Руководство по эксплуатации

Электрический духовой шкаф
2YLO45D9

DEXP

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА 4

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6

КОМПЛЕКТАЦИЯ 6

СХЕМА УСТРОЙСТВА 6

АКСЕССУАРЫ 7

УСТАНОВКА 7

Размеры установочного отверстия 8
Габариты устройства 8
Крепление духового шкафа 9
Установка аксессуаров 9
Подключение к электросети 10

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 10

Панель управления 10
Дисплей 12
Перед первым использованием 12
Функции 13
Рекомендации по приготовлению 15
Рекомендации по энергосбережению 16

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД 17

Снятие дверцы 18
Снятие боковых решеток 18
Очистка паром 19
Замена лампы 19

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ 20

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ 21

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ 22

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 23

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 вилки или шнура питания. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не тяните устройство за электрический шнур. Обращайтесь с ним бережно. Убедитесь, что шнур питания 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.

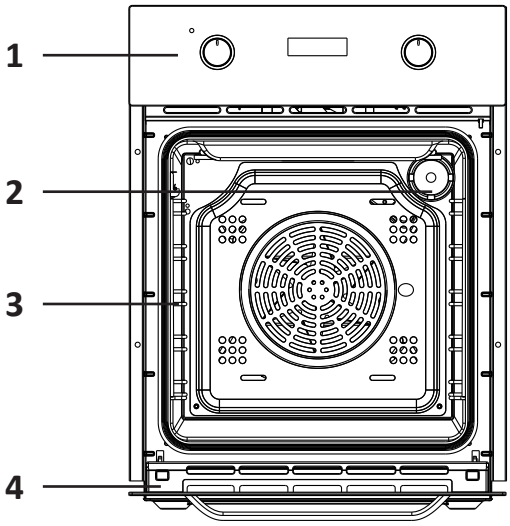
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: 2YLO45D9.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50–60 Гц.
- Потребляемая мощность: 2780 Вт.
- Длина шнура питания: 1,15 м.
- Объем рабочей камеры: 55 л.
- Количество режимов работы/автопрограмм: 10.
- Энергопотребление за цикл в режиме конвекции: 0,62 кВт·ч.
- Энергопотребление за цикл: 0,7 кВт·ч.
- Класс энергопотребления: A+.
- Максимальная температура: 250 °C.
- Степень защиты от пыли и влаги: IPX0.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Вес нетто: 23,5 кг.
- Габариты (Ш × Г × В): 45 × 54,2 × 59,5 см.
- Область применения: бытовое.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Противень.
- Решетка.
- Руководство по эксплуатации.

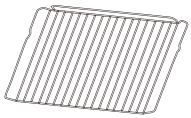
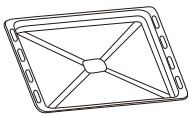
СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Панель управления.
2. Лампа.
3. Направляющие.
4. Дверца.

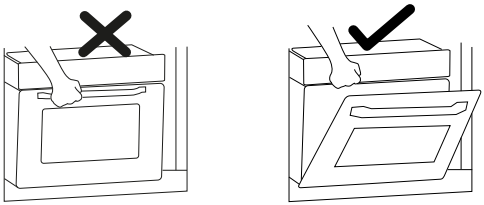
АКСЕССУАРЫ

Используйте только оригинальные аксессуары.

Решетка	Противень
	
Используется для запекания, приготовления на гриле или размещения посуды	Используется для приготовления замороженных продуктов, объемных мясных блюд, а также для сбора жира, подтеков и соусов

УСТАНОВКА

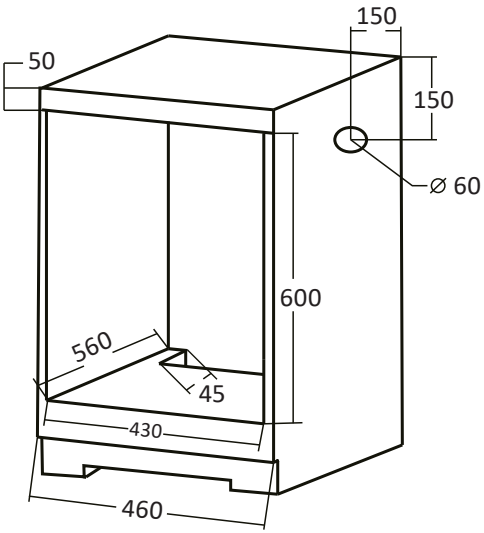
- Установка и транспортировка устройства должна производиться минимум двумя людьми. Несоблюдение данного требования может привести к травмам. Производите установку в перчатках, чтобы не пораниться о металлические части духового шкафа.
- При подъеме/перемещении устройства не тяните за дверцу и ручку дверцы. Держитесь за специальные углубления в верхней части устройства с обеих сторон.



