

Руководство по эксплуатации

Электрический духовой
шкаф

FD01BW

FD02

DEXP

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
СХЕМА УСТРОЙСТВА	6
УСТАНОВКА	6
Встраивание	7
Подключение к электросети	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
Перед первым использованием.....	9
Панель управления.....	9
Функциональные кнопки	10
Первое подключение и настройка часов.....	10
Регулировка температуры и времени.....	11
Освещение рабочей камеры	11
Блокировка панели управления	11
Выбор функции времени	12
Автоотключение	13
Работа вентилятора охлаждения	13
Описание программ	14
Расположение полок.....	15
Рекомендации по энергосбережению.....	15
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД	15
Выпечка	15
Запекание	16
Гриль	16
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	17
Регулярная очистка.....	17
Снятие дверцы.....	17
Замена лампы.....	18
Снятие стеклянной панели	18
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ.....	19
Коды ошибок.....	19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	20
КОМПЛЕКТАЦИЯ	20
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	21
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

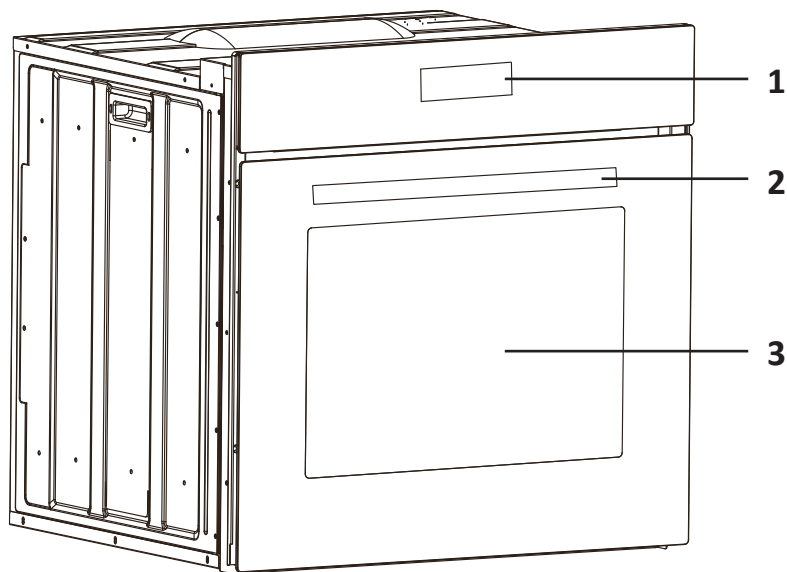
Духовой шкаф предназначен для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Не погружайте устройство, а также шнур питания в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к устройству влажными руками и не используйте его в помещениях с высокой влажностью.
- Устанавливайте устройство только в хорошо проветриваемых помещениях с достаточной вентиляцией.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности. Не включайте устройство при наличии на нем видимых повреждений, а также в случае повреждения шнура или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не тяните устройство за шнур питания. Обращайтесь со шнуром бережно. Убедитесь, что шнур не зажимается дверьми и не задевает острых краев или углов. Держите шнур вдали от горячих поверхностей.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что оно собрано должным образом. Все регуляторы устройства должны находиться в выключенном положении при подключении к электрической сети или отсоединении от нее.
- Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед чисткой или в случае обнаружения неисправности.
- Устройство не предназначено для использования вне помещений.
- Во избежание риска возникновения пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов и объектов.
- Установка и заземление устройства должны производиться только квалифицированными специалистами. Неправильная установка или заземление представляют угрозу жизни и здоровью пользователя.
- Производите установку устройства только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.

- 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 подачу электричества и накройте огонь плотной тканью.
- 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.
- Некоторые части поверхности устройства могут сильно нагреваться в процессе работы — убедитесь, что Ваша одежда, волосы или открытые части тела их не касаются. Открывайте дверцу с осторожностью, так как горячий пар, выходящий из рабочей камеры устройства, может вызвать ожоги.
- Не прикасайтесь к внутренним частям устройства во время его работы во избежание ожогов. Для извлечения из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
- 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 используйте устройство для обогрева помещения.
- Всегда выключайте устройство сразу же после окончания приготовления.
- 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 приготовления.
- Никогда не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для чистки устройства.
- Устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- 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.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте устройство за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес духового шкафа и может сломаться.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Используйте устройство только по назначению.

СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Панель управления.
2. Ручка дверцы.
3. Дверца.

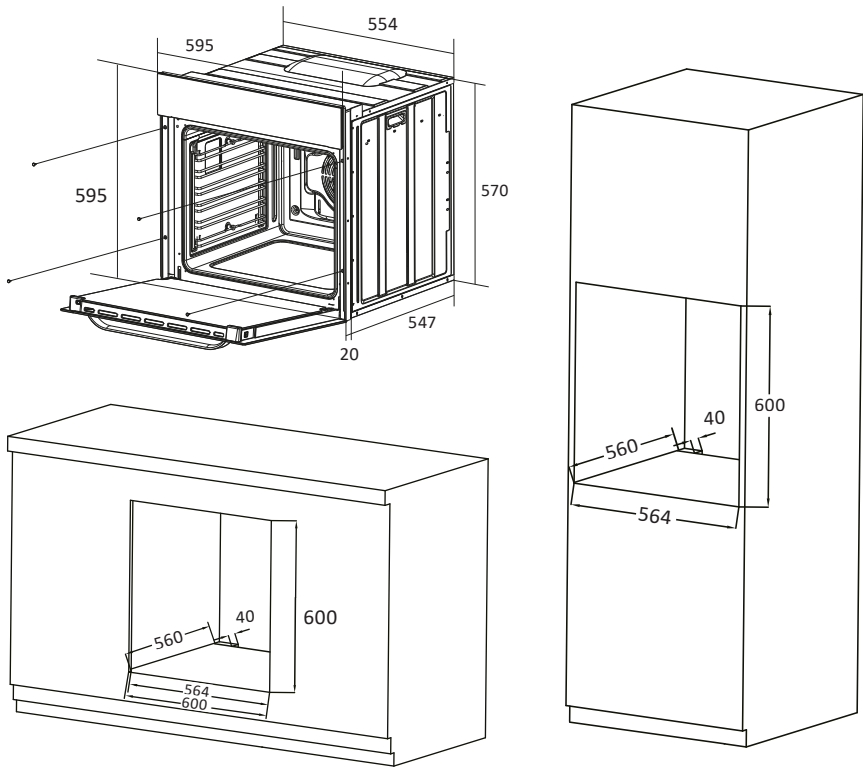
УСТАНОВКА

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 100 °С. Если Вы не уверены в достаточной жаропрочности элементов гарнитура, рекомендуется оставить около 2 см свободного пространства между ними и устройством со всех сторон.
- При встраивании устройства в кухонный гарнитур все электрические части должны быть полностью изолированы согласно нормативным требованиям безопасности. Устройство должно быть заземлено.
- Снимите заднюю панель на кухонном гарнитуре для обеспечения циркуляции воздуха вокруг устройства. Стена за духовым шкафом должна быть устойчива к воздействию высоких температур, так как задняя поверхность шкафа может нагреваться до температуры на 50 °С выше комнатной.

ВСТРАИВАНИЕ

1. Подготовьте нишу для встраивания в кухонном гарнитуре в соответствии со схемами ниже:



ПРИМЕЧАНИЕ

Все габариты на схемах указаны в мм.

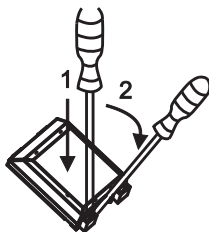
2. Поместите духовой шкаф в подготовленную нишу.
3. Откройте дверцу шкафа и прочно зафиксируйте устройство в кухонном гарнитуре с помощью четырех винтов, идущих в комплекте.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ВНИМАНИЕ!

