

# Руководство по эксплуатации

---

Электрический духовой  
шкаф  
F-Steam 01

**DEXP**



<b>НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>5</b>
<b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....</b>	<b>5</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....</b>	<b>7</b>
<b>СХЕМА УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>8</b>
Панель управления.....	9
Дисплей.....	9
Аксессуары .....	10
Использование аксессуаров .....	11
<b>УСТАНОВКА .....</b>	<b>13</b>
Встраивание .....	13
Подключение к сети .....	17
Перемещение устройства .....	18
<b>ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....</b>	<b>18</b>
Настройка текущего времени .....	19
Использование утапливаемых регуляторов.....	20
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....</b>	<b>20</b>
Режим ручного приготовления.....	20
Автоотключение .....	21
Режим паузы .....	21
Отложенное приготовление .....	22
Звуковое оповещение .....	23
Режим настройки.....	24
Описание режимов работы .....	26
Готовка на пару .....	27
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....</b>	<b>28</b>
Приготовление на пару .....	31
<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД .....</b>	<b>34</b>
Функция очистки паром .....	34
Снятие дверцы.....	35
Установка дверцы .....	35
Снятие стеклянных панелей .....	36
Установка стеклянных панелей .....	36
Снятие боковых направляющих .....	37
Установка боковых направляющих .....	38
Замена лампы .....	38

<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....</b>	<b>39</b>
Коды ошибок.....	40
<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ .....</b>	<b>40</b>
<b>ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ .....</b>	<b>41</b>
<b>ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ .....</b>	<b>42</b>
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....</b>	<b>43</b>

# 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 провод электропитания 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 кабеля или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не тяните устройство за электрический кабель. Обращайтесь с кабелем бережно. Убедитесь, что он не зажимается дверьми и не задевает острых краев или углов. Держите кабель 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.

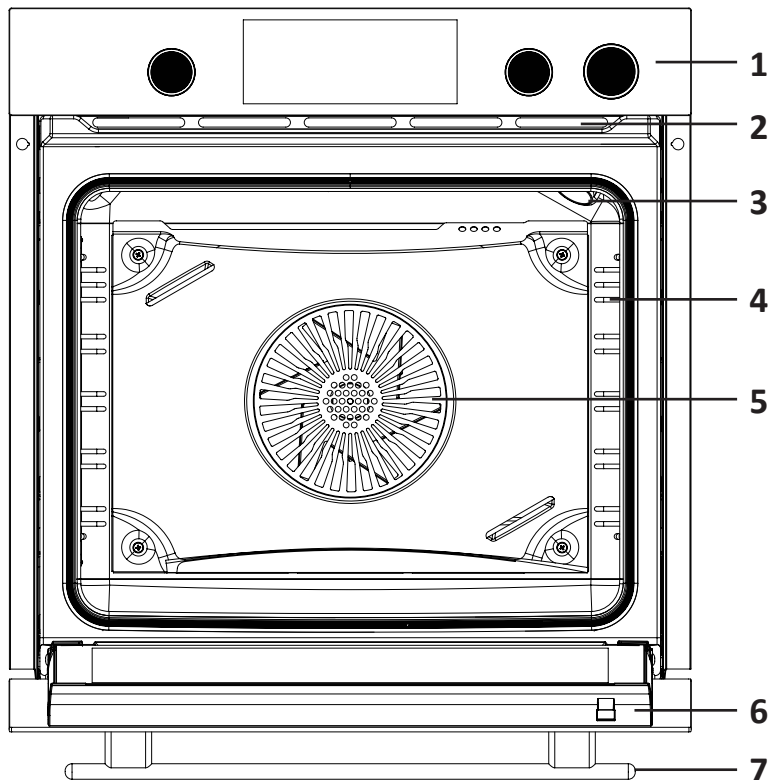
- Производите установку устройства только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для 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.

- 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.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	F-Steam 01
<b>Торговая марка</b>	DEXP
<b>Количество режимов работы/ автопрограмм</b>	10
<b>Напряжение питания</b>	220–240 В
<b>Номинальная частота</b>	50–60 Гц
<b>Объем духовки</b>	73 л
<b>Потребляемая мощность</b>	3266 Вт
<b>Максимальная температура</b>	250 °С
<b>Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции</b>	1,02 кВт·ч
<b>Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции</b>	0,82 кВт·ч
<b>Класс энергопотребления</b>	A
<b>Степень защиты</b>	IPX20
<b>Тип крепления шнура питания</b>	Y
<b>Класс защиты от поражения эл. током</b>	I
<b>Вес нетто</b>	36 кг
<b>Габариты (Ш × Г × В)</b>	59,5 × 54,6 × 59,5 см
<b>Область применения</b>	Бытовое

## СХЕМА УСТРОЙСТВА

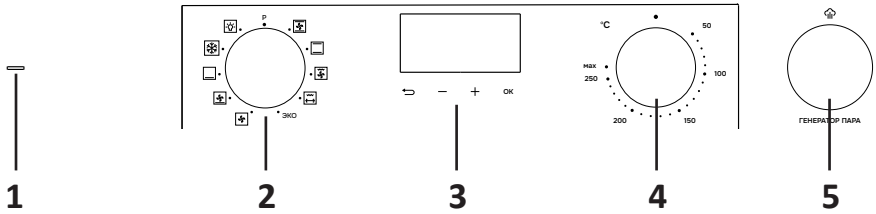


1. Панель управления.
2. Вентиляционные отверстия.
3. Освещение.
4. Направляющие.
5. Вентилятор.
6. Дверца.
7. Ручка дверцы.

### **ВНИМАНИЕ!**

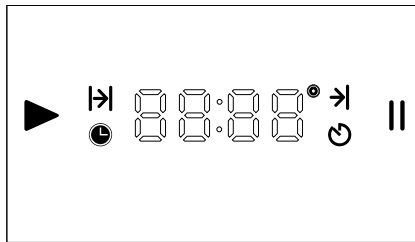
Все изображения и схемы даны в ознакомительных целях и могут отличаться от реального устройства.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор нагрева.
2. Регулятор режимов работы.
3. Дисплей.
4. Регулятор температуры.
5. Резервуар для воды.