- Чтобы устройство функционировало надлежащим образом, панели кухонного гарнитура, сопряженные с духовым шкафом, должны быть выполнены из жаропрочного материала, а клей деталей кухонного гарнитура из шпона способен выдерживать температуру не менее 120 °C. В противном случае пластиковые детали и клей расплавятся и повредят гарнитур.
- Не устанавливайте духовой шкаф за фальшпанелями во избежание их деформации.
- При встраивании устройства в кухонный гарнитур все электрические части должны быть полностью изолированы согласно нормативным требованиям безопасности. Устройство должно быть заземлено.
- Все панели должны быть прочно закреплены таким образом, чтобы их невозможно было снять без специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель на кухонном гарнитуре для обеспечения циркуляции воздуха вокруг устройства. Стена за духовым шкафом должна быть устойчива к воздействию высоких температур.
- При размещении устройства под столешницей или встраивании его в шкаф-пенал выдвижные ящики не должны мешать свободному открытию дверцы.

РАЗМЕРЫ УСТАНОВОЧНОГО ОТВЕРСТИЯ

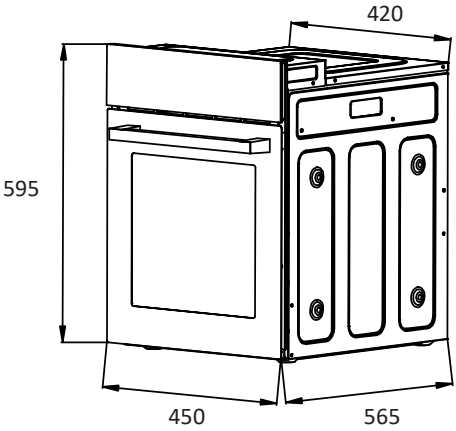
Для обеспечения достаточной вентиляции при установке духового шкафа следует придерживаться рабочих замеров. Расстояние между задней стенкой духового шкафа и ближайшим предметом должно быть не менее 45 мм.



ПРИМЕЧАНИЕ

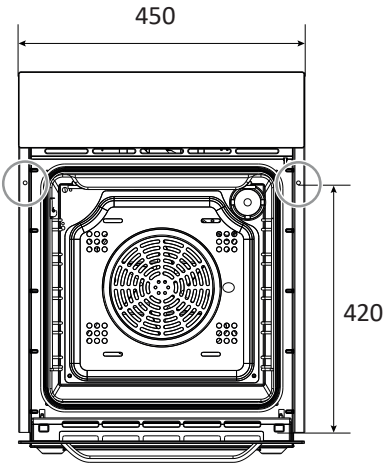
Здесь и далее все размеры на схемах указаны в мм.

ГАБАРИТЫ УСТРОЙСТВА



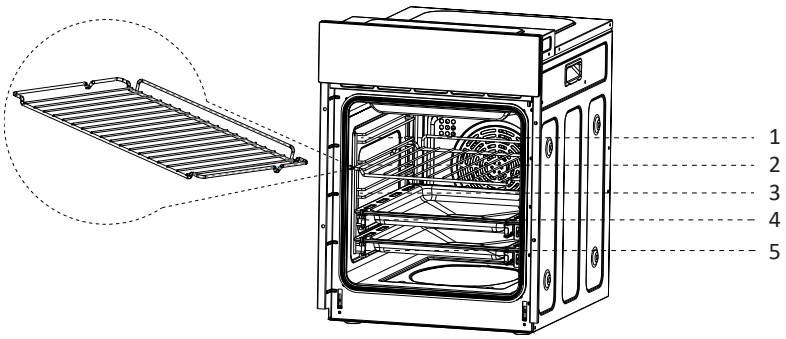
КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Поместите духовой шкаф в подготовленное отверстие кухонной секции.
2. Откройте дверцу духового шкафа, осмотрите боковые панели и определите отверстия для крепежных винтов.
3. Зафиксируйте духовой шкаф внутри кухонной секции с помощью двух винтов.



