайте значение 45 минут. Затем нажимайте на функциональную кнопку, пока над символом  не загорится прямоугольный индикатор, и с помощью кнопок «+» или «—» установите время окончания выпечки на 14:00. Выберите температуру и режим приготовления.

После выполнения всех настроек на дисплее отобразятся часы, показывающие актуальное время (часы, минуты). Когда часы покажут 13:15, духовка включится автоматически. В 14:00 духовка отключится автоматически и прозвучит звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Настройка программы полуавтоматического приготовления (настройка продолжительности приготовления ИЛИ времени окончания приготовления)

Вариант 1: настройка продолжительности приготовления (максимум 10 часов)

Нажимайте на функциональную кнопку, пока над символом  не загорится прямоугольный индикатор. Кнопками «+» и «—» задайте необходимую продолжительность приготовления. Прямоугольный индикатор над символом  начнёт мигать и запустится процесс приготовления. По истечении заданного времени прозвучит сигнал и нагрев отключится. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Вариант 2: настройка времени окончания приготовления (максимум 23:59, но не более 10 часов от времени начала приготовления)

Нажимайте на функциональную кнопку, пока над символом  не загорится прямоугольный индикатор. Кнопками «+» и «—» задайте время окончания приготовления. Прямоугольный индикатор над символом  начнёт мигать. Когда подойдёт время окончания приготовления, духовка выключится автоматически и прозвучит сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Таймер

Максимальное значение таймера составляет 23 часа 59 минут. Таймер не отключает нагрев духовки и служит только для напоминания. Нажимайте на функциональную кнопку, пока над символом  не загорится прямоугольный индикатор. Кнопками «+» и «—» задайте время таймера. Прямоугольный индикатор

над символом  начнёт мигать. Когда время истечет, прозвучит сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Внимание: при отключении прибора от сети (в том числе при внезапном отключении электроэнергии) заданная программа сойдёт. При повторном включении на дисплее отобразится значение времени 12:00. Вам необходимо будет установить правильное время и снова выполнить необходимые настройки программ, если требуется.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Режим	Блюдо	Масса (в кг)	Уровень (считая снизу)	Предв. нагрев (мин)	t°C	Время (минуты)
	Утка	1	2	15	200	65-75
	Запеченная телятина или говядина	1	2	15	200	70-75
	Запеченная свинина	1	2	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	15	180	15-20
	Открытый пирог	1	2	15	180	30-35
	Все замороженные продукты					
	Морской язык, кальмар	1	2	5	Макс.	8-10
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	2	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	2	5	Макс.	10
	Овощи на гриле	1	2	5	Макс.	10-15
	Стейк из телятины	1	2	5	Макс.	10
	Котлеты	1	2	5	Макс.	15-20
	Гамбургеры	1	2	5	Макс.	7-10
	Кальмар	1	2	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	-	2	5	Макс.	2-3
	Кальмар	1,5	2	5	200	30-35
	Замороженные продукты					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Лазанья	0,5	2	-	200	15

BERAUM

	Телятина или говядина	1	2	10	180	25-30
	Курица	1	2	10	220	60-70
	Предварительно приготовленные блюда					
	Куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
	Свежие продукты					
	Печенье (песочное)	0,3	2	-	200	15-18
	Фруктовый пирог	0,6	2	-	180	45
	Сырные слойки	0,2	2	-	210	10-12
	Пицца	0,5	2	15	220	15-20

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед чисткой духовки или проведением технического обслуживания отключите её от источника питания.

Чтобы продлить срок службы духовки, её необходимо регулярно чистить, соблюдая следующие рекомендации.