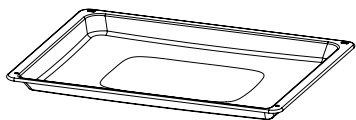
## ДИСПЛЕЙ



←      -      +      OK

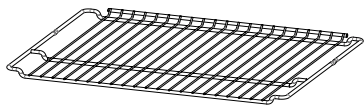
	Индикатор работы		Индикатор «Пауза»
	Индикатор длительности приготовления		Кнопка возврата
	Индикатор завершения приготовления	<b>OK</b>	Кнопка подтверждения
	Индикатор настройки часов	<b>+</b>	Кнопка увеличения значения времени
	Индикатор срабатывания сигнала	<b>-</b>	Кнопка уменьшения значения времени

## АКСЕССУАРЫ



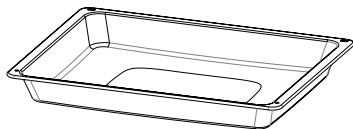
### **Противень**

Для замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки



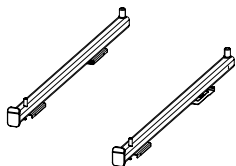
### **Решетка**

Решетка предназначена для размещения на ней форм для тортов и суфле, продуктов для обжаривания



### **Глубокий противень**

Его можно использовать для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле



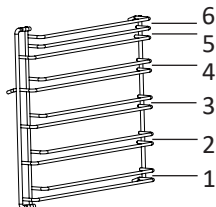
### **Телескопическая направляющая**

Телескопические направляющие полностью выдвигаются из духовки. Это помогает легче вынимать и загружать предметы в духовой шкаф

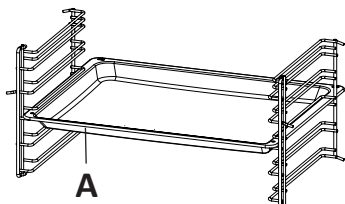
## **ПРИМЕЧАНИЕ**

Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в Вашем изделии.

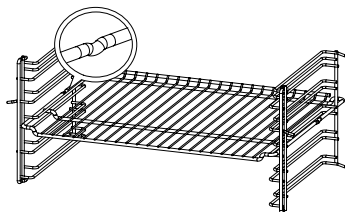
## Проволочные направляющие



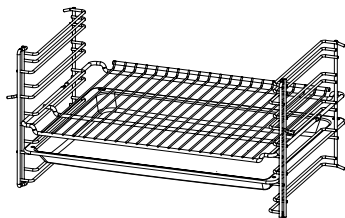
Всего доступно 6 уровней проволочных направляющих



Противень необходимо разместить между двумя направляющими наклонной стороной «А» к дверце духового шкафа

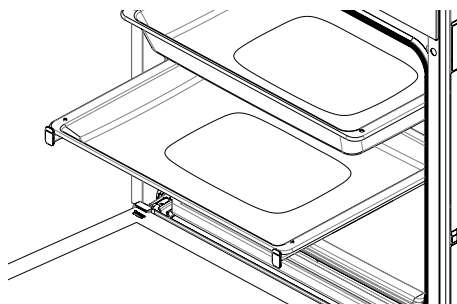
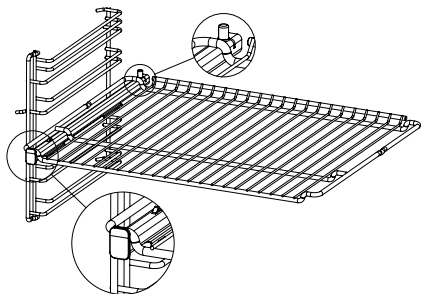
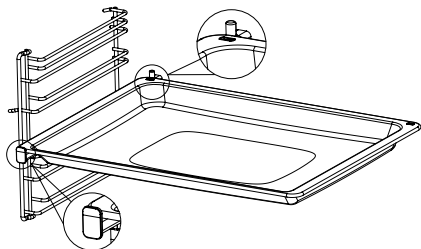


На проволочных направляющих имеются углубления, которые предотвращают падение с них противня или решетки



Поместив противень под решетку, его можно использовать в качестве посуды для сбора жира

## Телескопические направляющие



Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку. Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих

Если Вы собираетесь готовить более чем на одном противне, необходимо предусмотреть соответствующее расстояние между ними с помощью рельсовой системы

Проверьте исправность электроустановки перед подготовкой устройства к использованию. В случае какого-либо несоответствия вызовите специалиста для устранения неисправности. Безопасное использование будет обеспечено в случае выполнения всех описанных инструкций по установке. Установщик несет ответственность за неисправности, вызванные неправильной установкой.

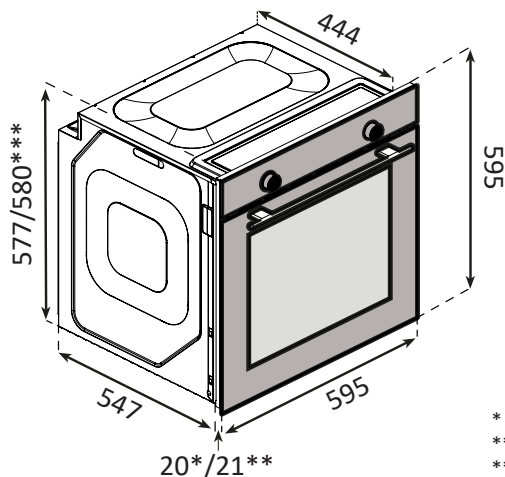
- Переноску устройства должны выполнять как минимум двое человек. Поднимите изделие при переноске, чтобы не повредить пол.
- Проверьте устройство после распаковки. В случае повреждения его не следует устанавливать.
- Во время установки следует надевать защитные перчатки во избежание повреждений острыми деталями.
- Установку устройства необходимо выполнять в соответствии с местными нормами на электроэнергию и газ.
- Шкафы на кухне должны закреплены и быть на одном уровне с устройством.
- Не устанавливайте устройство в декоративную или закрытую мебель. Это опасно в связи с возможностью перегрева.
- Мебель, в которую производится установка, должна быть изготовлена из термостойкого (мин. 100 °С) материала.
- Не рекомендуется устанавливать его рядом с охладителем. Это окажет неблагоприятное воздействие на работу этих устройств из-за высокой температуры.

## ВСТРАИВАНИЕ

- Подготовьте отверстие для встраивания в соответствии со схемами ниже.
- Поместите духовой шкаф в подготовленное отверстие.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Все размеры на схемах указаны в мм.



