

Руководство по эксплуатации

Электрический духовой
шкаф
1YLO60DFT

DEXP

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
УСТАНОВКА	6
Размеры установочного отверстия	6
Крепление духового шкафа	7
Подключение духового шкафа к электросети	8
СХЕМА УСТРОЙСТВА	8
АКСЕССУАРЫ	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
ДИСПЛЕЙ.....	10
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА.....	11
Автоматические программы.....	12
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	13
Перед первым использованием.....	13
Правильная установка решетки и противня.....	13
Управление духовым шкафом	14
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	18
Снятие дверцы.....	18
Снятие и установка телескопических направляющих.....	19
Снятие боковых решеток	19
Замена лампы	20
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ.....	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	21
КОМПЛЕКТАЦИЯ	21
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	22
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....	23
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	24

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Духовой шкаф предназначен для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не погружайте устройство, а также провод электропитания в воду или другие жидкости.
- Не прикасайтесь к устройству влажными руками и не используйте его в помещениях с высокой влажностью.
- Не прикасайтесь к устройству, не надев сухую обувь.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности. Не включайте устройство при наличии на нем видимых повреждений, а также в случае повреждения кабеля или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не тяните устройство за электрический кабель. Обращайтесь с кабелем бережно. Убедитесь, что кабель не зажимается дверьми и не задевает острых краев или углов. Держите кабель подальше от горячих поверхностей.
- До подключения устройства к электрической розетке убедитесь, что напряжение в ней совпадает с тем, что указано в спецификациях устройства.
- Все регуляторы устройства должны находиться в выключенном положении при подключении к электрической сети или отсоединении от нее.
- При отсоединении устройства от электрической розетки всегда тяните за вилку, а не за кабель. Прикасайтесь к вилке только сухими руками.
- Устройство не предназначено для использования вне помещений.
- Не размещайте вблизи устройства легковоспламеняющиеся материалы и жидкости.
- Производите установку устройства только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.
- Установка и заземление устройства должны производиться квалифицированными специалистами. Неправильная установка или заземление могут представлять угрозу жизни и здоровью пользователя.
- Это устройство отвечает всем стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее если Вы пользуетесь кардиостимулятором или другими электрическими имплантатами (инсулиновой помпой и др.), дополнительно проконсультируйтесь с Вашим лечащим врачом.

- Во время работы некоторые части поверхности устройства могут очень сильно нагреваться. Убедитесь, что при работе с устройством Ваша одежда, волосы или открытые части тела не касаются горячих поверхностей. Открывайте дверцу устройства с осторожностью, так как горячий пар, выходящий из рабочей камеры, может вызвать ожоги.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите электричество и накройте огонь плотной тканью.
- Не кладите намагниченные предметы (банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (ноутбуки, смартфоны, планшеты и т. д.) рядом с устройством, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- После окончания готовки всегда выключайте устройство.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать устройство или заменять его части. Отнесите устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Не рекомендуется 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.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте ее в посуде перед помещением посуды в устройство для предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в рабочую камеру при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. В результате изменения температуры возможно повреждение покрытия рабочей камеры.
- Для извлечения из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
- Не ставьте сторонние предметы на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведет к излишней аккумуляции тепла, что приведет к повреждению покрытия рабочей камеры.
- Не передвигайте устройство за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес духового шкафа и может сломаться.
- При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

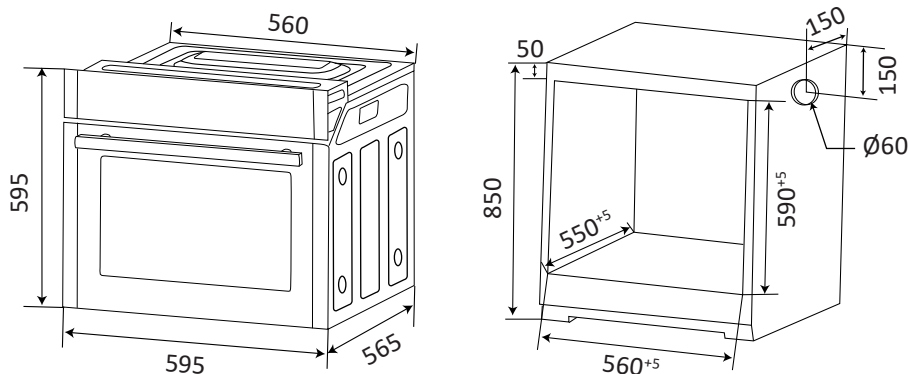
- Не оставляйте устройство остывать с открытой дверцей. Даже если дверца будет слегка приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу во время работы устройства.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.

УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

- Чтобы духовой шкаф функционировал надлежащим образом, необходим подходящий корпус кухонного гарнитура. Панели кухонного гарнитура, сопряженные с духовым шкафом, должны быть выполнены из жаропрочного материала. Убедитесь, что клей, соединяющий детали, способен выдерживать температуру не менее 120 °С. Пластиковые детали и клей, не способные выдержать такую температуру, расплавятся и повредят гарнитур.
- При встраивании устройства в кухонный гарнитур все электрические части должны быть полностью изолированы согласно нормативным требованиям безопасности.
- Все части гарнитура должны быть прочно закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять, не прибегая к помощи специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель на кухонном гарнитуре для обеспечения циркуляции воздуха вокруг духового шкафа.
- Расстояние между поверхностью плиты и задней стенкой должно составлять не менее 45 мм.

Размеры установочного отверстия

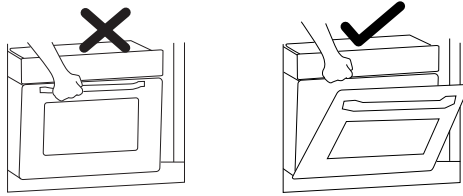


ПРИМЕЧАНИЕ

Здесь и далее все размеры на схемах указаны в мм.

Крепление духового шкафа

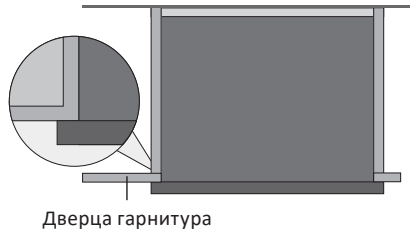
1. Поместите духовой шкаф в подготовленное отверстие кухонной секции, как показано ниже:



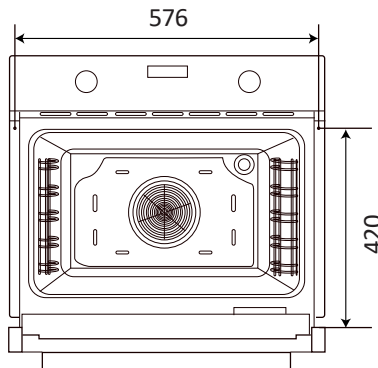
ПРИМЕЧАНИЕ

Установку устройства должно осуществлять не менее двух человек.

2. Если Вы хотите полностью встроить духовой шкаф в кухонный гарнитур (так, чтобы передняя поверхность шкафа совпадала с краем гарнитура), необходимо использовать стандартную нишу шириной 600 мм. Устройство также может быть установлено в отверстие меньшего размера, соответствующее минимальным требованиям для обеспечения достаточной циркуляции воздуха (см. «Размеры установочного отверстия»). В таком случае передняя поверхность духового шкафа будет выступать, как показано ниже:



3. После установки откройте дверцу духового шкафа и определите расположение отверстий для фиксации на боковой стороне рамы.
4. Зафиксируйте духовой шкаф внутри кухонной секции с помощью двух винтов.

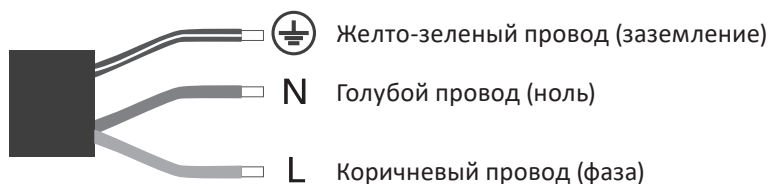


Подключение духового шкафа к электросети

ВНИМАНИЕ!

