

Руководство по эксплуатации

Электрический духовой шкаф
1YLD

DEXP

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
УСТАНОВКА	6
Подключение к электросети	6
Встраивание	7
Требования к вентиляции	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
Перед первым использованием.....	8
Схема устройства	8
Аксессуары	9
Панель управления.....	10
Дисплей	10
Включение устройства	11
Установка текущего времени.....	11
Настройка режима нагрева / автопрограммы	11
Функция Паузы.....	12
Функции управления временем приготовления.....	12
Блокировка панели управления.....	13
Подсветка	14
Описание режимов нагрева	14
Описание автопрограмм.....	15
Рекомендации по приготовлению различных блюд	15
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	18
Регулярная очистка	18
Снятие боковых направляющих	18
Снятие дверцы	19
Замена лампы	19
Очистка паром	20
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ.....	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	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

- 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 питания бережно. Убедитесь, что он 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 очисткой 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.
- 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.
- Устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- 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.
- Не готовьте еду с использованием крепких алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах, может воспламениться при контакте с горячими поверхностями и вызвать пожар.
- Не мойте устройство, распыляя или поливая его водой, из-за риска поражения электрическим током.
- Если необходимо заменить лампу, перед заменой отключите устройство от сети во избежание поражения электрическим током.
- Если на стекле дверцы духового шкафа есть трещина или повреждение, стекло может разбиться, и его осколки разлетятся в разные стороны.
- Петли дверцы устройства могут заклинить дверцу во время движения. Не касайтесь той части, где находятся петли.
- Не нагревайте стеклянные банки и консервы. Возникающее внутри давление может привести к тому, что банка лопнет.
- Не используйте дверцу со снятым стеклом.
- Пользователь не должен переносить печь в одиночку и без перчаток.

УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

- Установку устройства должны выполнять как минимум двое человек.
- 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.
- 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 его задняя поверхность может нагреваться до температуры на 50 °С выше комнатной. Минимальный зазор между устройством и задней стенкой гарнитура должен быть не менее 40 мм.
- Во время установки следует надевать защитные перчатки во избежание повреждений острыми деталями.

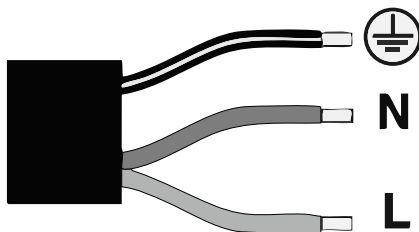
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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.

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.

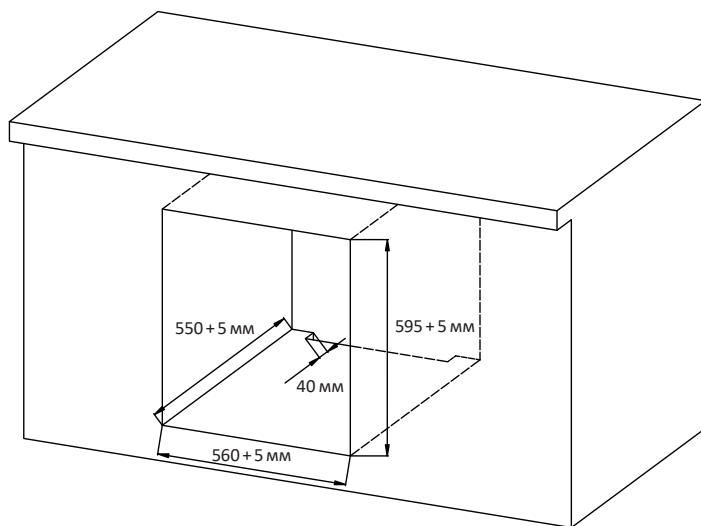


ПРИМЕЧАНИЕ

Для правильной установки и оптимального внешнего вида духовой шкаф рекомендуется монтировать в стандартный кухонный шкаф шириной 600 мм. Лицевая сторона устройства должна располагаться на одном уровне с передней поверхностью шкафа. Также допускается установка с незначительным выступом устройства за пределы кухонного шкафа.