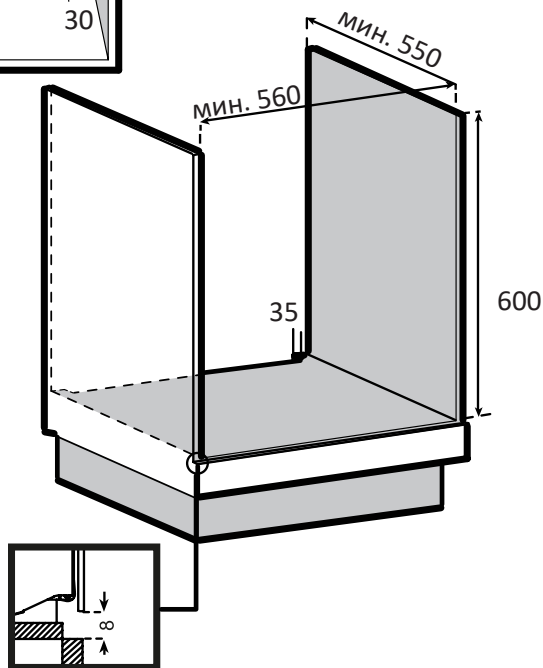
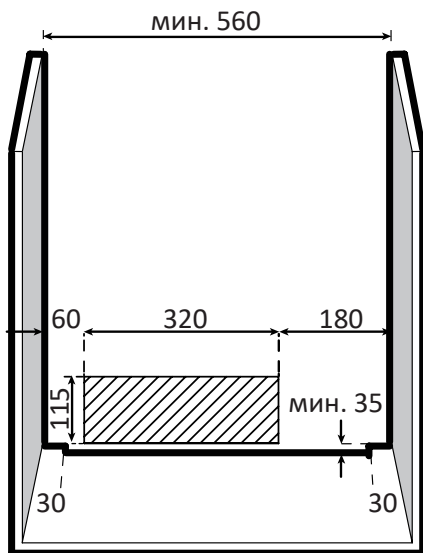
\* стеклянная панель

\*\* панель из нержавеющей стали

\*\*\* может отличаться в зависимости от модели

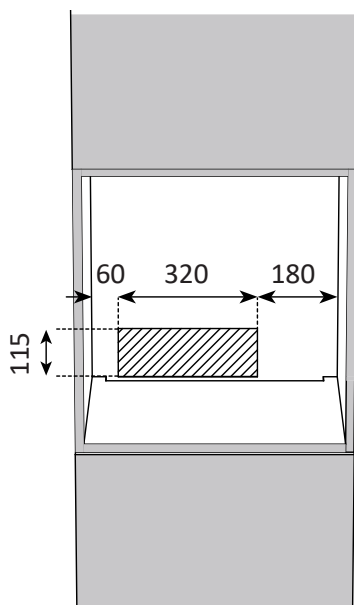
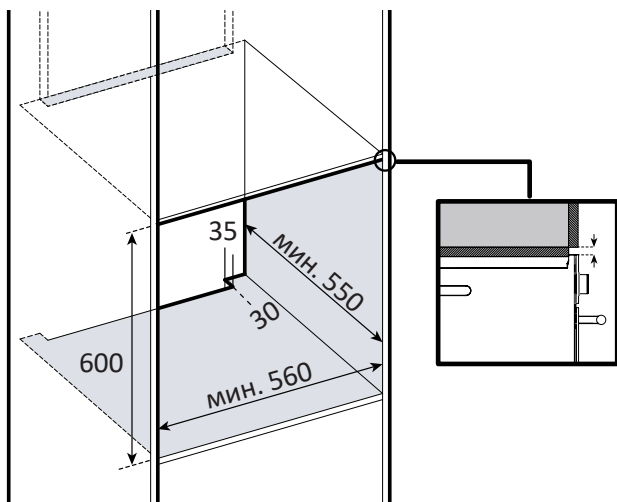
## Встраивание в тумбу

Снимите заднюю панель тумбы для предотвращения перегрева.  
Соблюдайте расстояния, указанные на схеме ниже.



## Встраивание в шкаф

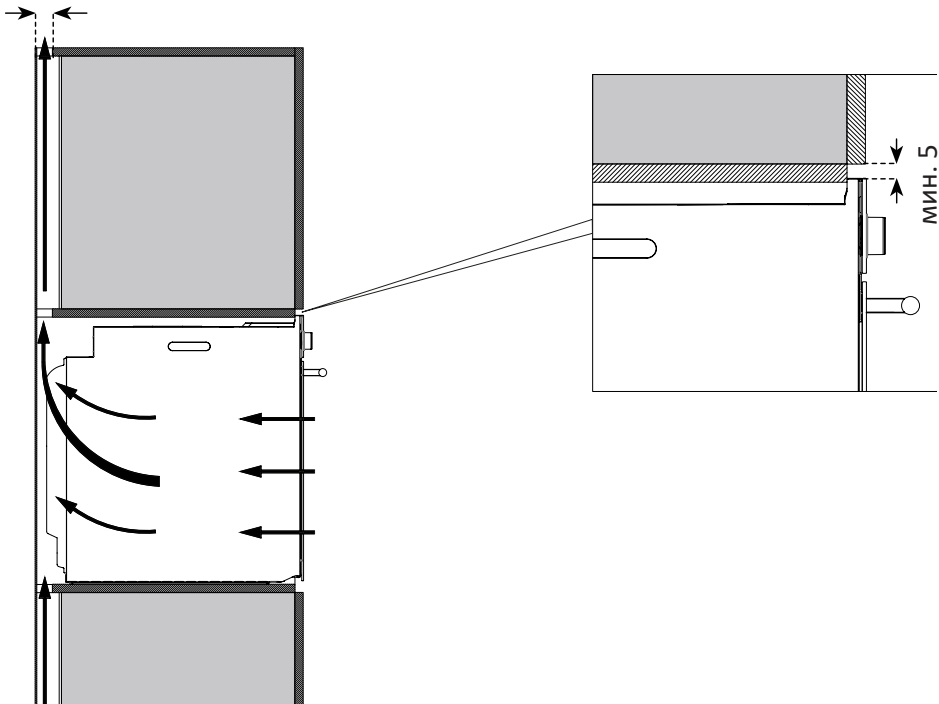
Снимите заднюю панель шкафа для предотвращения перегрева.  
Соблюдайте расстояния, указанные на схеме ниже.



## Вентиляция

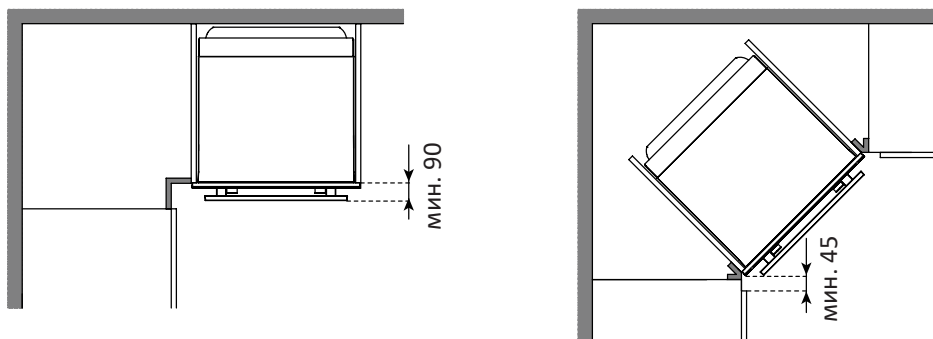
При установке обязательно оставьте расстояния для вентиляции, указанные на схеме ниже.

