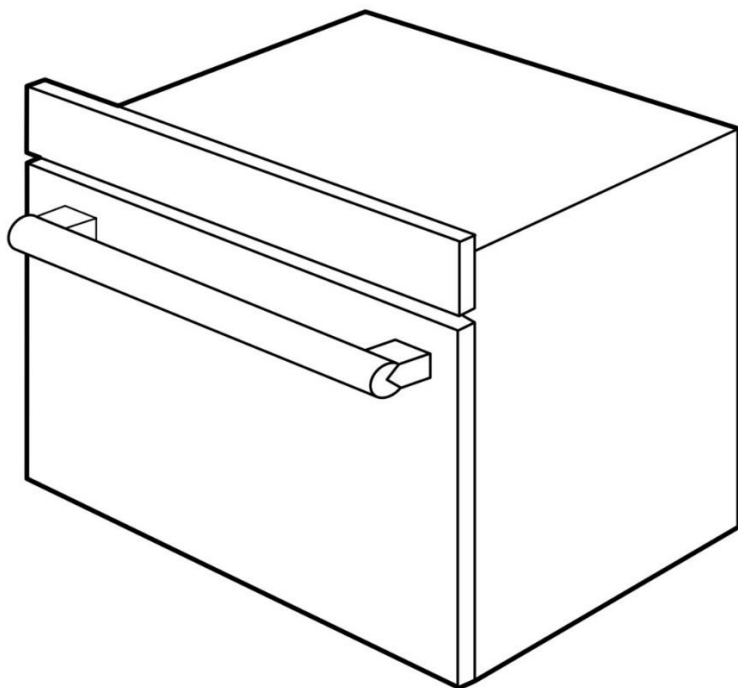


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Встраиваемый электрический духовой шкаф
с функцией СВЧ

Модель:
ОМ-60В44Т51В/В



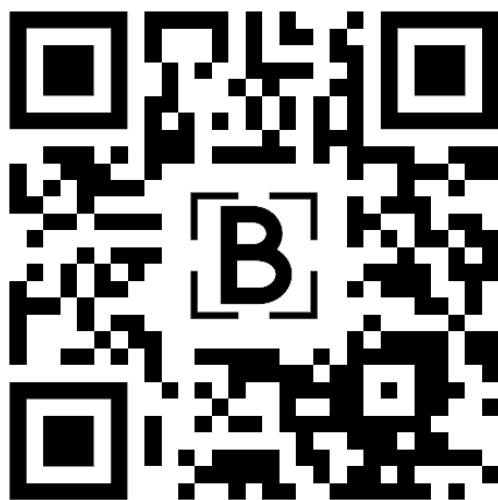
Уважаемый покупатель!

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

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

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

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



Оглавление

Важная информация	4
Как защитить прибор от повреждений	8
Меры предосторожности при использовании микроволнового нагрева	9
Опасность магнитного поля	10
Установка	10
Подключение электропитания	10
Установка духового шкафа	11
Установка в пенал (стоячий шкаф)	12
Установка в нижний шкаф	13
Крепление	14
Описание устройства	15
Аксессуары	16
Установка поворотного стола	17
Эксплуатация	18
Настройка часов	18
Использование СВЧ	19
Выбор посуды для микроволновой печи	19
Уровни мощности СВЧ	21
Функции	22
Таблица функций духового шкафа	22
Функции СВЧ	24
Функции духового шкафа	25
Комбинированные функции с СВЧ	26
Практические советы и рекомендации	32
Очистка и уход	33
Комплектация	34
Технические характеристики	35
Устранение неполадок	36
Гарантия	37
Правила утилизации	38
Гарантийный талон	39

Важная информация

Внимательно прочитайте данное руководство и сохраните для дальнейшего использования.

Распакуйте и осмотрите прибор. Перед встраиванием включите прибор и проверьте работу основных функций. 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.



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 некачественного заземления прибора. Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

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, 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 не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь разветвителями и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку 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, 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 кабель, а также удлинитель. Можно пользоваться только оригинальным кабелем либо аналогом с теми же параметрами.
- 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 приведёт к взрыву.



Внимание! Опасность короткого замыкания!

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



Внимание! Опасность ошпаривания!

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



Внимание! Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Категорически запрещается прикасаться к штепсельной вилке влажными руками!
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять квалифицированный специалист.
- 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.
- В случае какого-либо повреждения выключите общий предохранитель в помещении и отключите 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 её 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, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжёлые предметы и не позволяйте детям сидеть на ней. Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- При хранении посуды в духовом шкафу, соблюдайте аккуратность. Не перемещайте её по эмалированному покрытию духовой камеры, это может привести к царапинам и сколам.
- При выпекании продуктов с большим количеством жидкости следите за тем, чтобы пар не конденсировался на панели управления. При использовании продуктов с большим количеством жидкости после приготовления рекомендуется открыть полностью дверцу для беспрепятственного выхода пара из духового шкафа. Духовой шкаф не подходит для расстойки теста.
- После работы при высоких температурах дайте прибору остыть с закрытой дверцей. Даже если дверь лишь немного приоткрыта, фасад соседней с прибором мебели со временем может быть повреждён. Оставляйте прибор остывать с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духового шкафа образовалось много влаги.

