

# Руководство по эксплуатации

---

Электрический духовой шкаф  
1YLO60CDB, 1YLO60CDW

**DEXP**

# Содержание

Назначение устройства .....	3
Меры предосторожности.....	3
Установка .....	5
Крепление духового шкафа .....	6
Установка аксессуаров .....	7
Подключение духового шкафа к электросети .....	8
Технические характеристики .....	8
Комплектация.....	8
Схема устройства .....	9
Панель управления .....	9
Описание режимов .....	10
Инструкция по эксплуатации .....	11
Перед первым использованием.....	11
Установка часов.....	12
Функция напоминания .....	12
Установка времени приготовления.....	12
Установка времени окончания приготовления .....	12
Автоматическое приготовление .....	13
Блокировка .....	13
Рекомендации по приготовлению .....	13
Рекомендации по энергосбережению.....	14
Чистка и обслуживание .....	14
Аксессуары.....	15
Решетка .....	15
Универсальный противень .....	15
Боковые опорные решетки .....	15
Снятие дверцы.....	16
Снятие боковых решеток.....	16
Замена лампы.....	17
Возможные проблемы и их решение .....	17
Информация об энергоэффективности .....	18
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации .....	19
Дополнительная информация .....	20

# 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

1. Не погружайте устройство или провод электропитания в воду или другие жидкости.
2. Не прикасайтесь к прибору влажными руками и не используйте устройство в комнатах с высокой влажностью.
3. Не прикасайтесь к прибору, не надев сухую обувь.
4. Храните устройство в сухом помещении.
5. Не используйте устройство, если повреждён электрический кабель, вилка или сам духовой шкаф. Незамедлительно отключите устройство от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
6. Никогда не тяните и не носите устройство за электрический кабель. Обращайтесь с кабелем бережно. Убедитесь, что кабель не зажимается дверьми или не задевает острых краёв или углов. Держите кабель подальше от горячих поверхностей.
7. До подключения устройства к электрической розетке убедитесь, что напряжение в ней совпадает с тем, что указано в спецификациях устройства.
8. Устройство должно быть выключено при подключении или отсоединении от электрической сети.
9. При отсоединении устройства от электрической розетки всегда тяните за вилку, а не за кабель. Прикасайтесь к вилке только сухими руками.
10. Устройство не предназначено для использования вне помещений.
11. Не размещайте вблизи от устройства легковоспламеняющиеся материалы или жидкости.
12. Установку устройства производите только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.
13. Установка и заземление устройства должны производиться квалифицированными специалистами. Неправильная установка или заземление может вызвать угрозу жизни и здоровья пользователя.
14. 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.

15. Во время работы некоторые части поверхности устройства могут быть очень горячими. Пожалуйста, убедитесь, что при работе с устройством Ваша одежда, волосы или открытые части тела не касаются горячей поверхности. Открывайте дверцу прибора с осторожностью, так как горячий пар, выходящий из рабочей камеры устройства, может вызвать ожоги.
16. 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.
17. Не оставляйте включённое 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.
18. Не кладите намагниченные предметы (банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (ноутбуки, смартфоны, планшеты, и так далее) рядом с устройством, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию.
19. Не используйте устройство для обогрева помещения.
20. После окончания готовки всегда выключайте устройство.
21. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Отнесите устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
22. Не используйте никакие электрические приборы (пароочистители и т.д.) для очистки устройства.
23. Не используйте металлические щётки и/или абразивные чистящие средства для чистки устройства.
24. Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
25. 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.
26. При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
27. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. В результате изменения температуры возможно повреждение покрытия рабочей камеры.
28. Для извлечения из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
29. 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 °С. Это приведет к излишней аккумуляции тепла, что приведет к повреждению покрытия рабочей камеры.