мин. 35



## Установка в угол

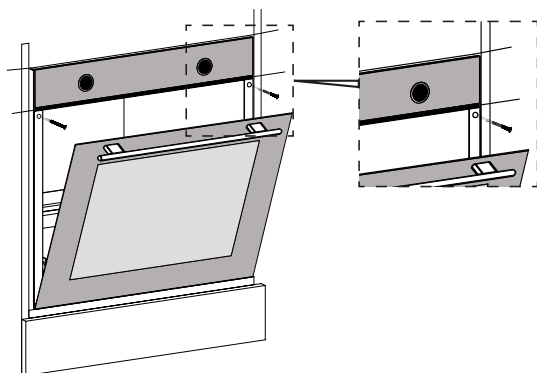
Соблюдайте расстояния, указанные на схеме ниже, для установки устройства в угловое пространство кухонного гарнитура, чтобы дверца свободно открывалась.



## Фиксация

Прочно зафиксируйте устройство в кухонном гарнитуре с помощью винтов, идущих в комплекте.

Обратите внимание на расположение кабеля питания, чтобы он не перегибался между стенками мебели и устройством.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

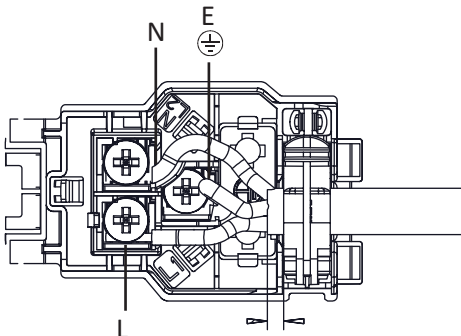
### ВНИМАНИЕ!

- Подключение устройства к электросети должно осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь в отсутствии на нем видимых повреждений. Не пытайтесь подключать к питанию неисправное устройство.
- Устройство необходимо заземлить. Заземляющий провод должен быть проложен таким образом, чтобы он отсоединялся последним в случае отказа предохранительного устройства сети.
- Не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Откройте клеммную коробку с помощью отвертки.

Подключение осуществляется через трехжильный кабель согласно схеме:

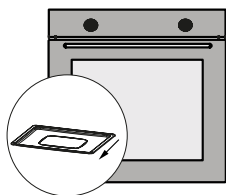
- Фаза (L) — коричневый или черный провод.
- Ноль (N) — синий или белый провод.
- Заземление (⊕) — зеленый или желто-зеленый провод.



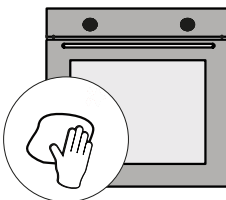
## ПЕРЕМЕЩЕНИЕ УСТРОЙСТВА

- Не поднимайте устройство в одиночку во избежание травм и падения устройства.
- Не поднимайте устройство за ручку дверцы.
- При перемещении не переворачивайте устройство.
- Не кладите на верхнюю стенку устройства посторонние предметы.
- Используйте оригинальную коробку, для случаев, когда необходимо переместить устройство. Если коробки нет, оберните духовку пузырчатой пленкой или плотным картоном и зафиксируйте скотчем.
- Примотайте скотчем дверцу устройства, во избежание случайного открытия. Если внутри рабочей камеры находятся аксессуары, поместите на внутреннюю часть дверцы лист плотного картона.

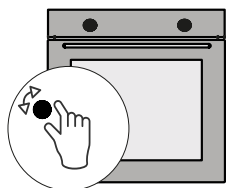
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



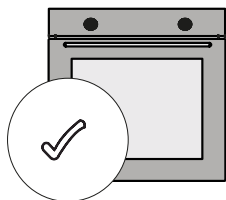
Снимите с устройства все упаковочные материалы и извлеките съемные аксессуары из рабочей камеры.



Протрите устройство изнутри и снаружи мягкой влажной тканью.



Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Установите режим верхнего и нижнего нагрева с температурой 200 °С 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 и будет готово к использованию.

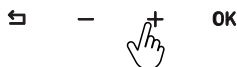
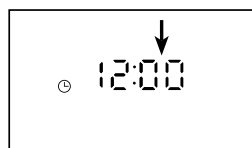
## ВНИМАНИЕ!

Во время первого использования поверхности нагреваются сильнее, чем обычно. По этой причине не следует дотрагиваться до духового шкафа и подпускать к нему детей.

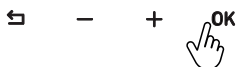
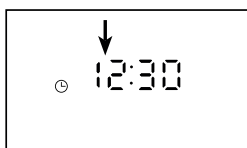
## НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Настройка текущего времени (часов) должна быть выполнена до начала использования духового шкафа.

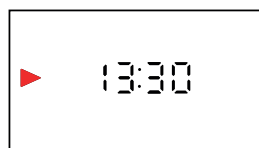
- После включения питания все цифры загораются и гаснут через 2 секунды, а на дисплей выводится «12:00» и загорается индикатор «⌚».
- Нажимая кнопки «-» и «+», установите значение минут. Если нажать кнопку «↶», пока мигает поле ввода минут, настройка часов будет прекращена.
- Для подтверждения нажмите кнопку «OK», после чего происходит переключение в режим настройки значения часов.
- Нажимая кнопки «-» и «+», установите значение часов. Чтобы вернуться в режим настройки значения минут, нажмите кнопку «↶».
- Чтобы быстро изменить значение минут или часов во время настройки, нажмите и удерживайте кнопки «-» и «+».
- Когда настройка часов завершена, индикатор «⌚» гаснет. Через 1 минуту после применения настройки яркость экрана уменьшается.
- В случае аварийного отключения питания текущее время сбрасывается, и настройку следует выполнить заново.



Кнопками «-» и «+» задайте количество минут и подтвердите нажатием на кнопку «OK».

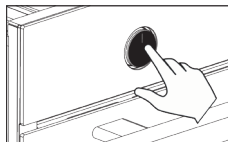


Задайте значение часов и подтвердите настройку кнопкой «OK».