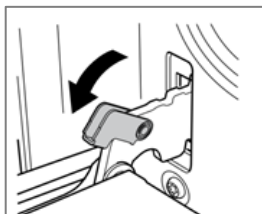
Рекомендации по очистке

- Детали, покрытые эмалью или изготовленные из нержавеющей стали, следует мыть слегка теплой водой без использования абразивных порошков или агрессивных веществ;
- На нержавеющей стали могут появиться пятна: если эти пятна трудно удалить, используйте специальные средства;
- Внутреннюю поверхность духовки предпочтительно мыть сразу после использования, когда она ещё теплая, горячей водой с мылом. Мыло следует смыть, а внутреннюю поверхность тщательно высушить;
- Избегайте использования абразивных моющих средств (например, чистящих порошков и т.д.) и губок для мытья посуды, а также кислот (например, для удаления известкового налета и т.д.), так как они могут повредить эмаль;
- Если жирные пятна и грязь особенно трудно удалить, используйте специальное средство для чистки духовок, следуя инструкциям, приведённым на упаковке;
- Никогда не используйте пароочиститель для очистки внутренней поверхности духовки;
- При длительном использовании духовки может образоваться конденсат – удаляйте его мягкой тканью;
- Следите за чистотой резинового уплотнителя, для его очистки избегайте использования абразивных средств;
- Очищайте стеклянную дверцу с помощью неабразивных средств или губок и протирайте мягкой тканью.

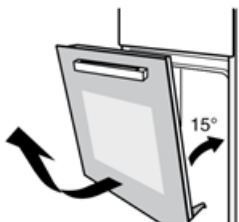
Снятие дверцы

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

1. Откройте дверцу на максимальный угол и выньте замок на каждой петле дверцы, как показано на рисунке.



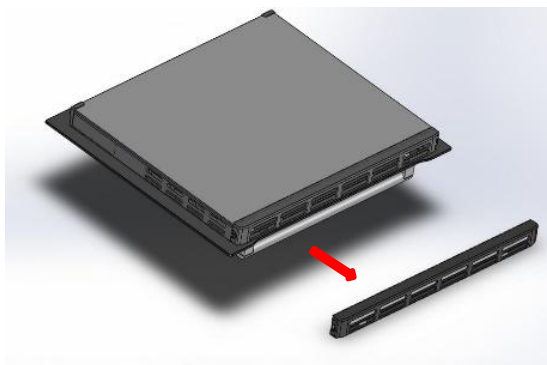
2. Закройте дверцу до соприкосновения замка петли с дверцей, затем поднимите её и аккуратно вытащите из духового шкафа. Не поднимайте дверцу за ручку.



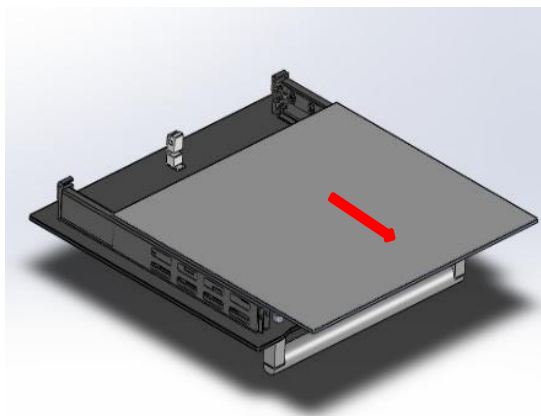
1. После очистки выполните вышеупомянутые операции в обратном порядке. Перед установкой замков петли в исходное положение убедитесь, что петли установлены одинаково с обеих сторон.

Снятие стекла

1. Чтобы снять стекло с дверцы, положите дверцу лицевой стороной на ровную поверхность, покрытую мягкой тканью. Расположите дверцу так, чтобы верх дверцы был обращен к вам. Снимите верхнее крепление дверцы, открутив фиксирующие болты по бокам.



2. Осторожно выньте первое стекло, потянув его по направлению, указанному на рисунке ниже. Аналогично выньте второе стекло.



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.