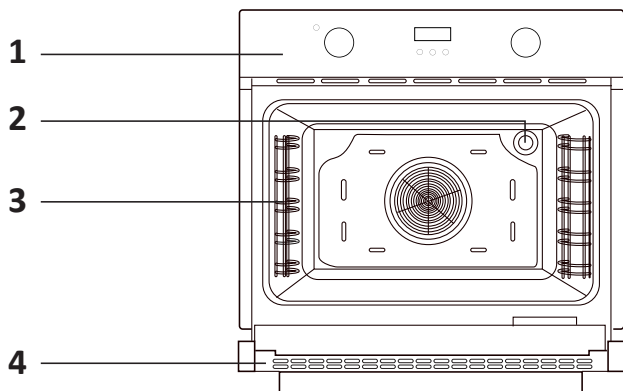
Подключение устройства к электросети должно осуществляться только квалифицированными специалистами.

Устройство требует стационарного подключения посредством трехжильного кабеля согласно схеме:



- При установке устройства должен быть предусмотрен способ отключения его от электропитания. Вы можете использовать для этого вилку или стационарный выключатель, отвечающие местным требованиям электробезопасности.
- При подключении устройства проводка должна быть снабжена многополюсным автоматическим выключателем в соответствии с требованиями электробезопасности.
- Не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
- Замена кабеля может производиться только квалифицированными специалистами или авторизованной сервисной службой.

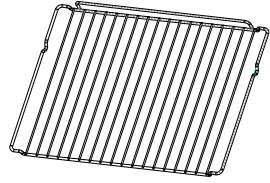
СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Панель управления.
2. Лампа.
3. Выступы для съемных решеток.
4. Дверца.

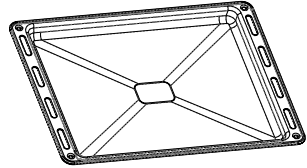
Решетка

Для жарки на гриле, установки посуды и форм для запекания пирогов.



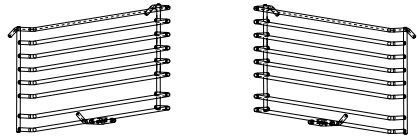
Универсальный противень

Для приготовления большого количества пищи: выпечки, замороженных блюд и т. п., а также для сбора жира/сока при приготовлении на гриле.

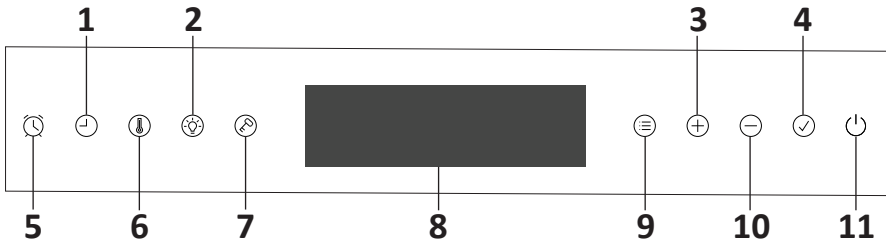


Боковые опорные решетки

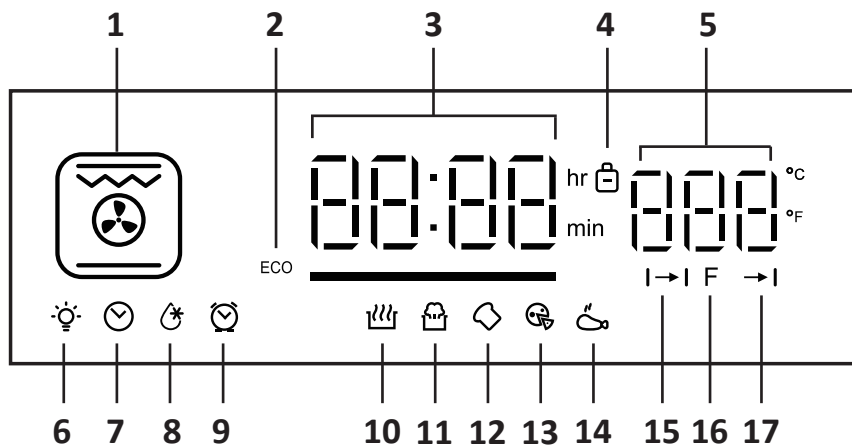
Используются для установки решетки и противня в рабочую камеру. Решетки можно снять в случае приготовления блюд большого размера или с целью очистки.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ










1. Кнопка установки времени.
2. Кнопка включения/выключения лампы.
3. Кнопка «+».
4. Кнопка подтверждения.
5. Кнопка таймера / часы.
6. Кнопка установки температуры.
7. Кнопка блокировки панели управления.
8. Дисплей.
9. Кнопка выбора программ приготовления.
10. Кнопка «-».
11. Кнопка питания.