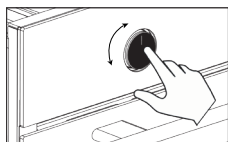


На дисплее будет отображаться текущее время.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УТАПЛИВАЕМЫХ РЕГУЛЯТОРОВ



Отожмите регулятор, нажав на него.



Поверните регулятор, чтобы изменить необходимые настройки.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### РЕЖИМ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сразу же начать процесс приготовления без настройки его длительности, задав необходимую температуру и выбрав режим, подходящий для блюда.

- Чтобы начать процесс приготовления, выберите необходимый режим и установите подходящую для блюда температуру с помощью соответствующих регуляторов.
- Разогрейте духовой шкаф, прежде чем помещать блюдо внутрь, если требуется предварительный разогрев.
- По окончании приготовления переведите регуляторы режимов и температуры в выключенное положение. Откройте дверь духового шкафа и оставьте его остывать.

#### **ВНИМАНИЕ!**

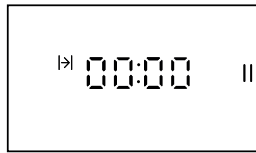
Духовой шкаф не выключается автоматически, и поэтому Вы должны контролировать его работу самостоятельно.

## АВТООТКЛЮЧЕНИЕ

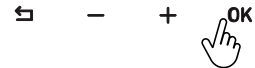
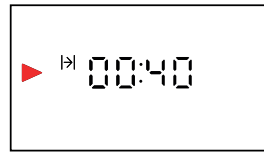
Процесс приготовления начинается после установки температуры, режима и длительности приготовления. Чтобы настроить длительность приготовления:



Нажмите и удерживайте кнопку «**OK**» до тех пор, пока не появится индикатор «▶».



С помощью кнопок «**—**» и «**+**» задайте значение минут (например 40 минут) и подтвердите настройку, нажав кнопку «**OK**».



Нажимайте кнопку «**OK**» до тех пор, пока на дисплее не появится установленное Вами значение времени. Затем запустите процесс приготовления.

- Начнется обратный отсчет. Задайте температуру и выберите необходимый режим. Духовой шкаф будет работать в течение установленного времени, начиная с момента подтверждения времени.
- По истечении заданного времени на дисплее отобразится «00:00» и индикатор «||» начнет мигать. В течение 2 минут будет раздаваться звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку «**OK**». После отключения звукового сигнала на дисплее будет отображаться текущее время.
- По окончании приготовления переведите регуляторы режимов работы и температуры в выключенное положение.

### ВНИМАНИЕ!

Чтобы завершить приготовление до окончания заданного времени и отменить настройку, нажмите и удерживайте кнопку «**↶**». На дисплее будет отображаться текущее время.

## РЕЖИМ ПАУЗЫ

Во время приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «**↶**», процесс приготовления остановится, а на дисплее появится индикатор «||» и текущее время. Нажмите на кнопку «**OK**», чтобы выйти из режима паузы. При этом загорится индикатор «▶».

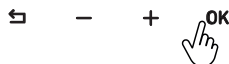
### ПРИМЕЧАНИЕ

Духовой шкаф продолжит работу, если регулятор будет находиться во включенном положении во время выхода из режима паузы.

## ОТЛОЖЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Эта программа позволяет отложить начало приготовления, если необходимо приготовить блюдо к определенному времени. Приготовление начинается по истечении времени задержки.

### При вводе длительности приготовления



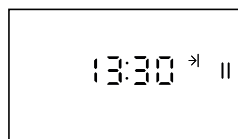
Нажмите и удерживайте кнопку «**OK**» до тех пор, пока не загорится индикатор «|>|».



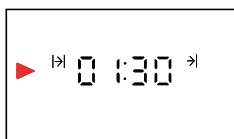
Установите минуты и часы приготовления с помощью кнопок «-» и «+».



Нажмите кнопку «**OK**», чтобы подтвердить выбор и перейти к настройке времени окончания приготовления «>|».



Установите время окончания приготовления и нажмите кнопку «**OK**».

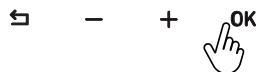


Отпустите кнопку «**OK**», когда дисплей будет выглядеть так.

- На дисплее духового шкафа будет отображаться время, оставшееся до окончания приготовления, которое рассчитывается путем вычитания текущего времени из времени окончания.
- По истечении заданного времени на дисплее начнет мигать индикатор «||». Вместе с этим, в течение 2 минут будет раздаваться звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку «**OK**» или «←».
- По окончании приготовления переведите регуляторы режимов и температуры в выключенное положение.

**Пример:** время приготовления блюда — 30 минут, блюдо должно быть готово к 13:30. Приготовление блюда автоматически начнется в 13:00, процесс приготовления будет длиться 30 минут и завершится в 13:30.

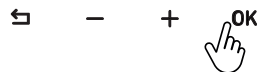
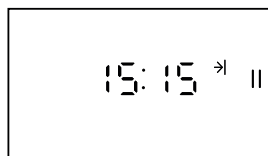
## Без ввода длительности приготовления



Нажмите и удерживайте кнопку «OK» до тех пор, пока не появится индикатор «|>|».



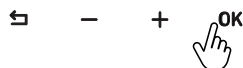
Не вводя длительность приготовления, нажимайте кнопку «OK» до тех пор, пока не произойдет переход в режим «>|».



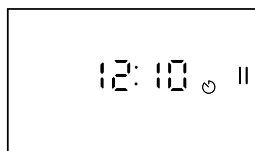
Настроив время окончания приготовления, нажмите кнопку «OK».

## ЗВУКОВОЕ ОПОВЕЩЕНИЕ

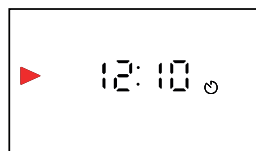
Эта функция может быть настроена в любое время. Индикатор срабатывания сигнала «☺» гаснет по истечении 2 минут. Нажмите и удерживайте кнопку «OK» до тех пор, пока не появится индикатор «|>|».



Нажимайте кнопку «OK» пока на дисплее не появится индикатор «☺».



Задайте значение минут с помощью кнопок «-» и «+» и нажмите «OK», а затем таким же образом задайте значение часов.



По окончании настройки сигнала на дисплее будет отображаться текущее время.

## Отключение сигнала

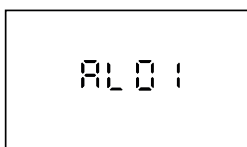
Сигнал будет раздаваться в течение 2 минут после истечения заданного времени. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку «OK» или «←».