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 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.
- Используйте тёмные или чёрные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.
- Если вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

Меры предосторожности при использовании микроволнового нагрева

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

Опасность магнитного поля

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

Установка

Важные примечания:

- 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 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 45 мм.



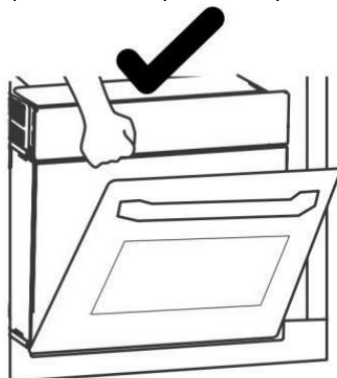
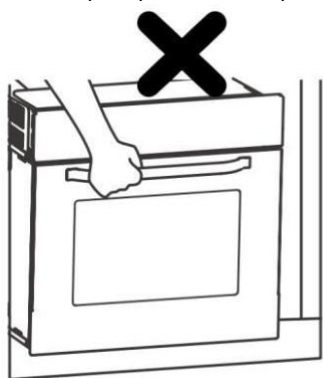
Подключение электропитания

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

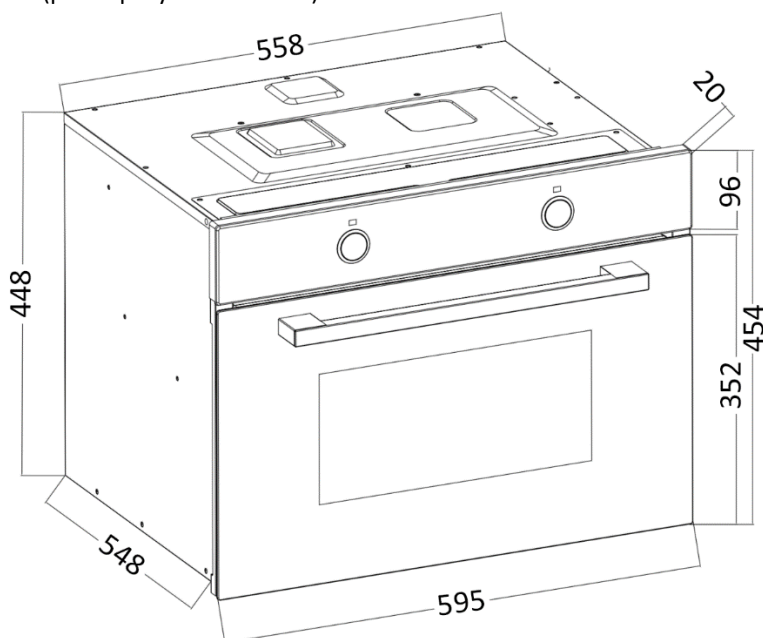
Духовой шкаф оборудован сетевой вилкой (Schuko Type F), подключается к электросети однофазного переменного тока с номинальным напряжением 220-240 В и частотой 50/60 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте, и соответствовать спецификациям 220В-240В/16А.

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 дверцу 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).

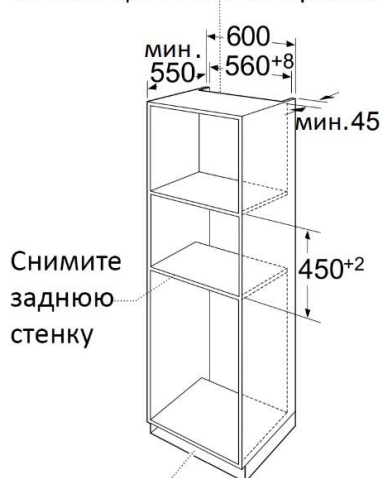


2. Перед установкой оборудования убедитесь, что место для установки соответствует следующим внутренним размерам. Для обеспечения циркуляции воздуха вокруг духового шкафа снимите заднюю стенку кухонной мебели. Устройство должно быть установлено в соответствии с размерами и расстояниями, показанными на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

Установка в пенал (стоячий шкаф)