30. 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.
31. Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу во время работы устройства.
32. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
33. Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
34. Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

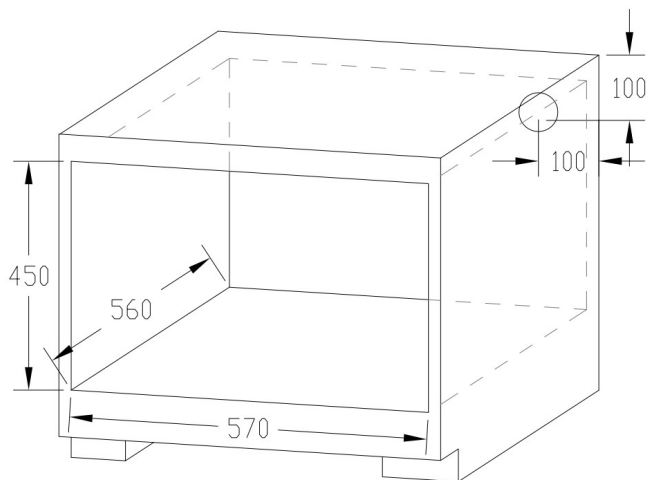
## Установка

Поместите прибор в предназначенное для него пространство кухни. Его можно расположить под столешницей или встроить в шкаф-пенал. Зафиксируйте духовой шкаф винтами в нужном положении, используя для этого два отверстия для фиксации. Расположение отверстий можно определить, открыв дверцу духовки и заглянув внутрь. Для обеспечения достаточной вентиляции при установке духового шкафа следует придерживаться рабочих замеров.

### **Внимание!**

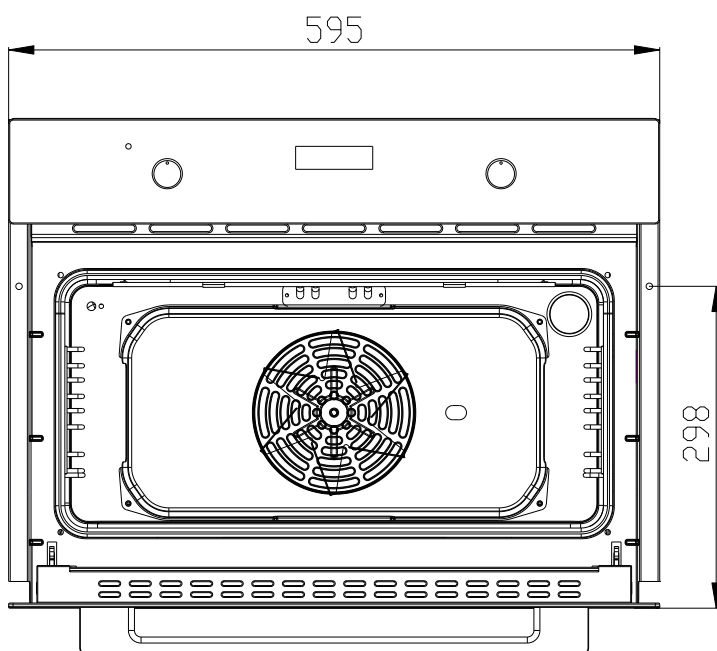
Чтобы духовой шкаф функционировал надлежащим образом, необходим подходящий корпус кухонного гарнитура. Панели кухонного гарнитура, сопряженные с духовым шкафом, должны быть выполнены из жаропрочного материала. Убедитесь в том, что клей деталей кухонного гарнитура из шпона способен выдерживать температуру 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. Это нормативные требования безопасности. Защита должна быть прочно закреплена таким образом, чтобы можно было ее удалить, 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 быть не менее 45 мм.