Перед монтажом убедитесь, что размеры внутреннего пространства шкафа соответствуют указанным ниже. Это необходимо для обеспечения нормальной циркуляции воздуха и безопасной работы духового шкафа.

1. Поместите духовой шкаф в подготовленное отверстие.
2. Откройте дверцу шкафа и прочно зафиксируйте устройство в кухонном гарнитуре с помощью винтов, идущих в комплекте.



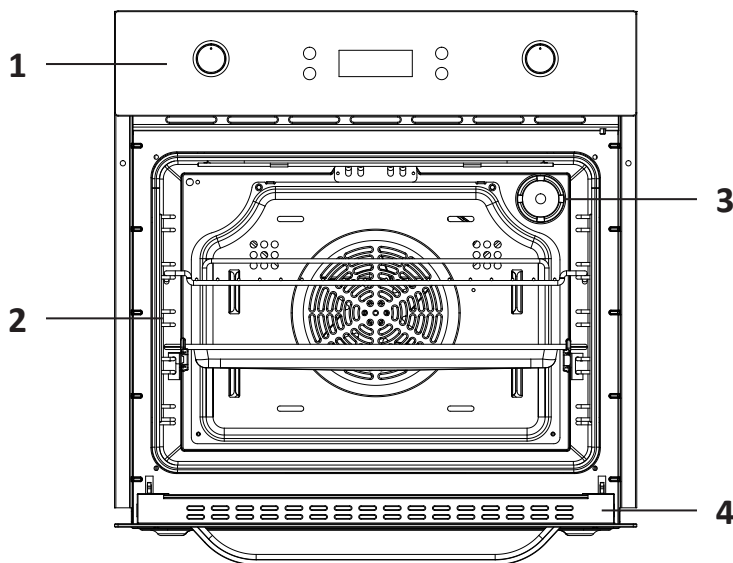
ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ

- Для корректной и безопасной работы духового шкафа необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию внутри шкафа.
- На задней стенке шкафа должно быть выполнено вентиляционное отверстие диаметром не менее 60 мм на расстоянии 150 мм от верхнего края шкафа и боковой стенки.
- Свободное пространство за духовым шкафом должно обеспечивать циркуляцию воздуха. Не допускается плотное прилегание устройства к задней стенке.
- Несоблюдение вентиляционных зазоров может привести к перегреву устройства, снижению его ресурса или выходу из строя.

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.
- Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Установите режим верхнего и нижнего нагрева с температурой 250 °C на 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.

СХЕМА УСТРОЙСТВА

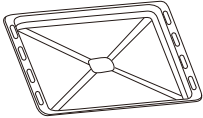
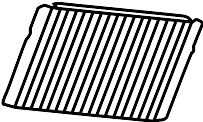
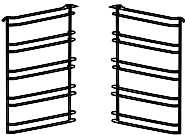


1. Панель управления.
2. Направляющие.

3. Освещение.
4. Дверца.

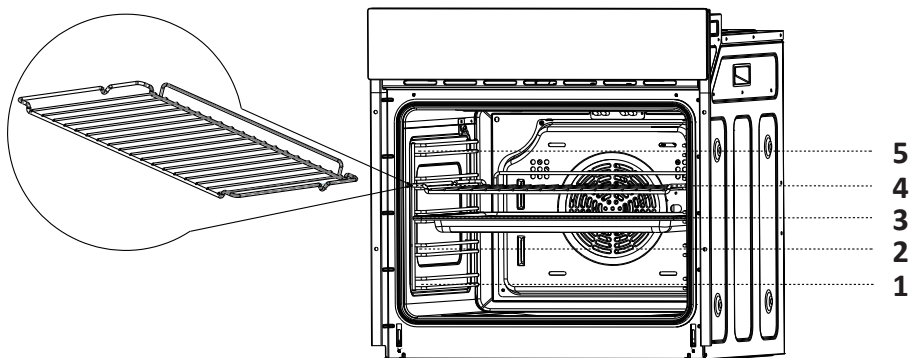
ВНИМАНИЕ!