1. Индикатор выбранного режима/программы.
2. Индикатор режима «ЭКО».
3. Значение времени.
4. Индикатор блокировки панели управления.
5. Значение температуры.
6. Индикатор подсветки.
7. Индикатор отсрочки старта / автоотключения.
8. Индикатор программы разморозки.
9. Индикатор таймера.
10. Индикатор режима поддержания тепла.
11. Индикатор режима подогрева.
12. Индикатор режима «Тосты».
13. Индикатор режима «Пицца».
14. Индикатор режима «Курица».
15. Индикатор настройки автоотключения.
16. Код выбранного режима/программы.
17. Индикатор настройки отсрочки старта.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА

Индикатор	Код на дисплее	Режим	Темп. по умолчанию	Описание
	F-1	Разморозка	–	Циркуляция воздуха внутри рабочей камеры при комнатной температуре способствует быстрой разморозке продуктов
	F-2	Двойной гриль	180 °C	Одновременная работа внутреннего и внешнего верхнего нагревательного элемента. Подходит для приготовления больших количеств блюд на гриле
	F-3	Нагрев снизу	180 °C	Скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает нагрев без зажаривания. Подходит для медленного приготовления блюд, таких как запеканки, рагу, выпечка и пицца
	F-4	Пицца	180 °C	В данном режиме работают конвекция и нижний нагревательный элемент. Подходит для блюд с мягкой начинкой и хрустящим тестом, таких как пицца, киш и пирог. Предварительно разогревайте духовку перед выпеканием
	F-5	Конвекция	180 °C	Вентилятор равномерно распределяет жар от дополнительного нагревательного элемента, способствуя более быстрому и эффективному приготовлению. Подходит для приготовления блюд на нескольких уровнях одновременно
	F-6	Нагрев снизу и сверху + конвекция	180 °C	Одновременная работа вентилятора и нагревательных элементов обеспечивает еще большее проникновение тепла, экономя при этом 30–40% энергии. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Подходит для приготовления мяса, птицы и рыбы
	F-7	Нагрев снизу и сверху	180 °C	Нагрев осуществляется равномерно сверху и снизу. Подходит только для выпечки и жарки блюд, размещенных на одном уровне

	F-8	Двойной гриль + конвекция	180 °С	Одновременная работа внутреннего и внешнего верхнего нагревательного элемента, а также вентилятора. Подходит для приготовления большого количества мяса на гриле
	F-9	Гриль	180 °С	Для приготовления небольшого количества продуктов на гриле и для поджаривания блюд. Размещайте продукты прямо под нагревательный элемент гриля
	F-10	Быстрый нагрев	200 °С	Применяется для предварительного нагрева

Автоматические программы

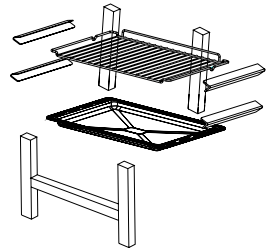
Индикатор	Программа	Код на дисплее	Температура по умолчанию	Время по умолчанию
	Режим поддержания тепла	P-1	65 °С	–
	Подогрев	P-2	40 °С	–
	Тосты	P-3	180 °С	10 минут
	Пицца	P-4	180 °С	18 минут
	Курица	P-5	190 °С	45 минут
	Хлеб	P-6	190 °С	25 минут
	Выпечка	P-7	200 °С	30 минут
	Мясо	P-8	180 °С	30 минут
ECO	ЭКО*	P-9	180 °С	–