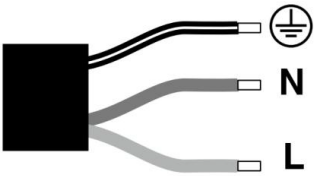
УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

- Для безопасного использования аксессуаров из комплекта убедитесь в их надлежащем расположении между боковыми выступами. Для достижения лучших результатов рекомендуется устанавливать решетки и противень между первым и пятым выступами. Устанавливайте аксессуары так, как показано на рисунке: таким образом горячие блюда не будут передвигаться по поверхности при извлечении их из духового шкафа.
- Прежде чем закрыть дверцу духового шкафа, убедитесь, что решетка или противень не касаются стекла с внутренней стороны дверцы.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Подключение устройства к источнику питания, а также замена шнура питания должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Для подключения устройства к электросети не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
- Подключение должно производиться к розетке с заземлением. Для заземления розетки (при его отсутствии) обратитесь к специалисту.
- Если устройство подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальными зазорами 3 мм между его контактами.



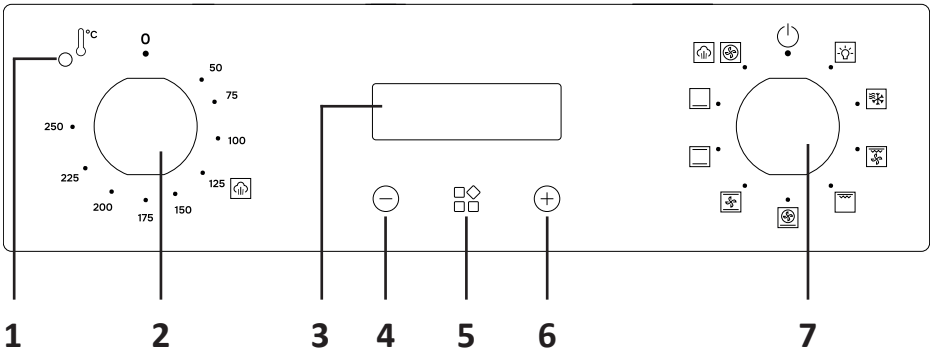
Желто-зеленый провод (заземление)

N Голубой провод (ноль)

L Коричневый провод (фаза)

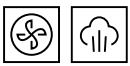
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор нагрева.
2. Регулятор температуры.
3. Дисплей.
4. Кнопка «–».
5. Кнопка настройки таймера / времени приготовления.
6. Кнопка «+».
7. Регулятор режимов.

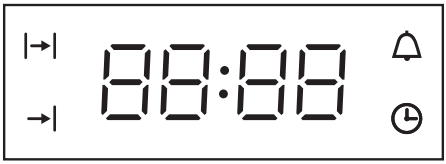
Описание режимов

Иконка	Режим	Описание
	Освещение	Включение лампы без нагрева
	Размораживание	Вентилятор работает без нагрева, что обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха комнатной температуры в камере, сокращая время разморозки примерно вдвое. Подходит для разморозки блюд, не требующих теплового воздействия, например, кремовых или фруктовых десертов и выпечки
	Двойной гриль с вентилятором	Одновременная работа внутреннего и внешнего верхних нагревательных элементов и вентилятора
	Двойной гриль	Одновременная работа внутреннего и внешнего верхних нагревательных элементов
	Принудительная конвекция + нагрев снизу	Подходит для приготовления блюд, требующих высоких температур, таких как пицца, благодаря работе нижнего и кольцевого нагревательных элементов, а также вентилятора на высокой мощности. Подходит для приготовления на нескольких уровнях при условии смены противней/решеток местами в процессе приготовления
	Конвекция с вентилятором	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
	Нагрев сверху и снизу	Нагрев осуществляется равномерно сверху и снизу
	Нагрев снизу	Скрытый нагревательный элемент в нижней части духового шкафа обеспечивает нагрев без зажаривания. Подходит для медленного приготовления блюд, таких как запеканка, рагу, выпечка и пицца
	Конвекция / Пар	Для жарки и выпечки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента на задней панели по всей рабочей камере. Этот режим также служит для очистки устройства (см. «Очистка паром»)

ПРИМЕЧАНИЕ

Диапазон температуры (кроме размораживания) — 50–250 °C.