Все изображения и схемы даны в ознакомительных целях и могут отличаться от реального устройства.

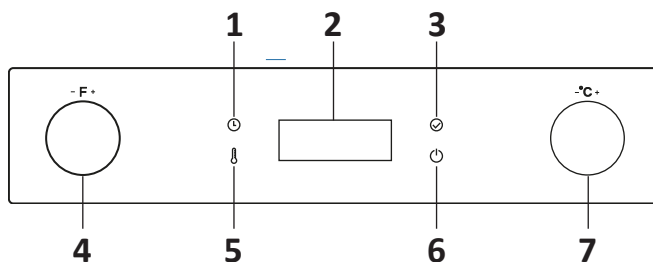
	Противень Используется для приготовления замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки, а также для сбора жира, подтеков и соусов
	Решетка Используется для запекания и приготовления на гриле
	Съемные боковые направляющие Позволяют устанавливать аксессуары (противни, решетки) на нужной высоте. Для удобства очистки стенок духового шкафа направляющие с обеих сторон могут быть сняты

Использование аксессуаров

- Для безопасного использования духового шкафа необходимо правильно устанавливать боковые направляющие, а также решетки и противни.
- Перед установкой убедитесь, что направляющие размещены в нужном положении и аксессуары вставлены в нужном направлении.
- На внутренней стенке духового шкафа обозначены уровни установки (всего предусмотрено 5 уровней), которые позволяют выбрать оптимальную высоту.
- Убедитесь, что противень или решетка не выступают за пределы направляющих и надежно зафиксированы. Это предотвратит случайное смещение или соскальзывание блюда при извлечении.
- Перед закрытием дверцы проверьте, что аксессуары установлены правильно и не касаются стекла с внутренней стороны дверцы.



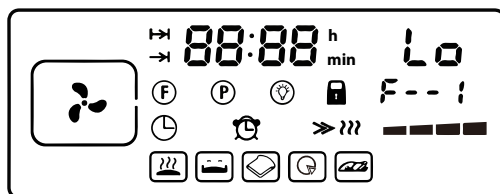
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «Часы/Таймер».
2. Дисплей.
3. Кнопка подтверждения.
4. Регулятор функций.

5. Кнопка «Освещение/Температура».
6. Кнопка «Вкл/Выкл».
7. Регулятор времени/температуры.

ДИСПЛЕЙ



Индикатор	Описание
	Отображает активный режим нагрева или автоматическую программу
	Отображает, что производится настройка времени приготовления
	Отображает, что производится настройка времени начала приготовления
88:88	Отображает текущее время или время приготовления/окончания программы
h/min	Отображает единицы измерения (часы/минуты) при настройке времени
Lo	Отображает установленную или текущую температуру
	Отображает, что выбран режим нагрева
	Отображает, что выбрана автопрограмма
	Отображает, что включена подсветка рабочей камеры
	Отображает, что включена блокировка панели управления
F--1	Отображает код выбранного режима нагрева / автопрограммы

Индикатор	Описание
	Отображает, что производится настройка текущего времени
	Отображает, что активирована функция таймера
	Отображает, что устройство в данный момент нагревается
	Отображает, что устройство достигло заданной температуры и готово к использованию
	Отображает, что включена автопрограмма «Поддержание температуры»
	Отображает, что включена автопрограмма «Подогрев»
	Отображает, что включена автопрограмма «Тосты»
	Отображает, что включена автопрограмма «Пицца»
	Отображает, что включена автопрограмма «Куриные ножки»

ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

- При подаче питания на дисплее отображается значение «12:00», и индикатор «» мигает. В это время духовой шкаф находится в нерабочем состоянии. Через 6 секунд индикатор прекращает мигать автоматически.
- Для перехода в режим ожидания нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд.