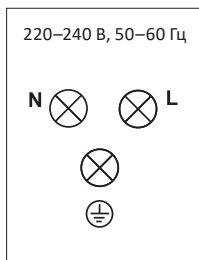
- Подключение устройства к электросети должно осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь в отсутствии на нем видимых повреждений. Не пытайтесь подключать к питанию неисправное устройство.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам.
- Устройство необходимо заземлить. Заземляющий провод должен быть проложен таким образом, чтобы он отсоединялся последним в случае отказа предохранительного устройства сети.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей устройства, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

Откройте клеммную коробку с помощью отвертки, как показано ниже:



Подключение осуществляется через трехжильный кабель согласно схеме:

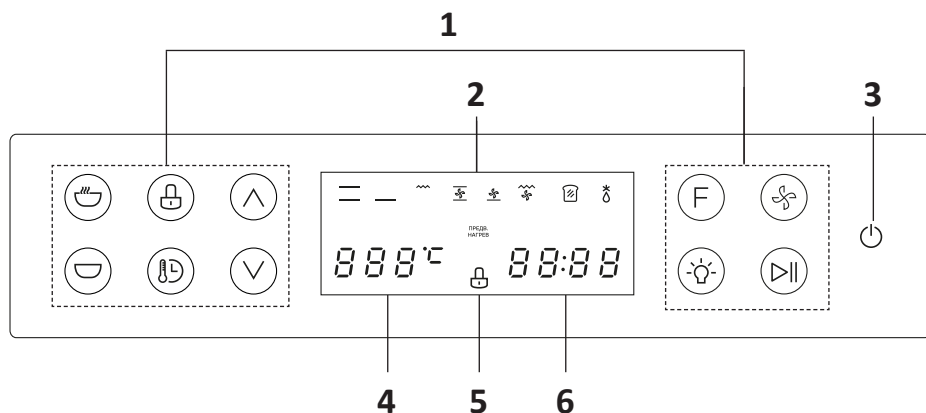
- Фаза (L) — коричневый или черный провод.
- Ноль (N) — синий или белый провод.
- Заземление (\oplus) — зеленый или желто-зеленый провод.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с устройства все упаковочные материалы и извлеките съемные аксессуары из рабочей камеры. Промойте аксессуары под водой с небольшим количеством моющего средства.
- Разогрейте пустой духовой шкаф до температуры 250 °С и оставьте его работать в течении 30 минут. Перед этим убедитесь, что помещение хорошо проветривается, поскольку при первом включении от устройства может исходить неприятный запах или легкий дым — это нормальное явление, которое пропадет после первого использования.
- Выключите устройство, подождите, пока оно полностью остынет, после чего протрите его изнутри и снаружи мягкой влажной тканью.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ








1. Функциональные кнопки.
2. Индикаторы программ.
3. Кнопка «Вкл/выкл».
4. Индикатор температуры.
5. Индикатор блокировки.
6. Индикатор времени.


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ

Кнопка	Функция
	Кнопка настройки длительности приготовления
	Кнопка настройки окончания времени приготовления
	Кнопка блокировки панели управления
	Настройка часов/температуры
	Кнопки увеличения/уменьшения температуры/времени
	Выбор программы приготовления
	Кнопка программы «Аэрогриль»
	Кнопка включения/выключения освещения
	Кнопка «Старт/пауза»

ПЕРВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА ЧАСОВ










1. При подключении к сети устройство перейдет в режим ожидания, все индикаторы на дисплее загорятся на 1 секунду, прозвучит сигнал. По умолчанию на дисплее замигает время 12:00.
2. Настройте часы и минуты с помощью кнопок  и . Нажмите кнопку , чтобы подтвердить настройку. После 5 секунд бездействия время также будет подтверждено автоматически.
3. Удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы вкл./выкл. устройство.
4. Настройте программу, температуры и времени работы, нажмите кнопку  один раз, чтобы начать/остановить приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Настроить время в режиме ожидания можно только при первом подключении к сети. Чтобы настроить время, когда устройство включено, нажмите и удерживайте кнопку . Прозвучит сигнал, а индикатор времени замигает.
- После 10 минут бездействия устройство переходит в режим ожидания.




РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

Чтобы изменить рабочую температуру и время работы:


1. Выберите программу приготовления с помощью кнопки . На дисплее появится значение температуры по умолчанию. Нажмите кнопку . Индикатор температуры замигает, указывая на то, что температуру можно настроить.
2. Нажимайте кнопки  и , чтобы установить температуру, а затем нажмите кнопку , чтобы подтвердить настройку.
3. Чтобы изменить текущее время, нажмите и удерживайте кнопку  — прозвучит сигнал, а время на дисплее замигает. Настройте часы и минуты с помощью кнопок  и . Нажмите кнопку , чтобы завершить настройку.

ПРИМЕЧАНИЕ




Чтобы изменить рабочую температуру / часы во время приготовления:

- Нажмите кнопку , чтобы поставить приготовление на паузу. Кнопка  замигает. Все функции приостанавливаются и сохраняются.
- После постановки на паузу измените температуру/время, как описано выше.
- По завершении изменений, нажмите кнопку . Устройство продолжит работу с учетом новых параметров.

ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ





1. Убедитесь, что устройство включено. Нажмите кнопку , чтобы включить/выключить подсветку.
2. После выбора программы приготовления, свет в духовке включится автоматически, а через 1 минуту выключится.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Убедитесь, что устройство включено. Чтобы включить/отключить функцию блокировки, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Прозвучит сигнал. Все кнопки за исключением кнопок  и  не будут работать. Включение/отключение блокировки не влияет на текущую работу устройства.

Установка таймера

Функция таймера позволяет установить длительность приготовления. По истечении заданного времени устройство подаст звуковой сигнал и выключится.








1. Включите устройство и нажмите кнопку . На дисплее замигает время 00:00.
2. Настройте длительность приготовления с помощью кнопок  и , а затем нажмите кнопку , чтобы подтвердить настройку. Начнется обратный отсчет.
3. По истечении установленного времени индикаторы времени и температуры замигают, зазвучит сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал, или сигнал автоматически прекратится через 2 минуты.

ВНИМАНИЕ!

- Чтобы отменить таймер, установите длительность приготовления на «00:00». После этого устройство нужно отключить вручную.
- Максимальное время работы таймера — 23 часа 59 минут.

Отложенный старт

При выборе функции «Отложенный старт» устройство начнет и закончит работу автоматически согласно заданным параметрам. Установите желаемую длительность приготовления и время окончания приготовления. Устройство высчитает время начала приготовления и закончит работу в установленное время.

1. Установите таймер (длительность приготовления), как описано в разделе выше, но не нажимайте кнопку .
2. Нажмите кнопку . Индикатор времени отобразит текущее время и начнет мигать.
3. Настройте желаемое время окончания приготовления с помощью кнопок  и . Затем нажмите кнопку , чтобы подтвердить настройку.
4. Отобразится установленное время окончания работы, а кнопка  будет гореть.
5. Когда устройство начнет приготовление, кнопка  погаснет и загорится кнопка .
6. По достижении времени окончания, устройство выключится, индикаторы времени и температуры замигают, зазвучит сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал, или сигнал автоматически прекратится через 2 минуты.

Пример: если на часах 12:00, длительность приготовления (таймер) установлена на 30 минут, а время окончания — 14:00, то после включения функции устройство начнет работу в 13:30, и закончит в 14:00.

АВТООТКЛЮЧЕНИЕ

Каждая программа (в зависимости от температурного диапазона) имеет максимальное предустановленное время работы. Зависимость времени автоматического отключения от установленной температуры отображена в следующей таблице.

Температура, °С	Время работы, ч
35–120	24
121–200	6
201–250	4











ПРИМЕЧАНИЕ

Если установлена функция времени (таймер/отложенный старт), то ее настройки времени находятся в приоритете перед временем автоматического отключения. Например, температура отключения на 201–250°C — 4 часа, но Вы установили таймер на 5 часов. В данном случае, устройство отключится спустя заданные 5 часов.

РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ОХЛАЖДЕНИЯ

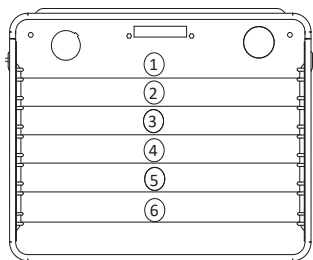
После окончания приготовления может автоматически включиться вентилятор охлаждения, который помогает духовой камере остыть быстрее. Не отключайте духовой шкаф от сети, пока вентилятор охлаждения не прекратит работу.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Программа	Описание
	Конвекция с нижним нагревом В этой программе работает нижний нагревательный элемент и вентилятор. Она идеально подходит для приготовления некоторых кондитерских изделий и блюд в одной емкости
	Гриль Эта программа обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления больших порций на гриле
	Нижний и верхний нагрев В этой программе работают верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию в печи
	Нижний нагрев В этой программе работает только нижний нагревательный элемент
	Конвекция с нижним и верхним нагревом В этой программе работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. При данной программе приготовления духовой шкаф распределяет тепло по всей рабочей камере, обеспечивая равномерную температуру
	Гриль с конвекцией Эта программа обеспечивает циркуляцию тепла, подающегося от нагревательного элемента для гриля с помощью вентилятора
	Разморозка Работа вентилятора и нижнего нагревательного элемента на низкой мощности ускоряет естественную разморозку продуктов.
	Ферментация В программе ферментации работают вентилятор с нижним нагревательным элементом. Программа используется для расстойки теста и приготовления ферментированных продуктов (йогуртов и т.п.)
	Аэрогриль В данной программе работают вентилятор и нагревательные элементы. Данная программа является отличной заменой жарке во фритюре.
	Освещение Подсветка рабочей камеры

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК

В рабочей камере доступно 6 уровней для размещения противня или решетки. Для размещения выберите один из уровней в зависимости от типа блюда.



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 поверхности рабочей камеры.
- Не используйте изделия, не предназначенные для приготовления в духовке.
- Содержите рабочую камеру в чистоте.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

ВНИМАНИЕ!

Все рекомендации в данном разделе приведены только для справки. Результат приготовления зависит от множества факторов, таких как используемые ингредиенты, их свежесть, посуда и т.д.

ВЫПЕЧКА

- Используйте режимы с конвекцией для достижения наилучших результатов. Естественная конвекция создает в центре духового шкафа идеальные условия, подходящие для приготовления сухой выпечки, хлеба и пирожных.
- Рекомендуется использовать темную посуду для выпечки, так как светлая отражает тепло и тесто в ней может недостаточно подрумяниться.
- Всегда ставьте посуду для выпечки на решетку. Убирайте решетку только если Ваш рецепт подразумевает использование противня.
- Помещайте выпечку только в предварительно разогретую рабочую камеру.
- Для проверки готовности пирога или другой выпечки вставьте в нее зубочистку. Если на зубочистке не осталось следов теста — выпечка готова.

- Если выпечка не пропекается снизу, в следующий раз расположите посуду на более низком уровне и используйте режим нижнего нагрева.
- Если выпечка разваливается, перепроверьте рецепт: возможно, следует использовать меньшее количество жидких ингредиентов. Также убедитесь, что Вы следуете рекомендуемому времени смешивания ингредиентов (особенно при использовании электрических миксеров), которое необходимо, чтобы получить нужную консистенцию теста.

ЗАПЕКАНИЕ

- Используйте режимы с конвекцией для достижения наилучших результатов.
- Для запекания лучше всего подходят легкие эмалированные противни, а также жаропрочная стеклянная, глиняная или чугунная посуда.
- Большое жаркое можно поместить прямо на решетку.
- В случае запекания мяса на решетке решетка должна быть помещена в противень для сбора стекающих с мяса соков и жира.
- Накройте жаркое или заверните его в фольгу, чтобы сохранить в мясе соки, а также избежать загрязнения рабочей камеры.
- Если оставить жаркое открытым, то оно приготовится быстрее.
- При запекании больших кусков мяса в рабочей камере может образоваться пар, что приводит к запотеванию дверцы. Это нормальное явление, не влияющее на эффективность работы духовки. По окончании приготовления тщательно протрите дверцу и стекло.
- Мясо следует регулярно проверять, а также переворачивать, чтобы оно обжарилось равномерно.
- Не оставляйте готовое жаркое остывать в духовке, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию.