ДИСПЛЕЙ



|→|	Индикатор длительности приготовления
→|	Индикатор окончания приготовления
🔔	Индикатор функции напоминания
🕒	Индикатор часов

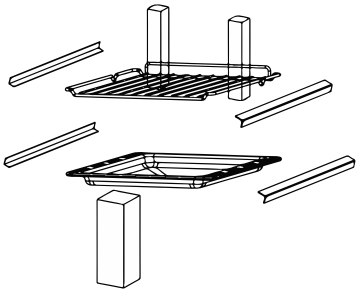
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все наклейки (за исключением наклейки с тех. характеристиками), упаковочные материалы и детали для транспортировки устройства.

ВНИМАНИЕ!

Храните все упаковочные материалы (пластиковые пакеты, прокладки из пеноматериалов и т.п.) вне доступа детей. Упаковочные материалы могут представлять для них опасность удушения.

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. Протрите внутреннюю поверхность устройства и дверцу влажной мягкой тканью.
5. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения при первом использовании устройства.

6. Нагрейте пустой духовой шкаф до температуры 250 °C в режиме « ▭ » в течение 30 минут для удаления консервационных материалов на нагревательных элементах. Выделение небольшого количества дыма и резкий запах при данной операции являются нормой и не свидетельствуют о неисправности устройства.
7. По окончании нагрева выключите устройство и дайте ему остыть.
8. Очистите поверхности и дверцу устройства с помощью мыльного раствора и мягкой ткани.
9. Высушите все поверхности устройства.
10. Установите боковые направляющие.

ФУНКЦИИ

Установка часов

Настройте часы для отображения текущего времени на дисплее.

1. После подключения устройства к сети на дисплее отобразится «12:00», индикатор « ◷ » начнет мигать, при этом духовой шкаф не работает.
2. С помощью кнопок « ⊖ » и « ⊕ » установите текущее время. Через 5 секунд настройка сохранится, а индикатор « ◷ » погаснет.

Функция напоминания

Настройте напоминание для любого режима приготовления, диапазон времени — «00:01–23:59».

1. Нажимайте кнопку « ⊞ », пока на дисплее не начнет мигать индикатор « 🔔 ».
2. С помощью кнопок « ⊖ » и « ⊕ » установите время напоминания.
3. По истечении 5 секунд настройки подтвердятся, на дисплее загорится индикатор « ⊞ ».
4. По достижении установленного времени 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.

Установка времени приготовления

Данная функция используется для приготовления блюда в течение установленного времени, после чего устройство автоматически отключается. Время приготовления составляет от 0 до 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 с помощью соответствующих регуляторов.
4. По достижении установленного времени устройство выключится, раздастся звуковой сигнал, и начнет мигать индикатор « |→| ». Для выключения сигнала нажмите кнопку « ⊖ », « ⊞ » или « ⊕ ».
5. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится. Когда устройство выключено, 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 ≤ 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 с помощью соответствующих регуляторов.
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 устройство выключено, на дисплее отображается текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы отменить предустановленное время окончания, нажимайте кнопку « ⊞ », пока на дисплее не начнет мигать индикатор « →| », а затем с помощью кнопок « ⊖ » и « ⊕ » установите 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 с помощью соответствующих регуляторов. Устройство начнет и закончит работу автоматически в соответствии с заданными параметрами.
6. По окончании приготовления устройство выключится, раздастся звуковой сигнал и загорятся индикаторы « |→| » и « →| ».
7. Для выключения сигнала нажмите кнопку « ⊖ », « ⊞ » или « ⊕ », индикаторы погаснут. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится.
8. Выключите устройство, повернув регуляторы в положение «Выкл».