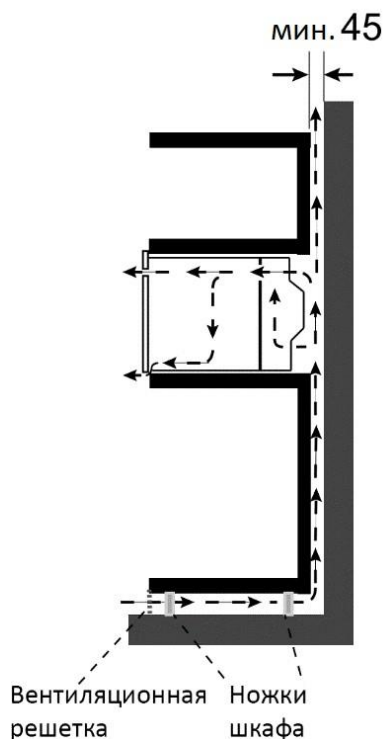
Схема 1

Минимальная площадь
вентиляционного зазора: 250 мм^2

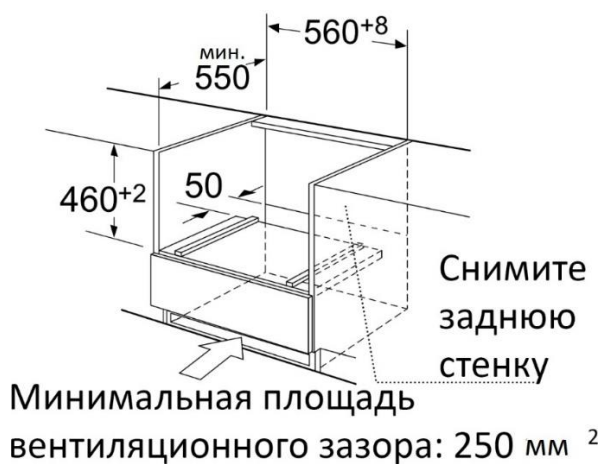


Минимальная площадь
вентиляционного зазора: 250 мм^2

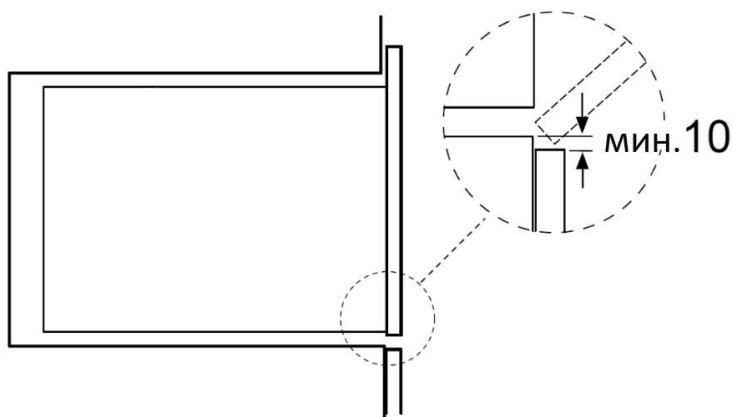
Схема 2



Установка в нижний шкаф



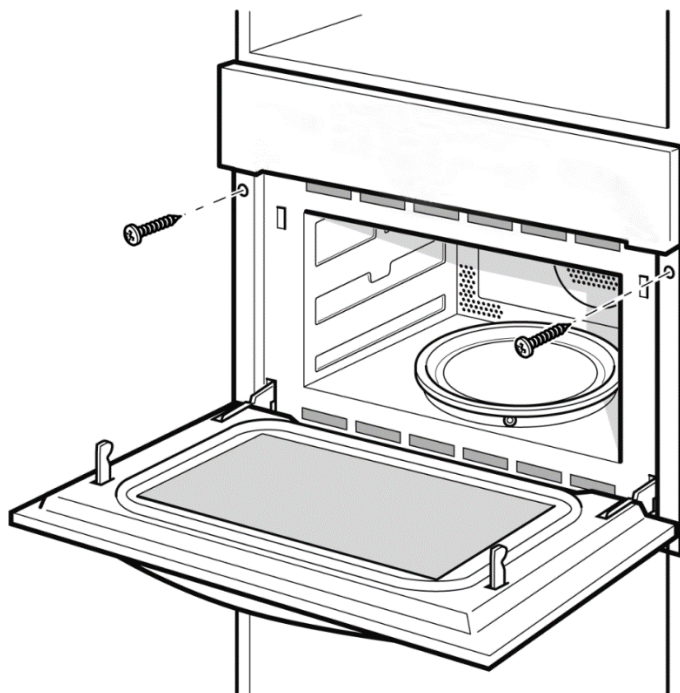
Проверка открытия дверцы



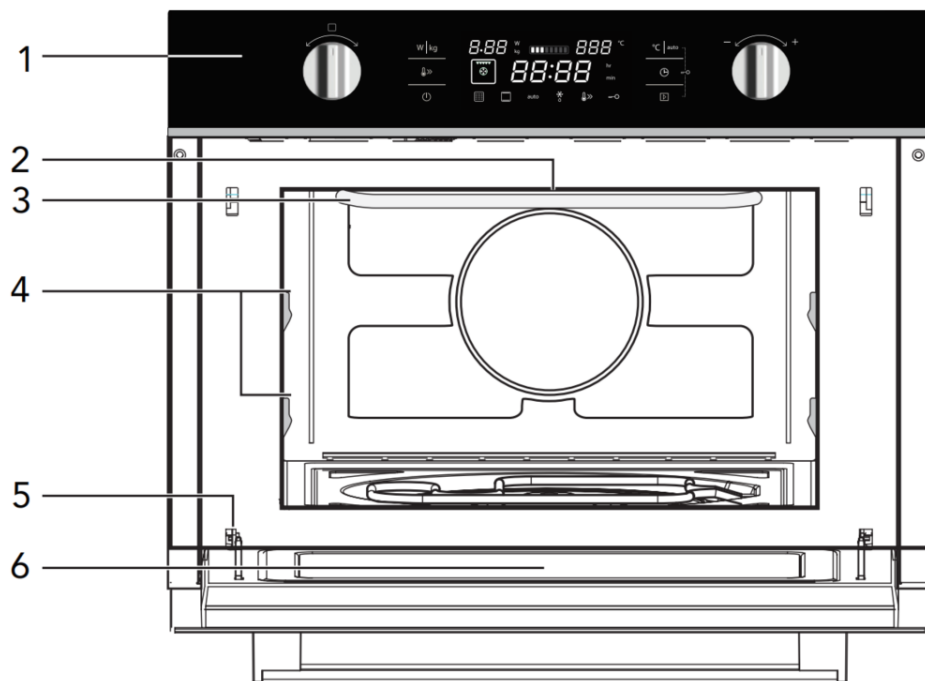
Убедитесь, что расстояние между нижней частью дверцы духового шкафа и верхним торцом дверцы полки (фальшпанели) составляет не менее 10 мм.