ГРИЛЬ

- Нагревательный элемент гриля излучает большое количество тепла — будьте осторожны, чтобы не обжечься, доставая или переворачивая продукты. Чтобы избежать контакта с горячим жиром, используйте длинные щипцы для гриля, а также перчатки или прихватки.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Чрезмерный нагрев может поджечь пищу, что создает риск возникновения пожара.
- Не позволяйте детям находиться вблизи работающего гриля.
- Гриль идеально подходит для приготовления нежирных сосисок, мяса, рыбы и стейков, а также для подрумянивания или создания хрустящей корочки.
- Приготовление на гриле должно осуществляться только при закрытой дверце духовки.
- Нагревательный элемент гриля должен быть предварительно разогрет в течение 3 минут.
- Смажьте решетку маслом, прежде чем поместить на нее продукты — это поможет избежать их прилипания к решетке. Поместите решетку в противень, который будет собирать капающий жир и соки.
- Небольшие куски мяса достаточно перевернуть один раз на середине приготовления, в то время как большие куски могут потребовать несколько переворачиваний для достижения равномерного зажаривания.

РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА

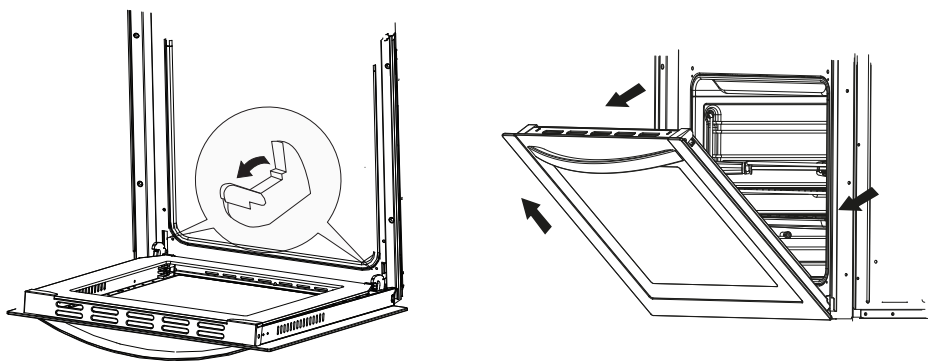
Регулярно очищайте все части устройства, которые непосредственно контактируют с приготавливаемой пищей. Не используйте электрические приборы (пароочистители, мойки высокого давления и т.д.), а также абразивные чистящие средства для очистки устройства.

- Перед чисткой или обслуживанием устройства отключите его от сети питания и дождитесь, пока рабочая камера устройства полностью 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 мягким моющим средством.
- Не используйте для очистки поверхности духового шкафа жесткие металлические губки и скребки, так как они могут его повредить.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

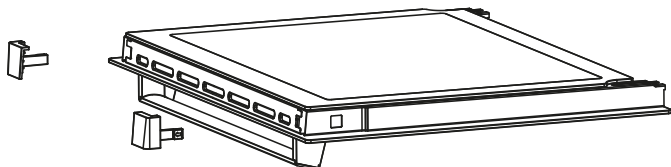
Вы можете снять дверцу духового шкафа для облегчения его очистки.

1. Потяните назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.
2. Аккуратно закройте дверцу примерно наполовину, затем приподнимите ее и потяните на себя.
3. Для установки дверцы выполните те же действия в обратном порядке.
4. При повторной установке дверцы убедитесь, что выступ петли входит в паз на раме духового шкафа. Также после установки дверцы на место не забудьте опустить блокировочные рычаги — в противном случае петля может быть повреждена при закрывании двери.



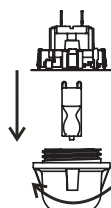
СНЯТИЕ СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы снять внутреннюю панель, нажмите на винты с двух сторон верхней планки рамы духового шкафа (см. рисунок ниже), после чего выдвиньте угловые части. Слегка приподнимите край стеклянной панели, после чего выньте ее из рамы. После этого можно также снять среднюю стеклянную панель. Чтобы установить панель обратно, выполните описанные действия в обратном порядке.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Перед заменой лампы устройство должно быть отключено от электросети. Если устройство недавно использовалось, дайте нагревательным элементам полностью остыть прежде чем приступить к обслуживанию.
- Открутите защитный колпачок лампы против часовой стрелки. Рекомендуется промыть ее и тщательно высушить.
- Выкрутите старую лампу и замените ее на новую того же типа. Используйте только лампы с характеристиками 220–240 В, 50–60 Гц, 25 Вт, с цоколем G9, устойчивые к температуре 350 °С.
- Прикрутите защитный колпачок обратно.