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

- Предварительно разогрейте устройство 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.
- Если Вы готовите блюда одновременно на нескольких уровнях, рекомендуется использовать режим «Конвекция с вентилятором», чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- Для достижения наилучшего эффекта приготовления рекомендуется поместить посуду в центр духового шкафа.
- Во избежание образования излишнего конденсата на внутреннем стекле горячие блюда не следует оставлять в камере на длительное время после приготовления.
- Используйте специальный термометр (не входит в комплект поставки) для приготовления мяса.
- При необходимости накройте продукты алюминиевой фольгой.
- Используйте формы для выпечки с темным матовым покрытием.
- Для проверки готовности торта вставьте в него зубочистку примерно за 10 минут до окончания приготовления. Если на зубочистке нет следов теста, значит, торт готов.
- Если пирог разваливается при извлечении из духового шкафа, в следующий раз увеличьте время приготовления, при необходимости Вы можете также уменьшить температуру примерно на 10 °C.
- При размораживании необходимо снять с продуктов всю упаковку и разложить их в один слой, чтобы они размораживались равномерно. Замороженные продукты рекомендуется помещать в открытую посуду.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку на втором уровне, а противень — на первом. Таким образом жидкость из замороженных продуктов будет стекать на противень.

Блюдо	Вес / кол-во	Уровень	Режим	Темп.	Время приготовления	Посуда
Бисквит	0,5 кг	3		200 °C	10–15 мин.	Противень
Сэндвич	0,2 кг	3		180 °C	15–20 мин.	Решетка

Блюдо	Вес / кол-во	Уровень	Режим	Темп.	Время приготовления	Посуда
Рулет	0,2 кг	3		180 °C	10–18 мин.	Противень
Пирожные	0,3–0,4 кг	3		185 °C	20–25 мин.	Противень
				160 °C		
Торт	0,5 кг	3		175 °C	30–35 мин.	Решетка
				150 °C		
Пицца	0,35 кг	3		200 °C	7–10 мин.	Противень
					10 мин.	
Яблочный пирог	1,2 кг	3		185 °C	50–60 мин.	Решетка
		2			70 мин.	
Тосты	9 шт	5		240 °C	1–2 мин.	Решетка
Говядина	1 кг	5		200 °C	10–15 мин. с одной стороны; 8–10 мин. с другой стороны	Противень
Свинина	2 кг	2		190 °C	110–130 мин.	Противень
Курица	1,2 кг	3		200 °C	50–60 мин.	Противень
Гамбургер	1 кг	5		240 °C	10–20 мин. с одной стороны; 5–10 мин. с другой стороны	Противень

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

- Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время работы устройства.
- Не открывайте часто дверцу духового шкафа во время приготовления, т.к. это приведет к выходу тепла из камеры.
- Выключайте устройство, если оно не используется.
- Содержите внутреннюю поверхность устройства в чистоте.

Производите очистку устройства после каждого использования во избежание возникновения стойких загрязнений. Перед чисткой или обслуживанием отключите устройство от сети питания и дождитесь, пока оно полностью остынет.

- Выньте из устройства все аксессуары и промойте их в мыльной воде.
- Очистите поверхность устройства от загрязнений изнутри и, если требуется, снаружи (подробные рекомендации по очистке приведены в таблице ниже). При использовании специальных средств для очистки духовых шкафов обратитесь к их руководствам по эксплуатации.
- После очистки вытрите все поверхности и аксессуары насухо.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание повреждения устройства для очистки запрещено использовать:

- химические и абразивные чистящие средства;
- жесткие губки и щетки;
- острые металлические лопатки;
- электрические приборы (пароочистители, мойки высокого давления и т.д.).