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Перед первым использованием необходимо установить текущее время.

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «» — замигает индикатор «**h**», включится настройка часов.
2. С помощью регулятора времени/температуры настройте текущий час и нажмите кнопку «», чтобы подтвердить выбор.
3. Включится настройка минут, начнет мигать индикатор «**min**». С помощью регулятора времени/температуры настройте текущие минуты и нажмите кнопку «», чтобы подтвердить выбор.
4. Если не нажимать кнопку «», выбор подтверждается автоматически спустя 3 секунды.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА НАГРЕВА / АВТОПРОГРАММЫ

1. Переведите устройство в режим ожидания.
2. Включите выбор режима нагрева или автоматической программы с помощью регулятора функций. Для этого поверните регулятор:
 - по часовой стрелке, чтобы включить выбор режима нагрева;
 - против часовой стрелки, чтобы включить выбор автопрограммы.
 На дисплее загорится соответствующий индикатор: «» — режим нагрева, «» — автопрограмма.

3. С помощью регулятора времени/температуры выберите необходимый режим нагрева/автопрограмму (см. разделы «Описание режимов нагрева» и «Описание автопрограмм»). На дисплее должен отобразиться код. Например, если Вы выбрали режим «Разморозка», то на дисплее будет отображаться код «F-1».
4. Нажмите кнопку «», чтобы подтвердить выбор. Если кнопка не была нажата, подтверждение произойдет автоматически через 3 секунды.
5. Для настройки температуры нажмите кнопку «». Индикатор температуры на дисплее начнет мигать. Поворачивайте регулятор времени/температуры для настройки нужной температуры.
6. Нажмите кнопку «», чтобы подтвердить выбор. Если кнопка не была нажата, подтверждение произойдет автоматически через 3 секунды.

ПРИМЕЧАНИЯ

- При выборе режима «Разморозка» на дисплее будет отображаться «Lo» вместо температуры. В данном режиме температуру нельзя настраивать вручную.
- Индикатор «» указывает на процесс нагрева.

ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

- Во время работы устройства нажмите кнопку «», чтобы приостановить процесс приготовления.
- Для возобновления работы нажмите кнопку «», и устройство продолжит процесс приготовления.

ФУНКЦИИ УПРАВЛЕНИЯ ВРЕМЕНЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Автоотключение

Используется для приготовления с автоматическим отключением по истечении заданного времени. Максимальное время установки — до 6 часов.

1. Выберите необходимый режим/автопрограмму и температуру.
2. Нажмите кнопку «» — индикатор «» загорится, а «h» начнет мигать. С помощью регулятора задайте необходимое количество часов и нажмите кнопку «», чтобы подтвердить выбор.
3. Включится настройка минут, начнет мигать индикатор «min». С помощью регулятора задайте необходимое количество минут и нажмите кнопку «», чтобы подтвердить выбор.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если не нажимать кнопку «», выбор подтверждается автоматически спустя 3 секунды.

4. По завершении времени приготовления духовой шкаф отключается, раздается звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите кнопку «». Если не нажимать кнопку, сигнал выключится автоматически через 2 минуты.

Отложенный старт

Функция позволяет отложить начало приготовления на определенное время.

1. Выберите необходимый режим/автопрограмму и температуру.
2. Дважды нажмите кнопку «» — индикатор «» загорится, и устройство перейдет в режим установки времени, через которое духовой шкаф начнет приготовление. Установите часы и минуты согласно инструкции, описанной в разделе «Автоотключение».
3. После достижения установленного времени раздастся сигнал, и устройство начнет работу.
Например, если текущее время 12:00, и Вы установили отложенный старт на 1 час, то при достижении 13:00 устройство автоматически включится.

Автоприготовление

Функция позволяет задать и время старта, и время завершения приготовления.