* Энергосберегающий режим выпечки

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

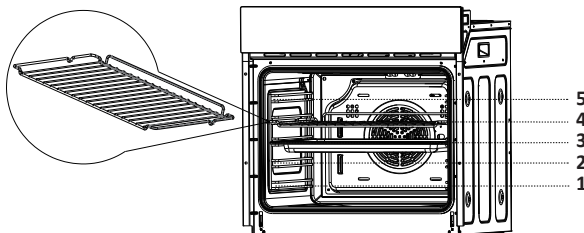
Перед первым использованием

1. Перед первым использованием удалите все наклейки, защитную пленку и детали для транспортировки устройства.
2. Удалите из духового шкафа все аксессуары и боковые направляющие.
3. Тщательно очистите аксессуары и боковые направляющие с помощью мыльного раствора и мягкой ткани.
4. Убедитесь, что внутри устройства не осталось упаковочных материалов, которые могут стать причиной возгорания.
5. Протрите внутреннюю поверхность устройства и дверцу влажной мягкой тканью.
6. Перед первым использованием прогрейте пустой духовой шкаф при температуре 250 °C в режиме «□» в течение 30 минут.
7. При первом использовании от устройства может исходить запах и небольшое количество дыма — это нормальное явление. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.
8. По окончании нагрева выключите устройство и дайте ему остыть.
9. Очистите поверхности и дверцу устройства с помощью мыльного раствора и мягкой ткани.
10. Высушите все поверхности устройства.
11. Установите боковые направляющие.





Правильная установка решетки и противня

- Чтобы обеспечить безопасное использование решетки или противня, необходимо вставить их в правильном направлении и верно установить боковые направляющие.
- При установке обращайте внимание на цифры, нанесенные спереди на раму устройства (от 1 до 5), обозначающие уровни. Правильное расположение решеток и противней на уровнях гарантирует, что при осторожном снятии блюда оно не соскользнет.
- Прежде чем закрывать дверцу духовки, убедитесь, что решетка (противень) установлена на место и не касается стекла дверцы.






Включение








После подключения устройства к электросети на дисплее отобразится «12:00», индикатор  мигнет 6 раз. Когда мигание прекратится, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд — устройство перейдет в режим ожидания.

Установка часов



Время на часах должно быть установлено до начала использования устройства.

1. Когда устройство подключено к питанию, нажмите на кнопку  — индикатор «hr» справа от значения времени начнет мигать. Установите значение часа с помощью кнопок  и .
2. Подождите 3 секунды, пока не начнет мигать индикатор «min». Установите значение минут.
3. Подождите 3 секунды, и выставленные настройки сохранятся — индикатор перестанет мигать.

Выбор режима и температуры приготовления





1. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к выбору режима нагрева (на дисплее отобразится индикатор «F») или к выбору автоматической программы (на дисплее отобразится индикатор «P»).
2. Переключайтесь между режимами нагрева (F-1–F-10) или автоматическими программами (P-1–P-9) с помощью кнопок  и .
3. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить выбор режима/программы. Если Вы не подтвердите выбор нажатием на кнопку, то через 3 секунды подтверждение произойдет автоматически.
4. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к настройке температуры приготовления — значение температуры на дисплее начнет мигать. Используйте кнопки  и  для выбора температуры.


ПРИМЕЧАНИЕ

- Одновременно зажмите кнопки  и , чтобы переключаться между значением температуры в °C и °F.
- При выборе режима «Разморозка» (F-1) вместо значения температуры на дисплее будет отображаться «Lo °C», так как данный режим не подразумевает нагрева.

Установка времени окончания приготовления




Задайте время, по окончании которого устройство автоматически выключится. Максимальное значение времени приготовления — 6 часов.

1. После выбора режима приготовления и температуры нажмите на кнопку  один раз — на дисплее отобразится индикатор , индикатор «hr» справа от значения времени начнет мигать. Установите значение часа с помощью кнопок  и .

2. Подождите 3 секунды, пока не начнет мигать индикатор «min». Установите значение минут.
3. Подождите 3 секунды, и выставленные настройки сохранятся — индикатор перестанет мигать.
4. По окончании заданного времени духовой шкаф автоматически прекратит работу, раздастся звуковой сигнал. Нажмите на кнопку , чтобы сигнал прекратился. Если Вы не нажмете на кнопку, сигнал прекратится автоматически через 2 минуты.





Установка времени начала приготовления

Задайте время, когда должна запуститься выбранная программа.

1. После выбора режима/программы приготовления и температуры нажмите на кнопку  два раза — на дисплее отобразится индикатор $\rightarrow |$ и символ «hr» справа от значения времени начнет мигать. Установите значение часа с помощью кнопок  и .
2. Подождите 3 секунды, пока не начнет мигать индикатор «min». Установите значение минут.
3. Подождите 3 секунды, и выставленные настройки сохранятся — индикатор перестанет мигать.
4. Через установленное время прозвучит звуковой сигнал, и устройство автоматически запустит выбранную программу приготовления.
Например: если текущее время — 12:00, а установленное время — 1 час (1:00), устройство начнет работу, когда на часах будет 13:00.