Крепление

Вставьте духовой шкаф в отсек до полного выравнивания с фасадом кухни. Для крепления прибора к стенкам кухонного шкафа откройте дверцу духового шкафа, прикрепите духовой шкаф к нише шурупами для дерева через два уже подготовленных отверстия.



Описание устройства



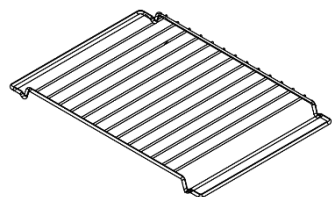
1	Панель управления	4	Направляющие противней
2	Верхний нагревательный элемент	5	Стекло дверцы
3	Подсветка	6	Петля дверцы

Панель управления



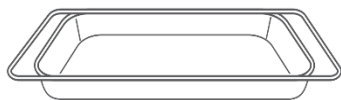
1	Переключатель	6	Кнопка часов
2	Кнопка выбора мощности/веса	7	Кнопка Старт/Пауза
3	Кнопка быстрого предварительного нагрева	8	Защита от детей
4	Кнопка Вкл/Выкл	9	Регулятор
5	Кнопка выбора температуры/автоматической программы		

Аксессуары



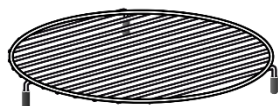
Решетка

Предназначена для установки посуды, форм для выпечки, а также для жарки и гриля. Решётка устанавливается на дно устройства.



Стекланный противень

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



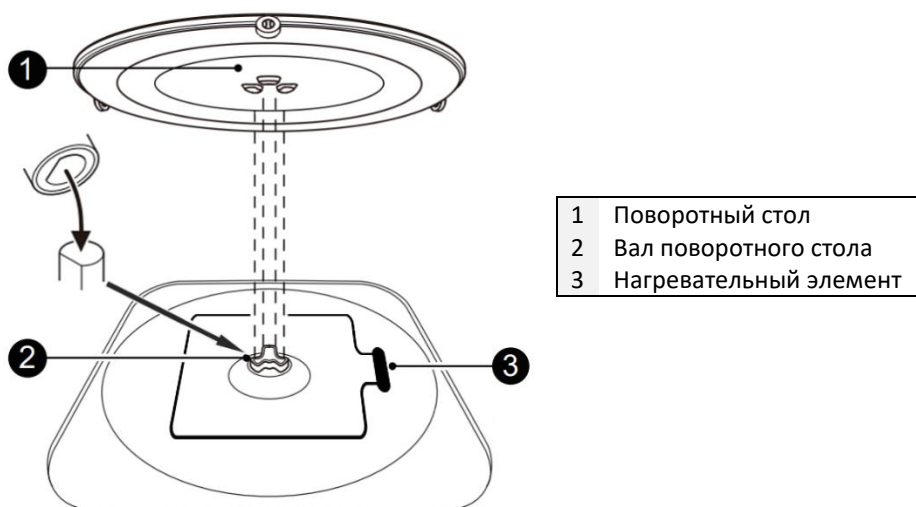
Решетка гриль

Круглая решётка гриль предназначена для установки на поворотный стол микроволновой печи.

Примечание!

- Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Это нормально и не влияет на их функциональные возможности. Как только они остынут, они вернут свою первоначальную форму.
- Не используйте режим СВЧ без помещенных внутрь устройства продуктов.
- Для приготовления в режиме СВЧ рекомендуется использовать стеклянную посуду.

Установка поворотного стола



1. Установите вал поворотного стола (2) в духовой шкаф, как показано на рисунке.
2. Установите поворотный стол (1), как показано на рисунке.

Примечание! Поворотный стол может крутиться по часовой и против часовой стрелки.



Никогда не пользуйтесь печью без установленного поворотного стола.
Максимальная нагрузка на поворотный стол 5 кг.

Эксплуатация

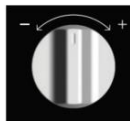
Перед началом использования

- Откройте дверцу и удалите упаковочный материал.
- Не используйте повреждённый прибор, если он повреждён. Обратитесь к производителю.
- Снимите внешнюю защитную пленку с духового шкафа с СВЧ. Очистите внутреннюю часть духовки и её компоненты влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или моющие средства с резким запахом.
- При использовании духового шкафа в первый раз возможно образование небольшого количества дыма и сопутствующего запаха, что является нормальным явлением.