ВНИМАНИЕ!

- Никогда не используйте отвертки или другие инструменты, чтобы снять защитный колпачок, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия духовки или держателя лампы. Производите замену только вручную.
- Не заменяйте лампу голыми руками, так как загрязнения с пальцев могут остаться на внутренних элементах духового шкафа и привести к их выходу из строя. Перед заменой надевайте чистые перчатки.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается	Отсутствует питание	Подключите устройство к электросети, убедитесь, что в сети есть напряжение
	Не выставлены программа/температура	Чтобы устройство начало работу, необходимо выбрать режим и температуру
	Дверца не закрыта	Плотно закройте дверцу
Освещение рабочей камеры не работает	Лампа неисправна или плохо закручена	Замените лампу в соответствии с инструкциями из раздела «Замена лампы»
От устройства исходит неприятный запах или дым при первом использовании	Это нормальное явление, вызванное нагреванием материала прослойки между нагревательными элементами	Включите режим нагрева сверху и снизу при температуре 250 °C приблизительно на 30 минут. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается
Блюдо подгорело или неравномерно пропеклось	Слишком высокая температура или слишком большое время приготовления	Установите более низкую температуру или меньшее время таймера
	Блюдо расположено слишком близко к нагревательному элементу	Переставьте решетку или противень с блюдом на другой уровень
После завершения приготовления вентилятор все еще работает	Вентилятор работает для понижения температуры в камере	Нормальное явление. Достаньте готовое блюдо, оставьте устройство до полного выключения вентилятора. Не выключайте устройство из сети

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Значение	Возможная причина
E01	Отсутствует датчик температуры/обрыв электрической цепи	Плата управления обнаружила, что отсутствует датчик температуры — печь прекращает нагрев. Температура ниже -10 °C
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обнаружено короткое замыкание датчика — печь прекращает нагрев

Внимание! Ремонт должен осуществляться специалистом авторизованного сервисного центра.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FD01BW, FD02
Торговая марка	DEXP
Параметры питания	220–240 В ~ 50–60 Гц
Объем рабочей камеры	76 л
Потребляемая мощность	2350 Вт
Максимальная температура	250 °С
Количество режимов работы/автопрограмм	10
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Тип крепления шнура питания	Y
Степень защиты от влаги и пыли	IPX0
Класс энергопотребления	A
Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции	0,89 кВт·ч
Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции	0,82 кВт·ч
Длина кабеля	1,5 м
Вес нетто	32 кг
Габариты (Ш × В × Г)	59,5 × 59,5 × 56,7 см
Область применения	Бытовое

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Решетка.
- Противень (1 шт).
- Руководство по эксплуатации.



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

DEXP

FD01BW



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



76 л



0,89 кВт·ч/цикл



0,82 кВт·ч/цикл

ГОСТ 33870-2016

EAC

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

DEXP

FD02



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



76 л



0,89 кВт-ч/цикл



0,82 кВт-ч/цикл

ГОСТ 33870-2016

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

- Правила и условия монтажа устройства описаны в разделе «Установка» данного руководства по эксплуатации.
- 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.
- 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

Manufacturer: Qingdao Xingbang Electronic Appliances Co., Ltd.
No. 417 Huaihexi Road, Huangdao Zone, Qingdao City, Shandong Province, P.R.China.
Изготовитель: Циндао Синбан Электроник Эпплайнсиз Ко., Лтд.
Шоссе Хуайхэси №417, зона Хуандао, г. Циндао, пров. Шаньдун, Китай.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: 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

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг): _____ V.1



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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: 24 мес.

Срок эксплуатации: 120 мес.

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 несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