1. Выберите необходимый режим/автопрограмму и температуру.
2. Нажмите кнопку «» — индикатор «» загорится, и устройство перейдет в режим установки длительности приготовления. Установите часы и минуты согласно инструкции, описанной в разделе «Автоотключение».
3. Дважды нажмите кнопку «» — пока не загорится индикатор «», означающий переход устройства в режим настройки времени старта приготовления. Установите время согласно инструкции, описанной в разделе «Автоотключение».
4. После наступления установленного времени старта раздастся сигнал, устройство начнет работать. По завершении приготовления снова раздастся сигнал и устройство отключится. Для отключения сигнала нажмите кнопку «». Если не нажимать кнопку, сигнал выключится автоматически через 2 минуты.

Таймер

Таймер предназначен для напоминания во время приготовления. По истечении установленного времени устройство не выключается, а только подает звуковой сигнал.

1. Выберите необходимый режим/автопрограмму и температуру.
2. Нажимайте кнопку «», пока не загорится индикатор «», и устройство не перейдет в режим установки времени таймера. Установите часы и минуты таймера согласно инструкции, описанной в разделе «Автоотключение».
3. По завершении времени таймера раздастся звуковой сигнал, но духовой шкаф продолжит работу.
4. Для отключения сигнала нажмите кнопку «». Если не нажимать кнопку, сигнал выключится автоматически через 2 минуты.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

В духовом шкафу предусмотрена функция блокировки панели управления, чтобы предотвратить случайное включение устройства или изменение настроек.

- Чтобы активировать блокировку, нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд. На дисплее загорится индикатор «».
- Для снятия блокировки снова удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд.

ПОДСВЕТКА

Для включения или выключения подсветки рабочей камеры нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА

Индикатор	Режим	Темп. по умолч. (°C)	Код	Описание
	Разморозка	—	F-1	Размораживание продуктов за счет циркуляции воздуха без нагрева. Используется для полуфабрикатов, овощей, теста и т.п. Температура не регулируется
	Двойной гриль	180	F-2	Верхние нагревательные элементы (внутренний и внешний) работают одновременно. Подходит для запекания больших объемов продуктов
	Нижний нагрев		F-3	Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для разогрева или медленного приготовления
	Нижний и задний нагрев		F-4	Нижний и задний нагревательные элементы работают одновременно. Подходит для блюд с влажной начинкой и хрустящим тестом
	Конвекция		F-5	Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревателя по всей камере. Подходит для выпечки на нескольких уровнях направляющих
	Верхний и нижний нагрев + конвекция		F-6	Одновременная работа вентилятора и двух нагревательных элементов, которая обеспечивает равномерный прогрев, подрумянивание снаружи без пересушивания
	Верхний и нижний нагрев		F-7	Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Стандартный режим для большинства блюд, подходит для равномерного нагрева на одном уровне
	Гриль + конвекция		F-8	Верхние нагревательные элементы работают вместе с вентилятором. Подходит для приготовления крупных порций мяса
	Гриль		F-9	Работа верхнего нагревательного элемента. Подходит для запекания небольших порций и подрумянивания блюд. Продукты следует размещать по центру
	Быстрый разогрев	200	F-10	Используется для предварительного разогрева рабочей камеры

ОПИСАНИЕ АВТОПРОГРАММ

Индикатор	Программа	Температура по умолчанию (°C)	Код	Время по умолчанию (мин)
	Поддержание температуры	65	P-1	—
	Подогрев	40	P-2	
	Тосты	180	P-3	10
	Пицца		P-4	18
	Куриные ножки	190	P-5	45
	Хлеб		P-6	25
	Сладкая выпечка	200	P-7	30
	Говядина	180	P-8	30

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.

Общие рекомендации

- Повышение температуры не сокращает время приготовления — продукты могут подрумяниться снаружи, оставаясь сырыми внутри.
- При использовании нескольких уровней направляющих (решеток или противней) рекомендуется применять режим с конвекцией для равномерного распределения тепла и достижения наилучших результатов.
- Продукты следует размещать по центру решетки или противня для оптимального прогрева.
- После окончания приготовления не оставляйте горячие блюда в камере, чтобы избежать образования избыточного конденсата на внутреннем стекле.