Настройка часов



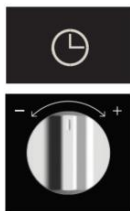
При первой подаче питания на устройство необходимо настроить часы. На дисплее будет мигать «00:00». Часы будут работать до тех пор, пока духовой шкаф подключён к электросети.



Поворачивайте регулятор для выбора правильного значения времени (от 00:00 до 23:59).



После установки нужного значения времени вы услышите звуковой сигнал, а цифры на часах перестанут мигать. Настройка часов завершена.



Для настройки времени:

1. Нажмите и удерживайте кнопку часов. Ранее отображаемое время исчезнет, затем дисплей начнет мигать.
2. Поворачивайте регулятор для выбора нового значения времени, а затем снова нажмите кнопку часов,

чтобы подтвердить настройку.

Примечание!

Для отключения отображения часов нажмите **кнопку часов**.

Использование СВЧ

Микроволны — это высокочастотные электромагнитные волны; высвобождаемая энергия позволяет готовить или разогревать пищу без изменения её формы или цвета.

Микроволны используются:

- в режиме СВЧ
- в комбинированном режиме

Принцип приготовления

1. Микроволны, генерируемые микроволновой печью, равномерно распределяются с помощью вращающейся системы. Таким образом обеспечивается равномерное приготовление пищи.

2. Микроволны проникают в пищу на глубину около 2,5 см. Затем приготовление продолжается, поскольку тепло рассеивается внутри пищи.

3. Время приготовления варьируется в зависимости от используемой ёмкости и следующих свойств продуктов:

- объём и плотность;
- содержание воды;
- исходная температура (заморожен продукт или нет).

Обратите внимание

Поскольку центральная часть блюда готовится за счёт распределения тепла, приготовление продолжается даже после того, как вы вынули блюдо из духовки. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки, указанное в рецептах и в данной инструкции, чтобы гарантировать:

- равномерное приготовление блюда как по краям, так и в центре;
- равномерное распределение тепла в пище.

Выбор посуды для микроволновой печи

Посуда, используемая в «Режиме СВЧ», должна пропускать микроволны. Такие металлы, как нержавеющая сталь, алюминий и медь отражают микроволны. Поэтому не следует использовать посуду из металлических материалов. Посуда с маркировкой «Пригодно для использования в микроволновой печи» всегда безопасна для использования. Следующее руководство содержит дополнительную информацию о подходящей посуде.

Посуда	Подходит для СВЧ	Примечания
Алюминиевая фольга.	✗	Не используйте металлическую фольгу в режиме СВЧ. Опасность искрения.
Китайский фарфор и глиняная посуда.	✓	Как правило, фарфор, керамика, фаянс и ко- стяной фарфор пригодны для использова- ния, если не украшены металлической от- делкой.
Одноразовая посуда из полиэстера и картона.	✓	В такие материалы упаковывают некоторые замороженные продукты.
Упаковка фаст-фуда: • Полистироловые стаканы-контейнеры; • Бумажные пакеты или газета; • Упаковка из переработанной бумаги или с металлическими элементами.	✓ ✗ ✗	Можно использовать для разогрева еды. Перегрев может привести к расплавлению полистирола. Опасность возгорания. Опасность искрения.
Изделия из стекла: • Посуда для подачи блюд из духовки на стол; • Посуда из тонкого стекла; • Стекланные бокалы.	✓	Можно использовать при отсутствии металлической отделки. Может использоваться для разогрева еды или жидкостей. Хрупкое стекло может разбиться или треснуть при быстром нагревании. Необходимо снять крышку при наличии. Посуда подходит только для разогрева.
Металл	✗	Опасность искрения или возгорания.
Бумага: • Тарелки, чашки, кухонные полотенца; • Переработанная бумага.	✓ ✗	Для короткого времени приготовления и разогрева. А также для впитывания лишней влаги. Опасность искрения.

Пластик	✓	Подходит только термостойкий пластик. Некоторые другие виды пластика могут деформироваться или обесцвечиваться при высоких температурах. Не используйте меламиновый пластик. Контейнер не должен быть герметичным.
---------	---	---

✓ : Рекомендовано
 X : Небезопасно

Уровни мощности СВЧ

Таблица, приведенная ниже, содержит информацию о пяти уровнях мощности и о типах продуктов, для которых подходит каждый уровень. Во время использования можно изменить мощность, нажав кнопку мощности/веса.

Мощность	Продукт
900 Вт	• Кипячение воды, разогрев; • Приготовление курицы, рыбы, овощей.
700 Вт	• Разогрев; • Приготовление грибов, моллюсков; • Приготовление блюд, содержащих яйца и сыр.
450 Вт	• Приготовление риса, супа;
300 Вт	• Размораживание; • Растапливание шоколада и масла.
100 Вт	• Размораживание продуктов, требующих бережного обращения; • Размораживание продуктов нестандартной формы; • Смягчение мороженого.

Изменение температуры

Во время использования прибора можно менять температуру. Выбранное значение температуры отображается в светодиодной строке состояния. Если все светодиоды в строке состояния светятся, значит достигнута заданная температура.