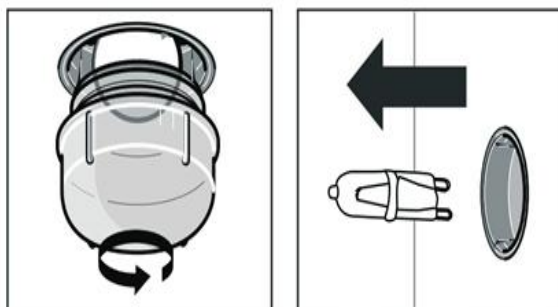
4. После завершения очистки выполните описанные выше действия в обратном порядке.

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.



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 несёт 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 время. • Проверьте, применены ли требуемые настройки.
Духовой шкаф не включается.	Возможно, перегорел предохранитель в щитке электропитания или сработал автоматический выключатель. За-

	мените предохранитель или перезапустите контур питания. Если проблема повторяется вновь, обратитесь к электрику и на сайт www.beraum.com за консультацией.
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 «Уход и обслуживание».
Выпечка неравномерно подрумянивается	Небольшая неравномерность подрумянивания выпечки является нормой. Если же подрумянивание происходит слишком неравномерно, попробуйте изменить настройки температуры и высоту положения противня.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	Кол-во (шт.)
Духовой шкаф	1
Противень	2
Решетка	1
Комплект телескопических направляющих для одного уровня	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном	1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип духового шкафа	Встраиваемый
Диапазон температур	60-250°C
Объем камеры	53 л
Количество стекол в дверце	3 шт.
Параметры электросети	~220-240 В 50 Гц
Класс энергопотребления	A
Мощность	2600 Вт
Внутреннее освещение	25 Вт
Количество режимов приготовления	6
Таймер	Да, электронный
Конвекция	Да
Габаритные размеры устройства (ШхГхВ)	594x575x454 мм
Размеры ниши для установки в нижний шкаф (ШхГхВ)	565x580x456 мм
Размеры ниши для установки в стоячий шкаф (ШхГхВ)	565x580x456 мм
Размеры упаковки (ШхГхВ)	658x647x525 мм
Вес нетто	23,0 кг
Вес брутто	26,0 кг
Цвета:	
модель I	панель упр. - серый (нерж. сталь) дверца – черный (стекло)
модель B	панель упр. – черный (стекло) дверца – черный (стекло)
модель W	панель упр. – белый (стекло) дверца – белый (стекло)

Изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель: ARDA (ZHEJIANG) ELECTRIC CO., LTD

Адрес производства: No.166 Yingui Northern Road, Chengxi New Industry Area Yongkang Zhejiang 321300 China

Устройство сделано в КНР.

Импортер: ИП Берлинков Максим Денисович, Россия, Санкт-Петербург, Октябрьская наб. 20 к.1 кв.6, 193091

ГАРАНТИЯ

1. Данные гарантийные обязательства действительны только для встраиваемых духовых шкафов BERAUM. Период гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев и начинается со дня продажи техники магазином.
2. Срок службы устройства - 6 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 сервис-центра.
5. Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
6. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
 - Отсутствует чек о покупке товара
 - Наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники, с нарушением правил эксплуатации, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торгующей организацией;
 - Установление факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами;
 - Духовые шкафы, установленные не уполномоченными лицами, гарантийному ремонту не подлежат;
 - Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.



Для подключения и установки прибора необходимо воспользоваться услугами квалифицированных специалистов. В случае неправильного подключения и установки потребитель лишается права на бесплатный гарантийный ремонт.

Дата производства прибора указывается в серийном номере, на 6 и 7 позициях.

XX -
 X
X
X
X
XX -
 XX
XX -
 XX
XX -
 XXXX
└───┬───┘
Год производства товара
Месяц производства товара

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Наименование	
Модель	
Серийный номер	
Дата производства	
Дата продажи	
Подпись продавца	
Подпись покупателя	

Отметки о произведённом гарантийном ремонте

№	Дата	Устранённая 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 изготовителем пунктах сервисного обслуживания;
2. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или для предъявления других предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранить сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно заполненный гарантийный талон, с датой продажи и чётко 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

Утилизируйте 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, приведённый 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 утилизованного 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.