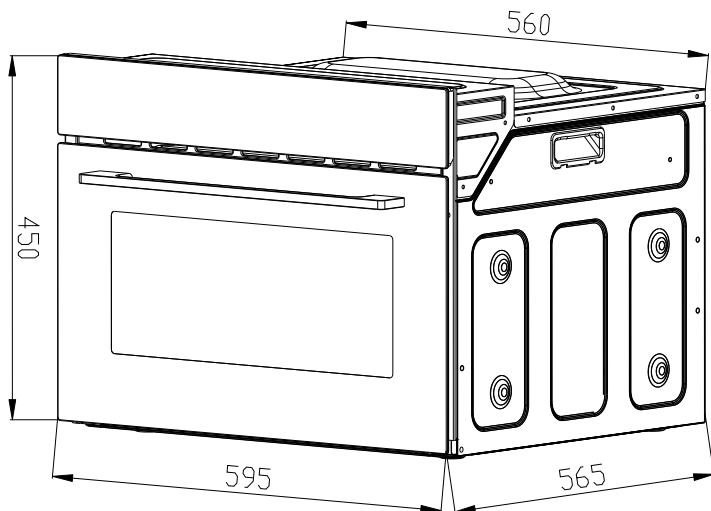
## Размеры установочного отверстия



## Крепление духового шкафа

1. Поместите духовой шкаф в подготовленное отверстие кухонной секции.
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Зафиксируйте духовой шкаф внутри кухонной секции с помощью двух винтов.



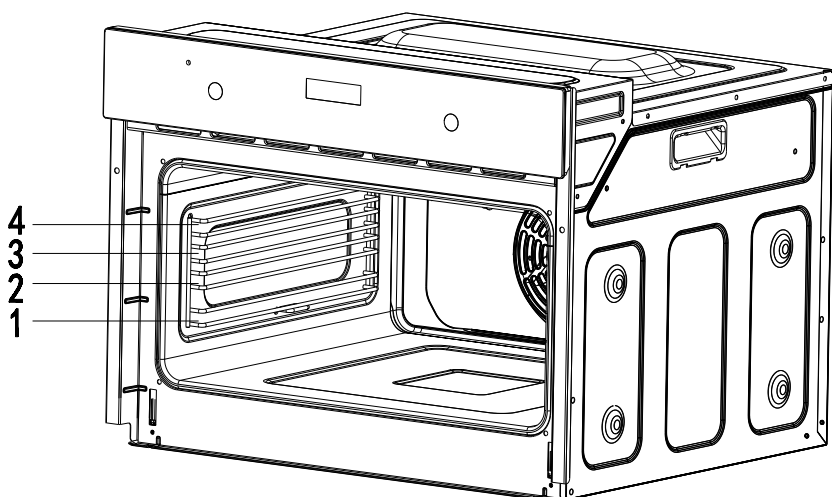


**Примечание:** все размеры на схемах указаны в мм.

## Установка аксессуаров

Для безопасного использования аксессуаров духового шкафа убедитесь в их правильном расположении между боковыми выступами. Для достижения лучших результатов рекомендуется устанавливать решетки и противень между первым и пятым выступами. Устанавливайте решетки так, как показано на рисунке: таким образом горячие блюда не будут передвигаться по поверхности при извлечении их из духового шкафа.

Прежде чем закрыть дверцу духовки, убедитесь, что решетка (противень) не касается стекла с внутренней стороны дверцы.



## Подключение духового шкафа к электросети



- Подключение устройства к источнику питания, а также замена кабеля должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Для подключения устройства к электросети не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

## Технические характеристики

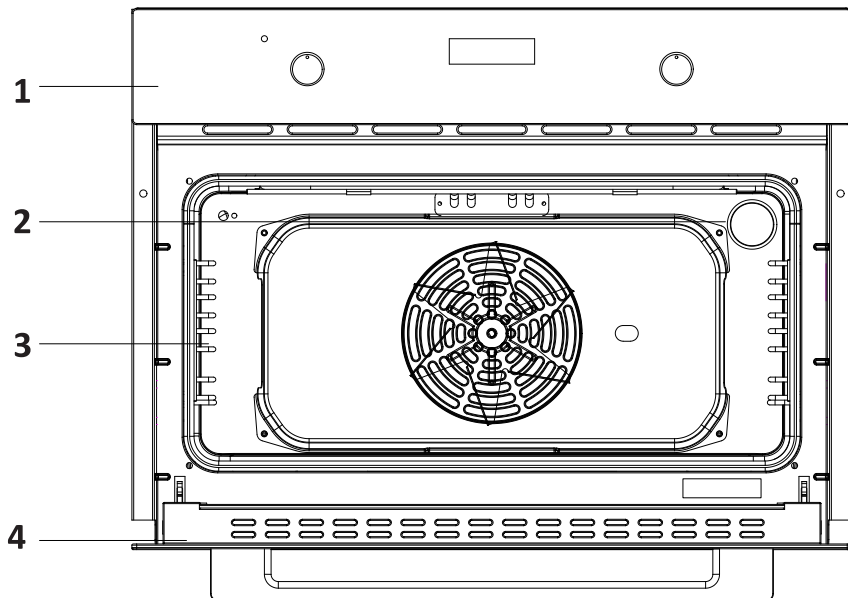
- Модель: 1YLO60CDB, 1YLO60CDW.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В, 50 Гц.
- Мощность: 2,6 кВт.
- Объём рабочей камеры: 45 л.
- Количество рабочих программ: 9.
- Функция отложенного старта: есть.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты: IPX0.
- Длина кабеля питания: 1,2 м.
- Размер устройства: 595 x 565 x 450 мм.
- Максимальная температура: 250 °С.