## РЕЖИМ НАСТРОЙКИ

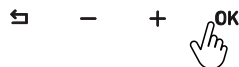
### Настройка мелодии сигнала (AL)



Нажмите и удерживайте одновременно кнопки «OK» и «←». Вы перейдете в режим настройки.

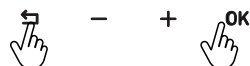
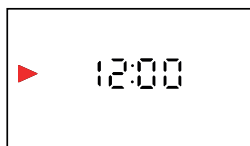


С помощью кнопок «-» и «+» выберите значение «AL1» и подтвердите выбор кнопкой «OK».

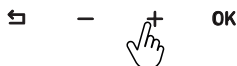
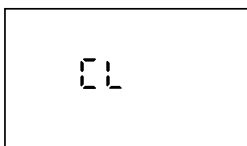


Также с помощью кнопок «-» и «+» выберите нужную мелодию и подтвердите выбор, нажав на кнопку «OK».

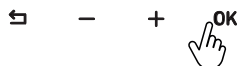
### Изменение времени (CL)



Нажмите и удерживайте одновременно кнопки «OK» и «←». Вы перейдете в режим настройки.



С помощью кнопок «-» и «+» выберите значение «CL» и подтвердите выбор кнопкой «OK».

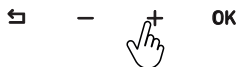
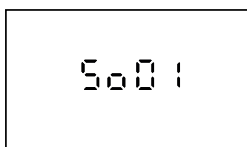


Также с помощью кнопок «-» и «+» измените время и подтвердите выбор, нажав на кнопку «OK».

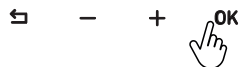
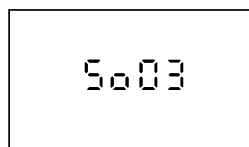
## Изменение громкости сигнала (So)



Нажмите и удерживайте одновременно кнопки «OK» и «←». Вы перейдете в режим настройки.

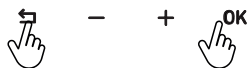


С помощью кнопок «←» и «+» выберите значение «So 01» и подтвердите выбор кнопкой «OK».

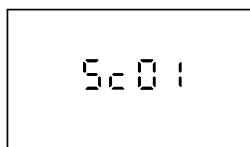


Также с помощью кнопок «←» и «+» выберите громкость сигнала и подтвердите выбор, нажав на кнопку «OK».

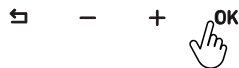
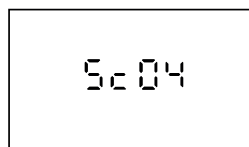
## Изменение яркости дисплея (Sc)



Нажмите и удерживайте одновременно кнопки «OK» и «←». Вы перейдете в режим настройки.



С помощью кнопок «←» и «+» выберите значение «Sc 01» и подтвердите выбор кнопкой «OK».

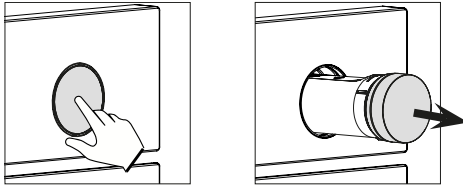


Также с помощью кнопок «←» и «+» настройте уровень яркости и подтвердите выбор, нажав на кнопку «OK».

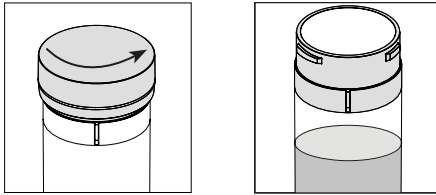
## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Изображение	Название	Описание
	Верхний и нижний нагрев + конвекция	Одновременная работа вентилятора и нагревательных элементов обеспечивает быстрое и равномерное приготовление. Этот режим подходит для приготовления мяса, а также пирогов, печенья и другой подобной выпечки
	Верхний и нижний нагрев	Нагрев блюда осуществляется одновременно сверху и снизу. Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления пирогов, тортов и другой выпечки
	Гриль + конвекция	Одновременная работа верхнего нагревательного элемента, гриля и вентилятора. Подходит для запекания больших порций мяса
	Гриль с вертелом	Работа нагревательного элемента гриля. Для приготовления блюд, нанизанных на вертел
ЭКО	ЭКО	Работа малого нагревательного элемента гриля и вентилятора с экономным расходом электроэнергии. Режим предназначен для продуктов, требующих длительного приготовления. Не рекомендуется использовать для приготовления блюд на закваске
	Конвекция	Включение вентилятора обеспечивает равномерное приготовление блюда, обдувая его горячим воздухом
	Конвекция + нижний нагрев	Включен вентилятор и нижний нагревательный элемент. Этот режим подходит для приготовления пиццы
	Нижний нагрев	Работа нижнего нагревательного элемента. Используйте режим для окончания приготовления блюд, которые требуют жарки снизу
	Разморозка	Работа вентилятора и нижнего нагревательного элемента на низкой мощности ускоряет естественную разморозку продуктов
	Освещение	Переведите регулятор режимов в данное положение, чтобы включить освещение рабочей камеры. Во время освещения нагревательные элементы и вентилятор прекращают работу. Чтобы продолжить приготовление, переведите регулятор режимов в положение режима приготовления

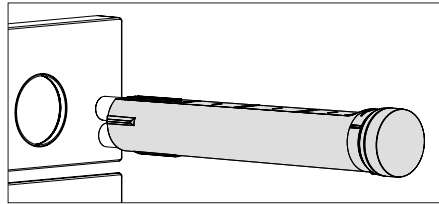
1. Нажмите на резервуар для воды и извлеките его.
2. Открутите крышку резервуара и добавьте необходимое количество воды.



3. Закройте крышку резервуара и слегка вдавите ее внутрь.



4. Когда наступит через подачи воды, вставьте резервуар обратно. Вы услышите характерный щелчок.
























5. Вода начнет медленно поступать в испарительную камеру и блюда начнут готовиться на пару.






### **ВНИМАНИЕ!**

Не набирайте более 200 мл за раз.


## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Меню	Используемый аксессуар	Режим работы	Уровень	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Пирог на противне	Обычный противень		2-3	170	25-30
			3		20-25
Пирог в форме	Форма для выпечки		2	170	25-30
					
Печенье	Обычный противень		2	170	20-25
Небольшие пирожные	Обычный противень		3	160	30-35
	Глубокий противень		2-4		
Пирог из лаваша	Обычный противень		2	200	40-45
					
	Обычный или глубокий противень		2-4	190	50-55

Меню	Используемый аксессуар	Режим работы	Уровень	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Замороженная пицца	Обычный противень		2	200	10–15
				200–220	
Пицца ручной работы	Обычный противень		2	максимальная	5–10
					
Булочки	Обычный противень		2	200	25–30
					
Рыба	Обычный противень		3	200	30–40
					20–30
Лазанья	Стеклянная форма на решетке		2	190	20–25
					
Куриные окорока	Обычный противень		2–3	220	50–55
					40–45







Меню	Используемый аксессуар	Режим работы	Уровень	Температура (°С)	Время приготовления (мин)
Целая курица (2 кг)			2–3	250 °С в течение 30 мин., затем 190 °С в течение 60 мин.	90–95
				250 °С в течение 25 мин., затем 190 °С в течение 50 мин.	
		3	250 °С в течение 25 мин., затем 200 °С в течение 45 мин.	75–80	
Антрекот	Обычный противень		3	250 °С в течение 25 мин., затем 190 °С в течение 20 мин.	45–50
Бисквит	Обычный противень		3	190	7–10
	Глубокий противень		2–4		

## Выпечка

Меню	Используемый аксессуар	Режим работы	Уровень	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды	Время приготовления (мин)
Хлеб из дрожжевого теста	Обычный противень		2–3	190	190+100	После предварительного разогрева	35–40
Картофельный хлеб на закваске				190	190+100*	После предварительного разогрева	35–40
Слоеное тесто			3	190	190	После предварительного разогрева	35–40





\* Количество воды, которое нужно добавить к половине времени приготовления.

## Кексы и торты

Меню	Используемый аксессуар	Режим работы	Положение полки	Температура (°С)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Кекс на подносе	Обычный противень		3	170	150	После предварительного разогрева	20–25
Маленькие кексы	Обычный противень		3	160	150	После предварительного разогрева	30–35
Кекс в форме	Формы для выпекки кексов		2	190	190	После предварительного разогрева	30–35
Пан ди Спанья	Обычный противень		3	190	50	После предварительного разогрева	7–10
Чизкейк	Круглая решетчатая форма для торта диаметром 26 см		3	170 в течение 25 минут, затем 150 в течение 30 минут	190	20	50–60
Фруктовый пирог	Стеклянная емкость на проволочной сетке (40 x 27 см)		3	130	190+100*	После предварительного разогрева	140–150

\* Количество воды, которое нужно добавить к половине времени приготовления.

## Мясные продукты

Меню	Используемый аксессуар	Режим работы	Положение полки	Температура (°С)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Рыба	Обычный противень		3	200	150	После предварительного разогрева	25–30
Куриные ножки	Обычный противень		3	200	190	После предварительного разогрева	35–40
Антрекот (1–1,5 кг)	Обычный противень		2–3	25 минут при максимальной температуре, затем 60 минут при 160–170	190+100**+100**	После предварительного разогрева	80–85
Баранья голень (1–1,5 кг)	Обычный противень		3	200	190+190*	После предварительного разогрева	80–90

\* Количество воды, которое нужно добавить к половине времени приготовления.


\*\* Количество воды, которое нужно добавлять каждые полчаса приготовления.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от сети питания.
- Регулярно очищайте части устройства, которые непосредственно контактируют с продуктами питания.
- Установите все регуляторы в выключенное положение. Дождитесь, пока внутренняя часть устройства остынет и будет слегка теплой, в этом состоянии легче всего проводить очистку.
- 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.
- Мойте аксессуары в теплой воде с использованием мягкого моющего средства.
- Не используйте абразивные средства при чистке устройства.
- Аксессуары не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

## ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ПАРОМ

Используйте паровую очистку для удаления въевшихся загрязнений.

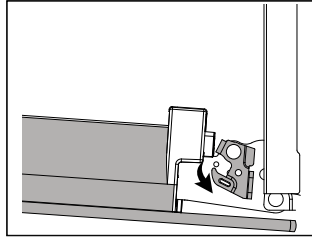
1. Выньте из духовки все аксессуары.
2. Извлеките резервуар для воды (см. «Готовка на пару»). Залейте в резервуар 100 мл воды и установите его обратно.
3. При нажатии на резервуар вода в нем переносится в испарительную камеру внутри печи.
4. Установите режим , температуру 100 °C и таймер на 20 минут.
5. По истечении времени таймера протрите рабочую камеру влажной тканью или губкой.

### ВНИМАНИЕ!

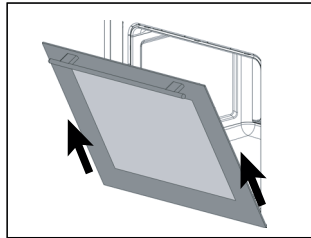
Рекомендуется регулярно очищать духовой шкаф, так как старые загрязнения сложнее удалить.

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте назад фиксаторы петель, расположенные на дверных петлях.

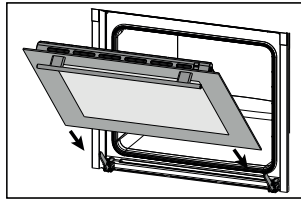


3. Закройте дверцу духового шкафа до положения фиксаторов петель. Возьмите дверцу двумя руками, поднимите и снимите ее.

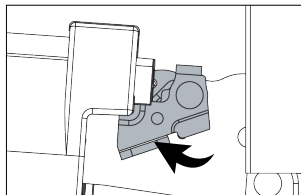


## УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Установите дверцу в петли в направлении, указанном стрелками.

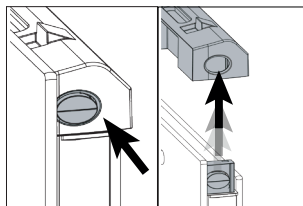


2. Полностью откройте дверцу устройства и переведите фиксаторы петель в закрытое положение согласно схеме.

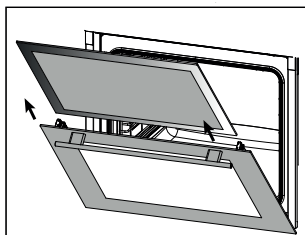


## СНЯТИЕ СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

1. Откройте дверцу духового шкафа наполовину.
2. Нажмите на верхнюю пластиковую секцию с правой и левой сторон и потяните ее вверх

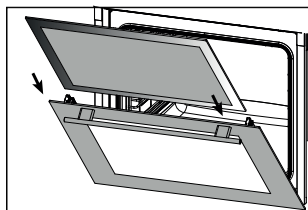


3. Сначала вытяните внутреннее стекло, затем среднее стекло наружу в направлении, указанном стрелкой.