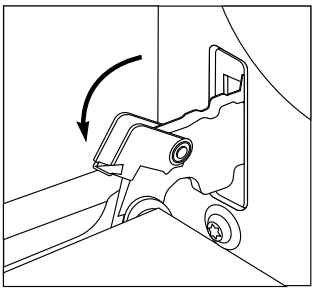
Рекомендации по очистке

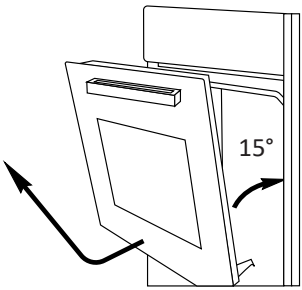
Часть устройства	Способ очистки
Внешняя поверхность	Очистите поверхность мягкой губкой, смоченной в мыльной воде, а затем протрите насухо тканью или салфеткой. Удаляйте все загрязнения с поверхности сразу, особенно капли жира, следы крахмала, яичного белка и накипь. Такие загрязнения могут застаревать и со временем приводить к коррозии
Панель управления	Бережно очистите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо. Следите за тем, чтобы на панели управления не оставалась вода
Дверца	Очистите стекло дверцы мягкой губкой, смоченной в мыльной воде, а затем протрите ее насухо тканью или салфеткой. При наличии сильных загрязнений можно использовать мягкое средство для очистки стеклянных поверхностей. Не используйте скребки и абразивные губки. При необходимости дверь можно снять для очистки
Дверная ручка	Очистите мягкой губкой, смоченной в мыльной воде. Не допускайте попадания на ручку химических средств, так как они могут повредить покрытие
Дверной уплотнитель	Протрите мягкой тряпкой. Избегайте чрезмерного давления и трения, а также не используйте чистящие средства, чтобы не повредить уплотнитель
Боковые поверхности рабочей камеры	Очистите поверхность мягкой губкой, смоченной в мыльной воде, а затем протрите насухо тканью или салфеткой. Если стенки камеры сильно загрязнены, используйте специальное средство для очистки духовых шкафов

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Съемная дверца обеспечивает полный доступ к 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. Для чистки стекла дверцы не используйте жесткие металлические губки и скребки, которые могут поцарапать поверхность и привести к дальнейшему повреждению стекла. Для удаления стойких пятен используйте кухонную впитывающую бумагу, влажные губки и мягкие моющие средства.
5. После очистки выполните установку дверцы в обратном порядке.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Снимите боковые решетки, чтобы очистить боковые стенки духового шкафа.

1. Извлеките все аксессуары из камеры устройства (решетку, противень и т.п.).
2. Слегка нажмите на крючок решетки, как показано на рис. 1.
3. Поверните решетку внутрь примерно на 45° (рис. 2).
4. Нажмите на крючок в верхней части и осторожно извлеките решетку (рис. 3).
5. После очистки выполните описанные выше действия в обратном порядке, чтобы установить решетки.

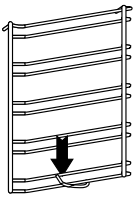


Рис. 1

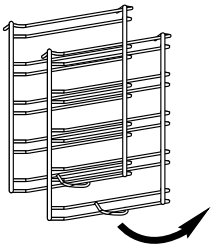


Рис. 2

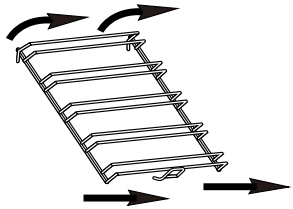


Рис. 3

ОЧИСТКА ПАРОМ

Данная функция помогает избавиться от остатков пищи в рабочей камере устройства. Очистка паром поможет избавиться лишь от легких загрязнений.

ВНИМАНИЕ!

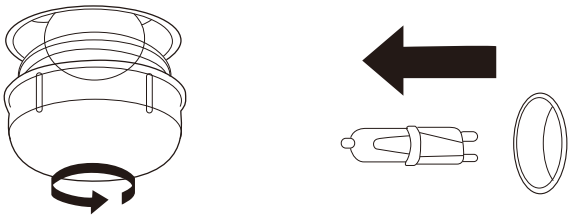
Использование функции очистки паром допустимо только при условии, что духовой шкаф полностью остыл.

Порядок очистки паром:

1. Извлеките все направляющие, аксессуары и посуду из рабочей камеры.
2. Сделайте раствор из 85% воды, 10% белого уксуса и 5% средства для мытья посуды.
3. Распылите получившийся раствор на дверцу, боковые и заднюю стенки рабочей камеры.
4. Налейте 40 мл воды на дно рабочей камеры или в противень.
5. Закройте дверцу.
6. Выберите режим конвекции и пара « » и установите температуру 125 °C с помощью регулятора температуры.
7. Выключите устройство через 20 минут.
8. Дайте устройству остыть и протрите дверцу и поверхность рабочей камеры влажной тканью.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите питание, вынув вилку устройства из сети питания.
2. Открутите плафон против часовой стрелки и замените лампу на новую.
3. Прикрутите плафон по часовой стрелке.