## Комплектация

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

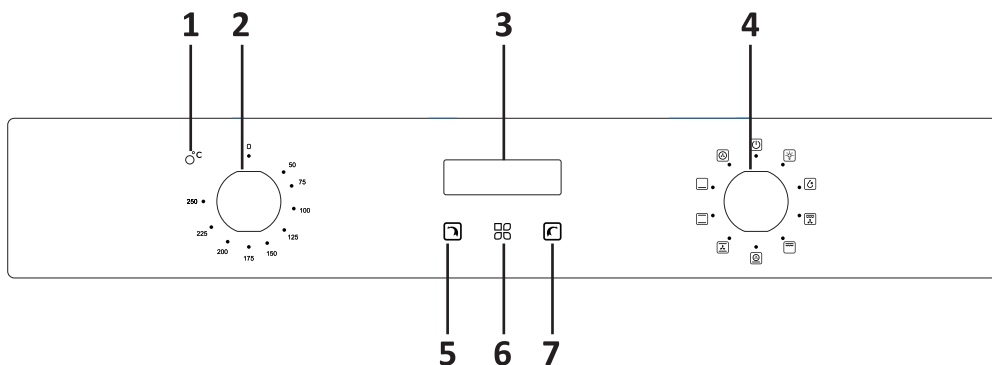


## Схема устройства












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

## Панель управления



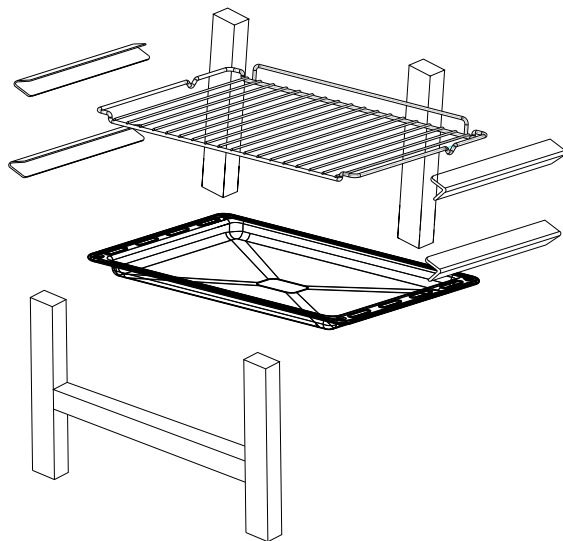
1. Индикатор нагрева.
2. Регулятор температуры.
3. Дисплей.
4. Регулятор режимов.
5. Кнопка уменьшения.
6. Кнопка таймера / Часы.
7. Кнопка увеличения.