Автоматическое приготовление

Данная функция используется, чтобы запустить программу приготовления в установленное время и с заданной длительностью. Время окончания = текущее время + время приготовления.

1. Выберите режим/программу приготовления и установите температуру.
2. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнет мигать индикатор $\rightarrow |$.
3. С помощью кнопок регулировки установите длительность приготовления.
4. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнет мигать индикатор $\rightarrow |$.
5. С помощью кнопок регулировки установите время старта приготовления.
6. Устройство начнет работу в установленное время автоматически, прозвучит звуковой сигнал. Нажмите на кнопку , чтобы сигнал прекратился. Если Вы не нажмете на кнопку, сигнал прекратится автоматически через 2 минуты.
7. По окончании приготовления устройство выключится, раздастся звуковой сигнал. Нажмите на кнопку , чтобы сигнал прекратился. Если Вы не нажмете на кнопку, сигнал прекратится автоматически через 2 минуты.





Функция напоминания

Используйте данную функцию, чтобы установить напоминание, например, о завершении предварительного нагрева или о необходимости перевернуть продукт/добавить специи. По истечении установленного времени прозвучит сигнал, при этом работа устройства не прекратится.


1. После выбора режима приготовления и температуры нажмите на кнопку  — индикатор «h» справа от значения времени начнет мигать. Установите значение часа с помощью кнопок  и .
2. Подождите 3 секунды, пока не начнет мигать индикатор «min». Установите значение минут.
3. Подождите 3 секунды, и выставленные настройки сохранятся — индикатор перестанет мигать.
4. По достижении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Нажмите на кнопку , чтобы сигнал прекратился. Если Вы не нажмете на кнопку, сигнал прекратится автоматически через 2 минуты.

Блокировка панели управления

Устройство оснащено функцией блокировки панели для предотвращения случайного включения или непреднамеренного изменения настроек, например, детей-ми. При активации блокировки все кнопки становятся неактивными.

- Чтобы заблокировать панель, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд — на дисплее загорится индикатор .
- Чтобы разблокировать панель, снова нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд — индикатор  погаснет.

Функция паузы

Когда устройство находится в процессе приготовления, нажмите на кнопку  — приготовление будет приостановлено. Нажмите кнопку еще раз, и приготовление возобновится.

Внимание: если в процессе приготовления открыть дверцу духовки, она также приостановит работу.

Рекомендации по приготовлению

- Перед приготовлением удалите все неиспользуемые аксессуары из камеры духового шкафа.
- Рекомендуется разогреть духовой шкаф перед тем, как помещать в него блюдо.
- Не пытайтесь сократить время приготовления блюда посредством увеличения температуры, так как в таком случае оно может зажариться снаружи, но не пропечься внутри.
- Если Вы готовите блюдо на многослойном гриле, рекомендуется использовать режимы нагрева с конвекцией, чтобы приготовление было равномерным.
- Для достижения наилучшего эффекта приготовления рекомендуется поместить подходящую посуду в центр решетки для гриля или противня.
- Во избежание образования излишнего конденсата на внутреннем стекле после приготовления горячие блюда не следует оставлять в духовке на длительное время.
- При приготовлении мяса рекомендуется использовать термометр для мяса (не входит в комплект поставки).
- При необходимости продукты можно завернуть в алюминиевую фольгу, чтобы они получились сочными и нежными.
- Для проверки готовности пирога или другой выпечки вставьте в нее зубочистку. Если на зубочистке не осталось следов теста — выпечка готова.
- В случае неравномерного подрумянивания пирога или бисквита уменьшите температуру на 10 °С. Используйте режим нагрева сверху и снизу, а также форму для выпечки с темным матовым покрытием.
- Замороженные продукты рекомендуется помещать в открытую посуду. При размораживании необходимо снять с продуктов всю упаковку. Разложите продукты в один слой, чтобы они размораживались равномерно.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку на втором уровне, а противень — на первом. Таким образом, жидкость из замороженных продуктов будет стекать на противень.