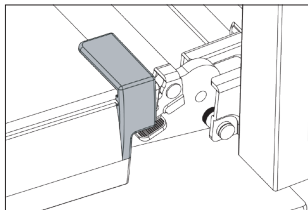


## УСТАНОВКА СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

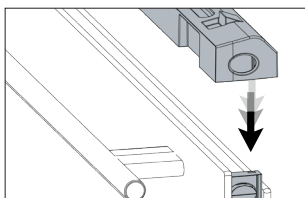
1. Откройте дверь духового шкафа наполовину и вставьте сначала промежуточное стекло, а затем внутреннее стекло в направлении, указанном стрелкой.



2. Убедитесь в том, что стекло правильно вставлено в корпус боковой пластиковой секции.



3. Установите верхнюю пластиковую секцию, при этом должен раздаться звук щелчка, а затем закройте дверь устройства.

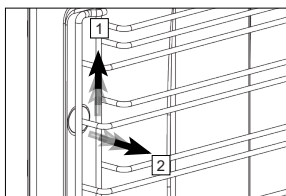


## СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

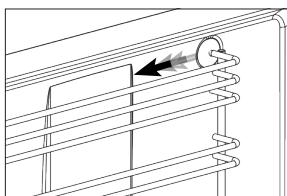
### ВНИМАНИЕ!

Направляющие могут быть горячими. Во избежание ожогов не допускается прикасаться к горячим направляющим. Перед снятием необходимо дождаться их охлаждения.

1. Сначала осторожно снимите направляющую с переднего крючка, поднимите в направлении стрелки (1) и снимите (2).

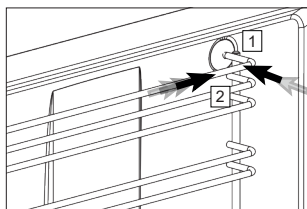


2. После этого вытяните направляющую целиком в направлении стрелки.

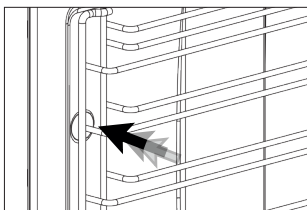


## УСТАНОВКА БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

1. Выровняйте направляющие по центру и сначала установите задний крючок (1), а затем надавите на него (2).

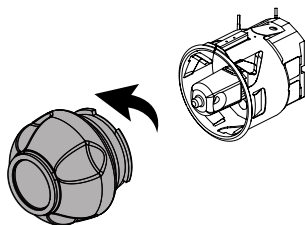


2. Затем надавите на передний крючок. При этом направляющая будет зафиксирована.

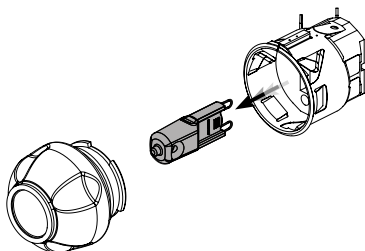


## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Извлеките лампочку и замените ее на новую. Установите на место плафон.



## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если Вы столкнулись с неисправностью, обратитесь к таблице ниже, где приведены возможные причины возникновения и рекомендации по устранению ряда ошибок в работе устройства. Если предложение по решению проблемы не привело Вас к ее устранению — настоятельно рекомендуем не пытаться отремонтировать устройство самостоятельно и обратиться в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	Устройство не подключено к сети питания	Убедитесь, что вилка шнура питания вставлена в розетку
	Сработал или повредился предохранитель	Проверьте выключатель в блоке предохранителей и включите его, если он сработал
Во время работы из устройства выходит пар	Устройство используется впервые	Не является неисправностью
Внешняя часть устройства сильно нагревается во время работы	Недостаточная вентиляция	Соблюдайте расстояния, указанные в разделе «Установка»
Вентилятор продолжает работать после окончания приготовления	Вентилятор работает некоторое время после окончания приготовления, чтобы охладить устройство	Не является неисправностью
Устройство издает металлические звуки при нагреве и охлаждении	Детали устройства расширяются под воздействием температуры	Не является неисправностью
Дверца не закрывается полностью	Остатки пищи могли застрять на дверце или внутри устройства	Очистите устройство
Устройство не нагревается	Дверца устройства открыта	Убедитесь, что дверца устройства полностью закрыта
	Не выбран режим или температура	Установите режим и температуру приготовления
	Отсутствует электроснабжение	Повторно включите устройство после восстановления электроснабжения

## КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Ошибка	Решение
ER01	Ошибка связи	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
ER02	Ошибка сенсора или воздействия пара	Ошибка возникает при одновременном нажатии нескольких кнопок или во время длительной готовки на пару (влажность может временно влиять на работу сенсоров). Это нормально явления и не является неисправностью. После снижения влажности или прекращения одновременного нажатия кнопок ошибка исчезнет

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

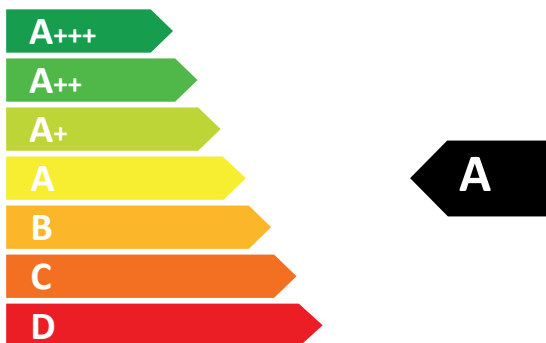
- Устройство.
- Руководство по эксплуатации.
- Глубокий противень.
- Противень.
- Решетка.






ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ  
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

**DEXP**

F-Steam 01



 <b>73 л</b>	 <b>1,02</b> кВт·ч/цикл
	 <b>0,82</b> 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 закрытый транспорт;
  - Обеспечьте крайне осторожное обращение с упаковкой при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.
  - Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
  - Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Изготовитель:** Фемас Метал Санайи Ве Тиджарет Аноним Сиркети.  
Кайсери Осб Махалле 12 ул. №1 Меликгази, пров. Кайсери, Турция.

**Manufacturer:** Femas Metal Sanayi Ve Ticaret Anonim Sirketi.  
Kayseri Osb Mahallesi 12.Cad. No:1 TR-38070 Melikgazi, Kayseri, Turkey.

Сделано в Турции.

**Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «ДНС Ритейл».  
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия  
Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

**Адрес электронной почты:** dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

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



Товар изготовлен (мм.гггг): \_\_\_\_\_ v.1



# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

SN/IMEI: \_\_\_\_\_

Дата постановки на гарантию: \_\_\_\_\_

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

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

**Срок гарантии:** 12 мес.

**Срок эксплуатации:** 120 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

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

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

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



## Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

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