## Описание режимов

Символ	Описание
	<p><b>Верхний и нижний нагрев с конвекцией.</b> 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.</p>
	<p><b>Верхний и нижний нагрев.</b> Нагрев осуществляется равномерно сверху и снизу.</p>
	<p><b>Нагрев снизу.</b> Скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает нагрев без зажаривания. Подходит для медленного приготовления блюд, таких как запеканки, рагу, выпечка и пицца.</p>
	<p><b>Двойной гриль.</b> Одновременная работа внутреннего и внешнего верхнего нагревательного элемента. Диапазон настраиваемой температуры от 50 до 250 °С.</p>
	<p><b>Двойной гриль с конвекцией.</b> Подходит для обыкновенной жарки, при которой работают внутренние нагревательные элементы духовки, что позволяет направить жар непосредственно на пищу. Диапазон настраиваемой температуры от 50 до 250 °С.</p>
	<p><b>Подсветка.</b> Подсветка загорается автоматически, при выборе режима приготовления. Подсветка помогает визуально оценить степень готовности блюда.</p>
	<p><b>Разморозка.</b> Данная функция нагревает воздух в духовом шкафу до комнатной температуры, что позволяет замороженному продукту быстрее растаять.</p>
	<p><b>Режим «Пицца».</b> В данном режиме работают конвекция и нижний нагревательный элемент. Конвекция помогает пицце подрумяниться, а нижний нагревательный элемент пропечься. Диапазон настраиваемой температуры от 50 до 250 °С.</p>
	<p><b>Конвекция.</b> В данном режиме воздух в печи нагревается только за счет горячего воздуха. Диапазон настраиваемой температуры от 50 до 250 °С.</p>



# Инструкция по эксплуатации

## Перед первым использованием












1. 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. Для удаления запаха нового прибора нагрейте пустой духовой шкаф до температуры 250 °С в режиме «□» в течение 30 минут.
7. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения при первом использовании устройства.
8. По окончании нагрева выключите устройство 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.

## Установка часов










1. После подключения прибора к сети на дисплее отобразится «12:00», индикатор часов начнет мигать.
2. С помощью кнопок «» и «» установите время. Через 5 секунд на дисплее отобразится время, индикатор часов погаснет.

## Функция напоминания

1. Нажимайте кнопку «», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «».
2. С помощью кнопок «» и «» установите время напоминания. Диапазон времени «0:01–23:59». По истечении 5 секунд настройки подтвердятся, на дисплее загорится индикатор «».
3. По достижении установленного времени раздастся звуковой сигнал и начнет мигать индикатор «». Для выключения сигнала нажмите кнопку «», «» или «», индикатор погаснет.
4. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится.










## Установка времени приготовления

Данная функция используется для приготовления блюда в течение установленного времени, после чего устройство автоматически отключается. Время приготовления — 0–10 часов.

1. Нажимайте кнопку «», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «».
2. С помощью кнопок «» и «» установите время приготовления. Через 5 секунд настройки подтвердятся, загорится индикатор «».
3. Выберите режим приготовления и установите температуру.
4. По достижении установленного времени устройство выключится, раздастся звуковой сигнал и начнет мигать индикатор «». Для выключения сигнала нажмите кнопку «», «» или «», индикатор погаснет.
5. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится. Когда духовка выключена, на дисплее отображается текущее время.

## Установка времени окончания приготовления

Данная функция используется для установки времени окончания приготовления, по достижении заданного времени устройство автоматически отключается. Диапазон настройки времени окончания: время окончания  $\leq$  текущее время + 10 часов, но максимальное время окончания не должно быть более 24 часов.

1. Нажимайте кнопку «», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «».
2. С помощью кнопок «» и «» установите время окончания приготовления. Через 5 секунд настройки подтвердятся, загорится индикатор «».
3. Выберите режим приготовления и установите температуру.
4. По достижении установленного времени устройство выключится, раздастся звуковой сигнал и начнет мигать индикатор «». Для выключения сигнала нажмите кнопку «», «» или «», индикатор погаснет.
5. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится. Когда духовка выключена, на дисплее отображается текущее время.





## Автоматическое приготовление

Данная функция используется для приготовления блюда в заданное время с установленной длительностью. Время окончания = текущее время + время приготовления.