Рекомендации по энергосбережению

- Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время работы устройства.
- Не открывайте дверцу во время приготовления слишком часто, так как это приведет к выходу тепла из рабочей камеры.
- Выключайте устройство, когда оно не используется.
- Не накрывайте дно камеры алюминиевой фольгой, не ставьте сковороды и противни на дно духовки во избежание повреждения эмали устройства.
- Не используйте пластиковые изделия в духовке.
- Содержите рабочую камеру в чистоте.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

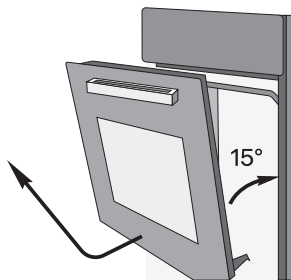
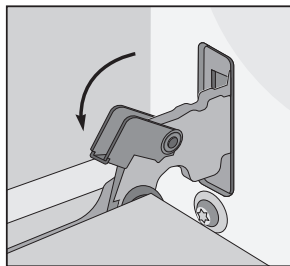
Регулярно очищайте те части устройства, которые непосредственно контактируют с приготавливаемой пищей. Не используйте электрические приборы (парочистители, мойки высокого давления и т. д.) и абразивные и аэрозольные чистящие средства для очистки устройства.

- Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от сети питания.
- Дождитесь, пока рабочая камера устройства остынет.
- Выньте все съемные детали из устройства перед очисткой.
- Очистите поверхности устройства влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, а затем вытрите насухо. При сильном загрязнении воспользуйтесь горячей водой и моющим средством.
- Для чистки стекла дверцы духового шкафа не используйте жесткие металлические губки и скребки, которые могут поцарапать поверхность и привести к дальнейшему повреждению стекла.
- Не допускайте попадания кислотосодержащих веществ (лимонного сока, уксуса и т. п.) на нержавеющие стальные детали.
- Противень для выпечки можно мыть в слабом растворе моющего средства.
- Вы можете снять дверцу духовки для облегчения ее чистки (способ снятия см. ниже в разделе «Снятие дверцы»).

Снятие дверцы

Съемная дверь обеспечивает полный доступ ко внутренней части духового шкафа для более легкого и быстрого обслуживания.

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.
3. Закройте дверцу духового шкафа примерно на 15°, затем поднимите и медленно снимите дверцу.

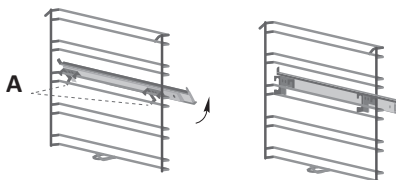


4. После очистки выполните описанные выше действия в обратном порядке, чтобы установить дверцу.

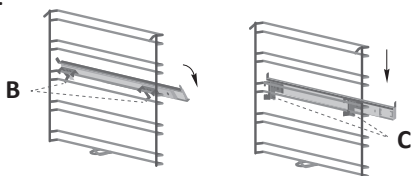
Примечание: после очистки с использованием моющего средства включите духовку на 15–20 минут при максимальной температуре, чтобы удалить остатки моющего средства.

Снятие и установка телескопических направляющих

- Для того, чтобы снять телескопическую направляющую, нажмите на крючки в точках А и отсоедините их от решетки, после чего слегка поверните направляющую против часовой стрелки.
- Слегка приподнимите направляющую, чтобы ее можно было извлечь, не зацепив крючками решетку, и извлеките.



- Для установки телескопической направляющей зацепите ее крючки за верхнюю рейку на одном из 5 уровней боковой решетки в точках В. После этого слегка поверните направляющую по часовой стрелке.
- Нажмите на крючки на нижней рейке боковой решетки в точках С так, чтобы зафиксировать их.



Примечание: на рисунках выше изображен процесс снятия и установки телескопической направляющей с левой стороны. Для правой стороны повторите все описанные действия зеркально.

Снятие боковых решеток

Снимите боковые решетки, чтобы очистить стенки духовки.

- Извлеките все аксессуары из камеры духовки.
- Слегка нажмите на крючок фиксации решетки, как показано на Рис. 1.
- Поверните решетку внутрь примерно на 45° (Рис. 2).
- Снимите верхнюю часть и осторожно извлеките решетку (Рис. 3).
- После очистки выполните описанные выше действия в обратном порядке, чтобы установить решетку.