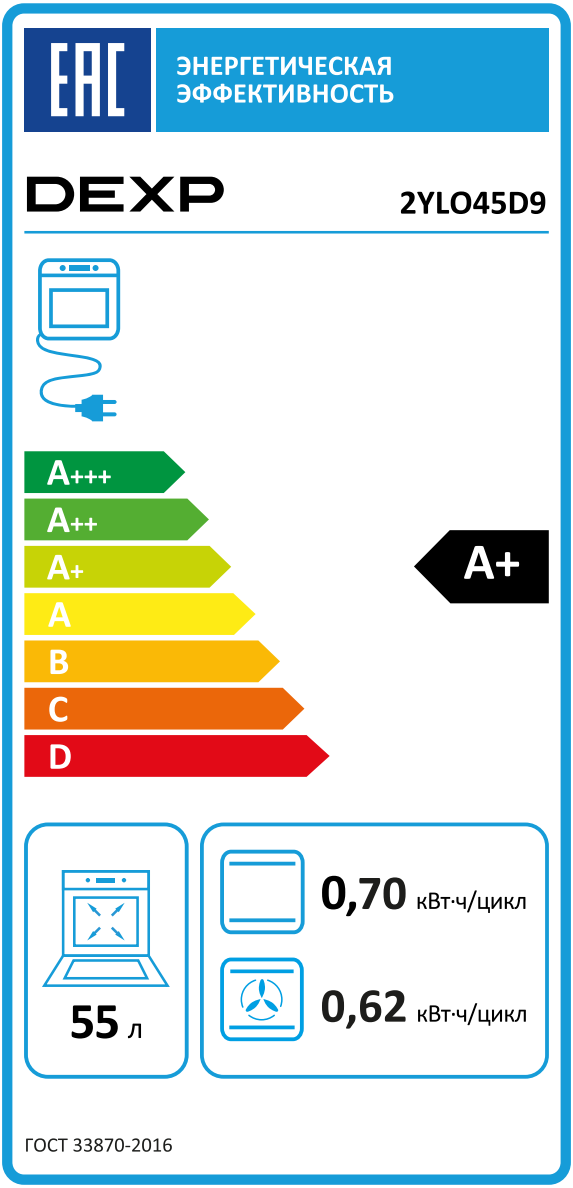
ПРИМЕЧАНИЕ

Используйте галогеновые лампы со следующими характеристиками:

- цоколь G9;
- мощность 25 Вт;
- напряжение питания 220–240 В;
- устойчивые к высоким температурам.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Причина	Возможное решение
Устройство не работает	Предустановленное время окончания приготовления	Сбросьте настройки согласно разделу «Установка времени окончания приготовления»
	Неисправность нагревательного элемента	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
	Дверца закрыта неплотно	Проверьте, нет ли предметов, застрявших в дверце, и плотно закройте ее
Время не отображается или отображается неверно	Время не установлено	Установите время согласно разделу «Установка часов»
Стекло дверцы лопнуло	Повреждение при транспортировке	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Подгоревшие или неравномерно прожаренные продукты	Продукты были размещены во время предварительного нагрева	Не размещайте продукты во время предварительного нагрева
	Продукты были размещены слишком близко к нагревательному элементу	Разместите продукты подальше от нагревательного элемента
	Слишком высокая температура или слишком большое количество продуктов	Снизьте температуру приготовления или уменьшите количество продуктов


ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ
DEXP
2YLO45D9
A+++
A++
A+
A
B
C
D
A+
55 л
0,70 кВт·ч/цикл
0,62 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 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.

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.

Изготовитель: Чжуншань Юлун Китчен Эпплаенсиз Ко. Лтд.
3F/4F/5F, зд. фабрики на пр-те Чэнъе 149, Хуанпу, г. Чжуншань, пров. Гуандун, 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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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), 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.