1. Нажимайте кнопку «», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «».
2. С помощью кнопок «» и «» установите время приготовления, загорится индикатор «».
3. Нажимайте кнопку «», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «».
4. С помощью кнопок «» и «» установите время окончания приготовления, загорится индикатор «».
5. Выберите режим приготовления и установите температуру.
6. Устройство начнет работу в установленное время автоматически.
7. По окончании приготовления устройство выключится, раздастся звуковой сигнал и загорятся индикаторы «» и «». Для выключения сигнала нажмите кнопку «», «» или «», индикаторы погаснут. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится.
8. Выключите устройство, повернув регуляторы в минимальное положение.

## Блокировка

Устройство оснащено функцией блокировки от детей для предотвращения случайного включения или непреднамеренного изменения настроек детьми. При активации блокировки все кнопки неактивны.

- Чтобы заблокировать панель, нажмите и удерживайте кнопки «» и «» в течение 3 секунд, на дисплее загорится индикатор «L0».
- Чтобы разблокировать панель, нажмите и удерживайте кнопки «» и «» в течение 3 секунд, на дисплее погаснет индикатор «L0».

## Рекомендации по приготовлению

- Перед приготовлением удалите все ненужные аксессуары из камеры духового шкафа.
- Рекомендуется предварительно разогреть духовку перед тем, как поместить в нее блюдо.
- Не пытайтесь сократить время приготовления блюда, увеличив температуру, т. к. блюдо может зажариться снаружи, но не пропечься внутри.
- 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 накрыть алюминиевой фольгой.
- Для проверки готовности торта вставьте в него зубочистку примерно за 10 минут до окончания приготовления. Если на зубочистке нет следов теста, значит торт готов.
- В случае неравномерного подрумянивания уменьшите температуру на 10 °С. Используйте режим верхнего и нижнего нагрева.

- Используйте легкие формы для выпечки с темным матовым покрытием.
- Замороженные продукты рекомендуется помещать в открытую посуду. При размораживании снимите 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 духовки должна быть закрыта во время работы устройства.
- Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления, т.к. это приведет к выходу тепла из камеры.
- Выключайте устройство, если оно не используется.
- Содержите внутреннюю поверхность духовки в чистоте.
- 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.
- Во время работы духовка сильно нагревается, используйте термостойкие прихватки.

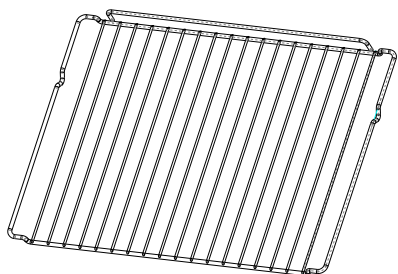
## Чистка и обслуживание

Регулярно очищайте те части устройства, которые непосредственно контактируют с приготавливаемой пищей.

- Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от сети питания.
- Установите все регуляторы в выключенное положение.
- Дождитесь, пока внутренняя часть прибора остынет.
- Очистите поверхности устройства влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, 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.
- Не используйте очиститель высокого давления для чистки устройства. Противень для выпечки можно мыть в слабом растворе моющего средства.
- Не используйте аэрозольные очистители для чистки устройства.

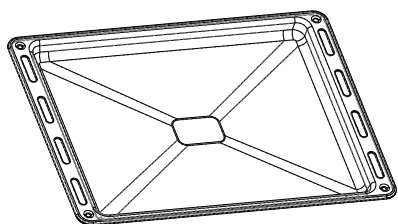
**Внимание:** не используйте абразивные средства при чистке устройства.

## Аксессуары



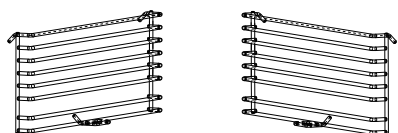
### Решетка

Для приготовления 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 жира/сока при использовании гриля).



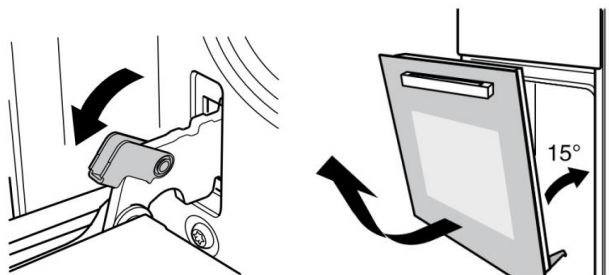
### Боковые опорные решетки

Для приготовления блюд большого размера или для очистки решетки можно снять.