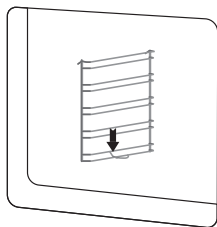


Рис. 1

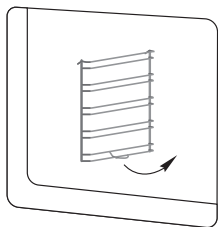


Рис. 2

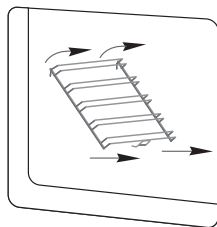
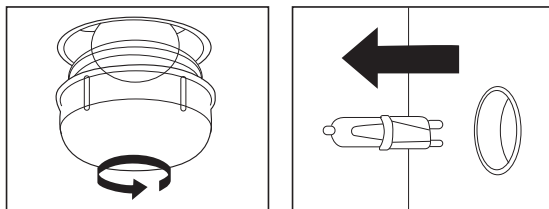


Рис. 3

Замена лампы

1. Отключите питание, вынув вилку устройства из розетки.
2. Открутите стеклянную защиту лампы против часовой стрелки и замените лампу на новую того же типа.
3. Прикрутите защиту лампы по часовой стрелке.

Примечание: используйте лампы с характеристиками 25 Вт, 220 В.



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможное решение
Устройство не работает	Проверьте выключатель в блоке предохранителей
Возникает шум, и образовывается поток воздуха по окончании приготовления	Вентилятор продолжает работу, чтобы предотвратить образование высокой влажности в камере и охладить духовку. Вентилятор выключится автоматически
Блюдо не успело приготовиться за указанное в рецепте время	Проверьте установленную температуру приготовления и объем приготавливаемой пищи
Неравномерное прожаривание	Установлена слишком высокая температура, выбран неподходящий уровень размещения блюда или неправильный тип посуды
Не работает освещение духовки	Замените лампу

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: 1YLO60DFT.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50/60 Гц.
- Мощность: 2800 Вт.
- Количество рабочих программ: 11.
- Функция отложенного старта: есть.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты от влаги и пыли: IPX0.
- Объем рабочей камеры: 70 л.
- Длина кабеля питания: 1,2 м.
- Размер устройства: 595 × 595 × 568 мм.
- Минимальная температура: 50 °С.
- Максимальная температура: 250 °С.
- Длина шнура питания: 1,2 м.
- Область применения: бытовое.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Духовой шкаф.
- Решетка.
- Противень.
- Винты (2 шт.).
- Комплект телескопических направляющих.
- Руководство по эксплуатации.



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ
ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ТИІМДІЛІК

RU

KZ

DEXP

1YLO60DFT



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A+



70 л



0,77 кВт·ч/цикл*



0,67 кВт·ч/цикл*

ГОСТ 33870-2016

* кВт·сағ/цикл

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Правила и условия монтажа устройства описаны в данном руководстве в разделе «Установка».
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Для обеспечения корректной транспортировки устройства необходимо соблюдение следующих требований:
 - извлеките из устройства все внутренние принадлежности, если они есть, и упакуйте их отдельно;
 - убедитесь в правильности упаковки устройства для сохранения его работоспособности и внешнего вида (крупногабаритную технику необходимо обернуть в полиэтиленовую или пузырчатую пленку с подкладками из гофрированного картона в критических местах);
 - надежно зафиксируйте устройство ремнями, чтобы исключить возможность его перемещения по транспортному средству;
 - для полного исключения воздействия внешней среды используйте только закрытый транспорт;
 - обеспечьте крайне осторожное обращение с упаковкой при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т. д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Чжуншань Юлун Китчен Эпплайнсис Ко. Лтд.
Зд. В, Е и 3 часть зд. F, № 103, шоссе Саньсинь, Саньцзяо, Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

Manufacturer: Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd.
Building B, E and part 3 of Building F, No. 103, Sanxin Road, Sanjiao, Zhongshan, Guangdong, China.
Сделано в Китае.

Импортер в России: ООО «ДНС Ритейл».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: atlas.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.



Товар изготовлен (мм. гггг.): _____ V.2

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 1 год.

Срок эксплуатации: 10 лет.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несоместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