Выпечка

- 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 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.
- Если выпечка не пропекается снизу, в следующий раз расположите посуду на более низком уровне и используйте режим нижнего нагрева.
- Если выпечка опадает после извлечения из камеры, в следующий раз рекомендуется немного увеличить время и снизить температуру на 10 °C.

Запекание

- Для запекания лучше всего подходят легкие эмалированные противни, а также жаропрочная стеклянная, глиняная или чугунная посуда.
- Большое жаркое можно поместить прямо на решетку.
- Для точного контроля температуры рекомендуется использовать термощуп (в комплект не входит).
- Не оставляйте готовое жаркое остывать в камере, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать повреждение устройства.
- Накройте жаркое или заверните его в фольгу, чтобы сохранить в мясе соки, а также избежать загрязнения рабочей камеры.
- Если оставить жаркое открытым, для его приготовления потребуется меньше времени.
- Мясо следует регулярно проверять, а также переворачивать, чтобы оно обжарилось равномерно.
- В случае запекания мяса на решетке решетка должна быть помещена в противень для сбора стекающих с мяса соков и жира.

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 опасность пожара.
- Не позволяйте детям находиться вблизи работающего гриля.
- Гриль идеально подходит для приготовления нежирных сосисок, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания или создания хрустящей корочки на блюдах.
- Приготовление на гриле должно осуществляться только при закрытой дверце.
- 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.

Размораживание

- Размораживание следует производить в открытой термостойкой посуде.
- Перед размещением продукта в камеру необходимо удалить всю упаковку.
- Продукты следует раскладывать в один слой, не допуская наложения.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку, установленную на втором уровне, а под нее — противень для сбора жидкости.

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 камеры во избежание повреждения эмали устройства.
- Не используйте пластиковые изделия в духовом шкафу.
- Содержите рабочую камеру в чистоте.

РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА

Регулярно очищайте те части устройства, которые непосредственно контактируют с приготавливаемой пищей. Не используйте электрические приборы (мойки высокого давления, пароочистители 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.
- Аксессуары не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Мойте аксессуары в теплой воде с использованием мягкого моющего средства.

ПРИМЕЧАНИЕ

После применения чистящего средства рекомендуется включить устройство на 15–20 минут при максимальной температуре, чтобы удалить остатки химии.

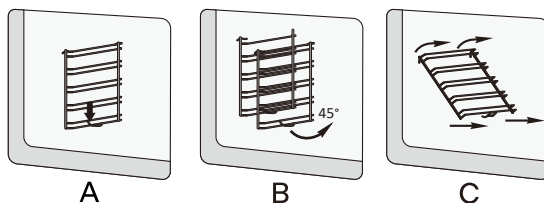
СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для облегчения очистки боковых стенок рабочей камеры направляющие рекомендуется снимать.

ВНИМАНИЕ!

Все действия выполняйте вручную и без чрезмерных усилий, чтобы избежать повреждения эмалированного покрытия.

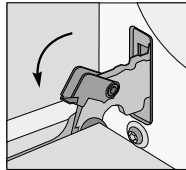
1. Извлеките все аксессуары из камеры.
2. Аккуратно нажмите вниз на фиксатор в нижней части направляющей (рис. А).
3. Поверните направляющую внутрь под углом примерно 45° (рис. В).
4. Снимите направляющую, потянув ее вверх (рис. С).
5. Установите направляющие, выполняя указанные действия в обратной последовательности.



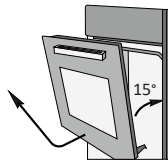
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Вы можете снять дверцу духового шкафа для облегчения его очистки.

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа и откиньте назад фиксаторы петель, расположенные по обе стороны дверцы шкафа.



2. Закройте дверцу примерно на 15°, приподнимите ее и аккуратно снимите с петель.