## 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 боковых решеток

Снимите боковые решетки, чтобы очистить боковые стенки духовки.

- Извлеките аксессуары из камеры духовки (например, решетку или противень).
- Слегка нажмите на крючок решетки, как показано на рис. 1.
- Поверните решетку внутрь примерно на 90° (рис. 2).
- Снимите верхнюю часть и осторожно извлеките решетку рис. 3.
- После очистки выполните описанные выше действия в обратном порядке, чтобы установить решетку.

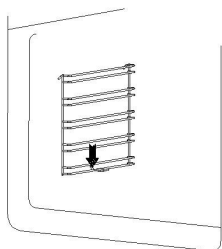


Рис. 1

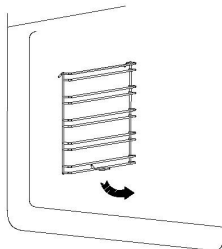


Рис. 2

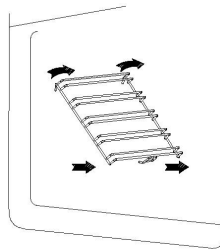


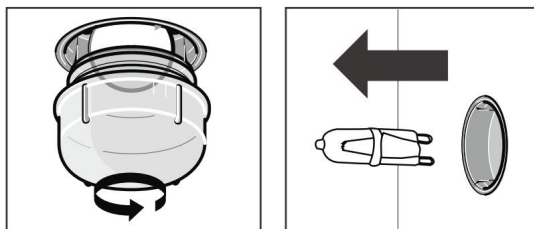
Рис. 3



## Замена лампы

1. Отключите питание, вынув вилку устройства из сети питания.
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

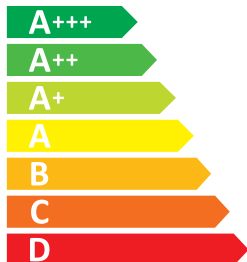
Проблема	Возможное решение
Устройство не работает	Проверьте выключатель в блоке предохранителей
Регуляторы вращаются с трудом	Очистите регуляторы от загрязнений мягкой тканью
Возникает шум и образовывается поток воздуха по окончании приготовления	Вентилятор продолжает работу, чтобы предотвратить образование высокой влажности в камере и охладить духовку. Вентилятор выключится автоматически
Блюда 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

# Информация об энергоэффективности

Энергетическая эффективность  
духового шкафа  
Пешті шкафтың  
энергетикалық тиімділігі

## DEXP

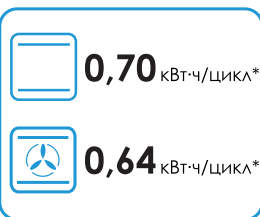
Модель/Үлгісі  
1YLO60CDW



**A**



45л

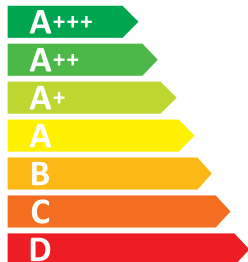


\*кВт·сағ/цикл

Энергетическая эффективность  
духового шкафа  
Пешті шкафтың  
энергетикалық тиімділігі

## DEXP

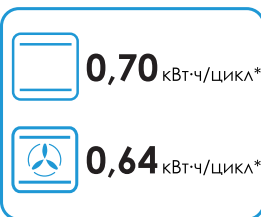
Модель/Үлгісі  
1YLO60CDB



**A**



45л



\*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 плёнку с подкладками из гофрированного картона в критических местах);
  - надёжно 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 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 / 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@ya.ru

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;
- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

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

Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.

**Адрес в интернете:**

[www.dexp.club](http://www.dexp.club)



# 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: 1 год.

Срок эксплуатации: 5 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 несёт 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.