Изменение времени приготовления

Во время использования прибора можно менять время приготовления. Доступны следующие шаги регулировки времени (максимальное время приготовления, которое можно установить, зависит от выбранного режима):

Регулировка:	0 - 1 мин	1 - 5 мин	5 - 15 мин	15 - 60 мин	60 мин +
Шаг	1 сек.	10 сек.	30 сек.	1 мин	5 мин

Функции

Таблица функций духового шкафа

Функция	Режим
 СВЧ	 СВЧ Используйте функцию микроволновой печи для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.
 Духовка	 Горячий воздух С помощью горячего воздуха вы можете готовить блюда так же, как и в традиционной духовке. Режим СВЧ не активирован. Рекомендуется предварительно разогреть духовку перед тем, как ставить в нее блюдо.  Гриль + вентилятор Используйте эту функцию для равномерного прожаривания блюд и в то же время для придания им румяной корочки.  Горячий воздух + нижний нагрев Используется для приготовления пиццы, выпечки с влажной текстурой, кексов, изделий из дрожжевого и песочного теста.  Гриль Гриль прекрасно подходит для приготовления тонких кусков мяса и рыбы.
 	 СВЧ + горячий воздух Используйте эту функцию для быстрого запекания блюд.

СВЧ + духовка	 СВЧ + гриль + вентилятор Используйте эту комбинацию для небольших кусков мяса, рыбы и овощей. Так вы сможете быстро приготовить блюдо с красивой румяной хрустящей корочкой.  СВЧ + горячий воздух + нижний нагрев Используйте эту комбинацию для блюд, требующих быстрого приготовления и дополнительного нагрева основания.  СВЧ + гриль Используйте эту функцию для быстрого приготовления блюд с формированием румяной корочки (также для запеканки). Микроволны и гриль активируются одновременно. Благодаря микроволновому воздействию блюдо приготавливается, а благодаря грилю - подрумянивается.
 Автоматические программы	P01-P13 Автоматические программы приготовления Автоматические программы приготовления можно использовать для запекания всех видов мяса. Вы можете выбрать одну из 13 автоматических программ. Выберите программу и вес блюда.
 Размораживание	d01+d02 Размораживание Вы можете выбрать одну из 2 программ размораживания. Выберите программу и вес блюда.

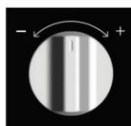
Функции СВЧ

Внимание! Микроволновое нагревание жидкостей (например, воды) может привести к отложенному бурному кипению. Это означает, что жидкость начинает кипеть, но при этом вы ещё не видите никакого движения. После извлечения из духовки жидкость может начать быстро закипать и выплеснуться из чашки, что может привести к травме. Эффект бурного кипения можно устранить, поместив в жидкость пластиковую/стеклянную ложку перед приготовлением в микроволновой печи.

Внимание! Будьте осторожны с детским питанием и баночками:

- Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием после подогрева необходимо перемешивать или встряхивать;
- Внимательно проверяйте температуру содержимого перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

Внимание! После использования в микроволновой печи посуда может быть горячей!



1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, чтобы активировать функцию микроволновой печи. На дисплее замигает «01:00» и появится значок СВЧ.

2. Поворачивайте регулятор для выбора времени приготовления. Максимальное время приготовления зависит от установленной мощности.

3. Нажмите кнопку выбора мощности/веса, чтобы отрегулировать мощность микроволновой печи. На дисплее замигает «900».

4. Поворачивайте регулятор для выбора необходимого значения мощности СВЧ (от 100 Вт до 900 Вт). Нажмите кнопку выбора мощности/веса ещё раз, чтобы подтвердить настройку, или подождите, пока значок мощности перестанет мигать на дисплее. Вы услышите звуковой сигнал.

5. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать процесс приготовления. Когда процесс приготовления завершится, вы услышите 5 звуковых сигналов. Вен-

тилятор продолжит работать ещё некоторое время, а затем автоматически остановится. Если вы не нажмёте кнопку «Старт/Пауза», духовой шкаф автоматически выключится через 5 минут.

Функции духового шкафа



1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, чтобы активировать функцию микроволновой печи. На дисплее замигает «01:00» и появится значок СВЧ.

2. Поверните переключатель на одну позицию вправо. Мигает значок горячего воздуха. На дисплее отображаются время, температура и значок духового шкафа.

3. Поверните регулятор вправо, чтобы выбрать режим (см. главу «Таблица функций духового шкафа»). Если символы перестали мигать, выбранный режим активирован. Вы можете вернуться на один шаг назад, повернув переключатель на одну позицию влево.

4. Вы можете настроить время и/или температуру в каждом режиме (в режиме «Гриль» вместо температуры отображаются уровни нагрева от 1 до 3, где 3 – максимальная температура). Нажмите кнопку часов или кнопку выбора температуры/автоматической программы. Мигает время или температура (либо уровень гриля 1, 2 или 3). Поворачивая регулятор, вы можете установить необходимое время и/или температуру (либо уровень гриля). Чтобы подтвердить настройку, нажмите кнопку часов или кнопку выбора температуры/автоматической программы. Значения времени и температуры, которые доступны для установки, зависят от выбранного вами режима.

5. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать процесс приготовления. Когда процесс приготовления завершится, вы услышите 5 звуковых сигналов. Вентилятор продолжит работать еще некоторое время, а затем

автоматически остановится. Если вы не нажмёте кнопку «Старт/Пауза», духовой шкаф автоматически выключится через 15 минут.

Комбинированные функции с СВЧ



1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, чтобы активировать функцию микроволновой печи. На дисплее мигает «01:00» и появится значок СВЧ.

2. Поверните переключатель на две позиции вправо. Мигает значок горячего воздуха. На дисплее отображаются время, температура, значок микроволновой печи и значок духового шкафа.

3. Поверните регулятор вправо, чтобы выбрать режим (см. главу «Таблица функций духового шкафа»). Если символы перестали мигать, выбранный режим активирован. Вы можете вернуться на один шаг назад, повернув переключатель на одну позицию влево.

4. Вы можете настроить мощность, время и/или температуру для каждого режима (в режиме «Гриль» вместо температуры отображаются уровни нагрева от 1 до 3, где 3 – максимальная температура). Нажмите кнопку выбора мощности/веса, кнопку часов или кнопку выбора температуры/автоматической программы. Мигает значение мощности, времени или температуры (либо уровень гриля 1, 2 или 3). Поворачивая регулятор, вы можете установить необходимое значение мощности, времени и/или температуры (уровень гриля). Для подтверждения настройки снова нажмите кнопку выбора мощности/веса, кнопку часов или кнопку выбора температуры/автоматической программы. Значения мощности, времени и температуры, которые доступны для установки, зависят от выбранного вами режима.

5. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать процесс приготовления. Когда процесс приготовления завершится, вы услышите 5 звуковых сигналов. Вентилятор продолжит работать еще некоторое время, а затем автоматически остановится. Если вы не нажмете кнопку «Старт/Пауза», духовой шкаф автоматически выключится через 5 минут.

Предварительный нагрев

Функцию предварительного нагрева можно активировать после выбора одной из следующих функций:

	Режим	Предварительный нагрев
Функции СВЧ	СВЧ	Х
Функции духовки	Горячий воздух	✓
	Гриль с горячим воздухом	✓
	Горячий воздух + нижний нагрев	✓
	Гриль	Х
Комбинированные функции с СВЧ	СВЧ + горячий воздух	✓
	СВЧ + гриль с вентилятором	✓
	СВЧ + нижний нагрев + горячий воздух	✓
	СВЧ + гриль	Х



- Функция предварительного нагрева работает только в том случае, если вы уже выбрали один из вышеперечисленных режимов. Во время предварительного нагрева функция СВЧ отключается.
- Вы можете отрегулировать остальные параметры работы до или после выбора функции предварительного нагрева.



1. Нажмите кнопку быстрого предварительного нагрева. На дисплее отобразится значок предварительного нагрева.
2. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы запустить предварительный нагрев. Когда будет достигнута необходимая температура, вы услышите три звуковых сигнала.

Примечание! Вы можете остановить предварительный нагрев, открыв дверцу духовки или нажав кнопку Вкл/Выкл.



3. Откройте дверцу духового шкафа, установите форму и нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы запустить предварительно выбранный процесс приготовления. Если вы не нажмёте кнопку «Старт/Пауза», духовой шкаф автоматически выключится через 15 минут.

Автоматические программы приготовления и размораживания

В устройстве представлено 15 автоматических программ приготовления. Вам необходимо просто выбрать программу и установить вес продукта. Мощность, время и температура уже установлены.

Программа	Категория	Продукт
P01**	Овощи	Свежие овощи
P02**	Гарниры	Картофель – очищенный/варёный
P03*	Гарниры	Картофель - жареный Когда услышите звуковой сигнал — переверните продукт. Духовой шкаф с функцией СВЧ автоматически перейдёт к следующему этапу.
P04	Птица/рыба	Кусочки курицы/кусочки рыбы Когда услышите звуковой сигнал — переверните продукт. Духовой шкаф с функцией СВЧ автоматически перейдёт к следующему этапу.
P05*	Выпечка	Пирог
P06*	Выпечка	Яблочный пирог
P07*	Выпечка	Киш
P08**	Разогрев	Напиток/суп
P09**	Разогрев	Комплексное блюдо на тарелке
P10**	Разогрев	Соус/тушёное мясо
P11*	Полуфабрикат	Замороженная пицца
P12*	Полуфабрикат	Замороженные чипсы Когда услышите звуковой сигнал — переверните продукт. Духовой шкаф с функцией СВЧ автоматически перейдёт к следующему этапу.

P13*	Полуфабрикат	Замороженная лазанья
d01 (размораживание)**	Мясо, птица и рыба	Когда вы услышите звуковой сигнал, духовой шкаф с СВЧ выключится. Переверните продукт и нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы продолжить работу программы размораживания.
d02 (размораживание)**	Хлеб, торт и фрукты	

Внимание!



- Во время работы автоматических программ приготовления включается функция СВЧ. Поэтому не используйте металлическую посуду (см. главу «Выбор посуды для микроволновой печи»).



- Программы со знаком ** используют только СВЧ.