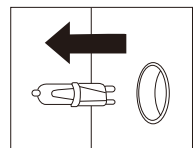
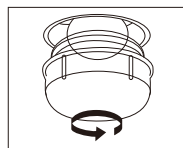
3. После завершения чистки выполните действия в обратной последовательности, чтобы вернуть дверцу на место.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

ВНИМАНИЕ!

- Рекомендуется использовать только оригинальные комплектующие, приобретенные у официальных поставщиков.
- Никогда не используйте отвертки или другие инструменты для снятия плафона, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия камеры 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.

1. Отключите питание устройства.
2. Открутите стеклянный плафон против часовой стрелки. Рекомендуется промыть его и тщательно высушить.
3. Выкрутите старую лампу и замените ее на новую того же типа. Используйте только лампы с характеристиками 230 В, 25 Вт, с цоколем G9, устойчивые к температуре до 300 °С.
4. Прикрутите плафон обратно.



ОЧИСТКА ПАРОМ

1. Налейте на противень около 250 мл очищенной воды, добавьте небольшое количество средства для мытья посуды и тщательно перемешайте.
2. При закрытой дверце духовки поверните левую ручку, чтобы выбрать функцию «» (верхний и нижний нагрев).
3. После выбора режима нагрева нажмите кнопку «», индикатор температуры на экране начнет мигать.
4. Поверните регулятор времени/температуры, чтобы установить температуру 120 °C.
5. Нажмите кнопку «» — индикатор «» загорится, а «min» начнет мигать. С помощью регулятора выберите 30 минут и нажмите кнопку «», чтобы подтвердить выбор.
6. После того как духовка полностью остынет, протрите камеру устройства чистой впитывающей губкой или мягкой тканью.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается / не нагревается	Отсутствует питание	Подключите устройство к электросети, убедитесь, что в сети есть напряжение
	Неисправен нагревательный элемент	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
	Дверца неплотно закрыта	Убедитесь, что дверца плотно закрыта
	Установлен режим поддержания температуры	Выключите режим поддержания температуры
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 панелями	Включите режим нагрева сверху и снизу при температуре 250 °C приблизительно на 30 минут. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается
Повреждение дверцы, решетки или направляющей	Повреждение при транспортировке устройства	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
	Установка тяжелых или холодных предметов на нагреватель, дверцу, аксессуары	

Проблема	Возможная причина	Решение
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
На дисплее отображается ошибка E1 или E2	Разрыв цепи / короткое замыкание температурного датчика	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Устройство не нагревается / температура не отображается или отображается некорректно		

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	1YLD
Торговая марка	DEXP
Параметры питания	220–240 В ~ 50–60 Гц
Потребляемая мощность	2750 Вт
Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции	0,77 кВт·ч
Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции	0,67 кВт·ч
Количество режимов работы	10
Количество автопрограмм	8
Объем камеры	70 л
Максимальная температура	250 °C
Длина шнура питания	1,12 м
Класс энергопотребления	A+
Степень защиты	IPX0
Тип крепления шнура питания	Y
Класс защиты от поражения эл. током	I
Вес нетто	32 кг
Габариты (Ш × Г × В)	59,5 × 60 × 59,5 см
Область применения	Бытовое
Комплектация	Устройство, противень (2 шт), решетка, болт (2 шт), руководство по эксплуатации



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

DEXP

1YLD



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A+



70 л



0,77 кВт·ч/цикл



0,67 кВт·ч/цикл

ГОСТ 33870-2016

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 крытый 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 устройства 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 Эпплаенсиз Ко. Лтд.

3F/4F/5F, зд. фабрики на пр-те Чэнье 149, Хуанпу, г. Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

Manufacturer: Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd.

3F/4F/5F, factory building at 149 Chengye Avenue, Huangpu Town, Zhongshan City, Guangdong Province, P.R. China.

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@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.2



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.

Изделие	Срок гарантии	Срок эксплуатации
Устройство	2 года	10 лет
Инверторный компрессор	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), хранении 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.