- Программы со знаком * включают в себя предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева время приготовления приостанавливается и горит символ предварительного нагрева. После автоматического отключения предварительного нагрева вы услышите звуковой сигнал, и символ предварительного нагрева начнет мигать. Поставьте форму на неметаллический противень или поворотный стол и нажмите кнопку «Старт/Пауза».



1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, чтобы активировать функцию СВЧ. На дисплее замигает «01:00» и появится значок СВЧ.



2. Поверните переключатель на три позиции (P01) или четыре позиции (d01) вправо. На дисплее отображаются время, вес, номер автоматической программы и значок размораживания/ автоматической программы приготовления.



3. Поверните регулятор вправо, чтобы выбрать автоматическую программу приготовления. Если символы перестали мигать, выбранная программа активирована. Вы можете вернуться на один шаг назад, повернув переключатель на одну позицию влево.



4. Нажмите кнопку выбора мощности/веса, чтобы задать вес. На дисплее мигает значение веса.



5. Выберите необходимое значение веса с помощью регулятора. Нажмите кнопку выбора мощности/веса ещё раз, чтобы подтвердить выбранное значение. Вес, который можно установить, зависит

от выбранной вами программы.

6. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы запустить автоматическую программу.

7. Когда работа программы завершится, вы услышите 5 звуковых сигналов. Вентилятор продолжит работать ещё некоторое время, а затем автоматически остановится. Если вы не нажмёте кнопку «Старт/Пауза», духовой шкаф автоматически выключится через 5 минут.

Пауза

Во время работы духового шкафа вы можете поставить процесс на паузу.



1. Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Замигает символ установленного режима работы.

2. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» еще раз, чтобы снова запустить работу прибора. Символ установленного режима работы перестанет мигать.

Защита от детей



Вы можете «заблокировать» духовой шкаф, чтобы предотвратить запуск процесса приготовления. Блокировку от детей можно активировать только в том случае, если прибор в режиме отображения текущего времени.

Активация блокировки от детей:

1. Нажмите одновременно кнопку выбора температуры/автоматической программы и кнопку «Старт/Пауза» и удерживайте их нажатыми до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал.
2. На дисплее появится значок ключа. Сейчас сенсорные кнопки заблокированы.



Деактивация блокировки от детей:

1. Нажмите одновременно кнопку выбора температуры/автоматической программы и кнопку «Старт/Пауза» и удерживайте их нажатыми до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал.
2. Значок ключа на дисплее погаснет. Сенсорные кнопки активны.



Практические советы и рекомендации

Общие рекомендации

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

Приготовление мяса

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

Приготовление выпечки

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

Очистка и уход

Элемент устройства	Чистящее средство
Элементы передней части из нержавеющей стали	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Удалите остатки налета и жира. Под такими пятнами может образовываться коррозия. Нанесите тонкий слой чистящего средства мягкой тканью.
Пластиковые элементы	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла.
Окрашенные поверхности	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью.
Панель управления	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла.
Дверные панели	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или металлические губки.
Дверная ручка	Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если средство для удаления жира случайно соприкасается с дверной ручкой, немедленно протрите ее. В противном случае пятна не удастся удалить.
Внутренние поверхности камеры духового шкафа	Используйте неагрессивные средства для чистки духовых шкафов. Избегайте использования абразивных средств и металлических губок во избежание повреждения внутренней поверхности рабочей камеры.
Стеклопанель крышки внутренней лампы подсветки	Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте чистящее средство для духового шкафа.
Дверной уплотнитель	Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды. Не снимайте уплотнитель. Не применяйте излишних усилий, это может повредить уплотнитель.
Элементы двери из	Используйте чистящее средство для нержавеющей стали.

нержавеющей стали	Не используйте металлические губки.
Аксессуары	Горячая мыльная вода: замочите аксессуары и очистите с помощью губки или щетки. Если есть тяжелые отложения грязи, используйте губку из нержавеющей стали.
Боковые направляющие	Горячая мыльная вода: очистите с помощью губки или щетки.

Комплектация

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

Технические характеристики

Тип духового шкафа	Встраиваемый
Диаметр поворотного стола	360 мм
Диапазон температур	50-230°C
Объем камеры	44 л
Количество стекол в дверце	3 шт.
Параметры электросети	~220-240 В, 50/60 Гц
Длина кабеля	1 метр
Класс энергопотребления	A
Общая максимальная мощность	3350 Вт
Максимальная мощность без СВЧ	1750 Вт
Максимальная потребляемая мощность СВЧ	1650 Вт
Максимальная выходная мощность СВЧ	900 Вт
Часы	Да
Таймер	Да
СВЧ	Да
Инвертор	Нет
Управление	Электронное
Габаритные размеры устройства (ШхГхВ)	595x568x454 мм
Размеры ниши для установки (ШхГхВ)	560x550x450 мм
Вес нетто	36 кг (+- 500 гр)
Вес брутто	42 кг (+- 500 гр)
Цвет	В - черный / W - белый

Изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

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

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

Прибор сделан в КНР.

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



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Дата производства духового шкафа указывается в серийном номере на шильдике.

Устранение неполадок

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

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

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

Гарантия

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



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

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

Правила утилизации

Используйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности!



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

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

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по 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.

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.

