

eigen

Руководство по эксплуатации

Электрический  
духовой шкаф  
EIGEN  
BO-MD501B

## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	4
НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА .....	4
УСТАНОВКА.....	7
ВСТРАИВАНИЕ И УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА .....	7
УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКИХ ЗАЖИМОВ И БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ.....	9
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	12
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	13
РЕЖИМЫ .....	14
ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	15
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	20
АКСЕССУАРЫ.....	20
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	21
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ .....	23
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), .....	24
РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....	24
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....	25

## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за доверие и выбор бренда Eigen.

Мы тщательно проверили устройство на работоспособность и безопасность, а после надежно упаковали его для отправки.

Перед первым включением электрического прибора в сеть, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация о правильной установке, использовании устройства, а также советы по уходу за изделием. Рекомендуем следовать приведенным инструкциям, чтобы избежать возможных поломок или несчастных случаев.

Храните руководство по эксплуатации в надежном месте, чтобы Вы могли использовать его в качестве справочного материала при необходимости.

## НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Не погружайте устройство или провод электропитания в воду или другие жидкости.
2. Не прикасайтесь к прибору влажными руками и не используйте устройство в комнатах с высокой влажностью.
3. Не прикасайтесь к прибору, не надев сухую обувь.
4. Храните устройство в сухом помещении.
5. Не используйте устройство, если поврежден электрический кабель, вилка или сам духовой шкаф. Незамедлительно отключите устройство от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
6. Никогда не тяните и не носите устройство за электрический кабель.
7. Обращайтесь с кабелем бережно.
8. Убедитесь, что кабель не зажимается дверьми или не задевает острых краев или углов.
9. Держите кабель подальше от горячих поверхностей.
10. До подключения устройства к электрической розетке убедитесь, что напряжение в ней совпадает с тем, что указано в спецификациях устройства.
11. Устройство должно быть выключено при подключении или отсоединении от электрической сети.
12. При отсоединении устройства от электрической розетки всегда тяните за вилку, а не за кабель. Прикасайтесь к вилке только сухими руками.
13. Устройство не предназначено для использования вне помещений.
14. Не размещайте вблизи от устройства легковоспламеняющиеся материалы или жидкости.
15. Установку устройства производите только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.
16. Установка и заземление устройства должны производиться квалифицированными специалистами. Неправильная установка или заземление может вызвать угрозу жизни и здоровью пользователя.
17. Это устройство отвечает всем стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, если Вы пользуетесь кардиостимулятором или другими электрическими имплантатами (инсулиновой помпой и др.), дополнительно проконсультируйтесь с Вашим лечащим врачом.
18. Во время работы некоторые части поверхности устройства могут быть очень горячими. Пожалуйста, убедитесь, что при работе с устройством Ваша одежда, волосы или открытые части тела не касаются горячей поверхности.




19. Открывайте дверцу прибора с осторожностью, так как горячий пар, выходящий из рабочей камеры устройства, может вызвать ожоги.
20. 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.
21. 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 электричество и накройте огонь плотной тканью.
22. Не кладите намагнитченные предметы (банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (ноутбуки, смартфоны, планшеты, и так далее) рядом с устройством, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию.
23. Не используйте устройство для обогрева помещения.
24. После окончания готовки всегда выключайте устройство.
25. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. В случае обнаружения неисправности отключите устройство от источника питания и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
26. Не используйте никакие электрические приборы (пароочистители и т.д.) для очистки устройства.
27. Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для чистки устройства.
28. Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
29. Не рекомендуется готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть.
30. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.
31. При использовании пергаментной бумаги закрепляйте ее в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
32. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. В результате изменения температуры возможно повреждение покрытия рабочей камеры.
33. Для извлечения из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
34. Не ставьте сторонние предметы на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведет к излишней аккумуляции тепла, что приведет к повреждению покрытия рабочей камеры.
35. При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
36. Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу во время работы устройства.
37. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
38. Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

# При первом использовании

## Прогрев камеры

Новое устройство может издавать запах —это нормально.

Перед первым использованием рекомендуется прогреть камеру в режиме Конвекция, чтобы избавиться от запаха.

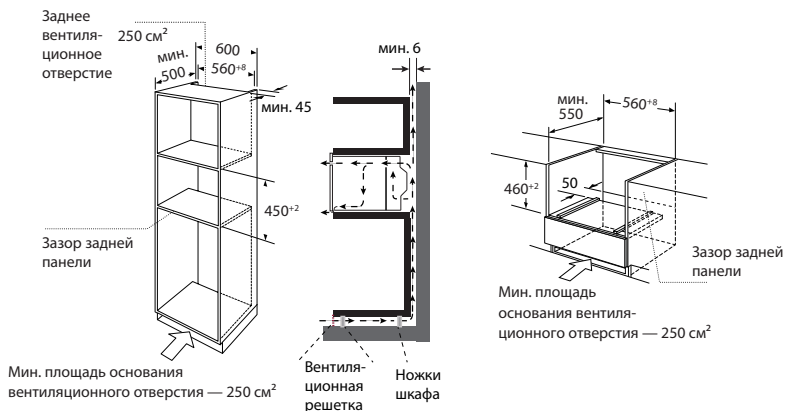
- Перед прогревом протрите все поверхности устройства влажной тряпкой, удалите все упаковочные материалы и извлеките аксессуары.
- Подключите устройство к сети и нажмите кнопку **F** один раз. На дисплее отобразится температура по умолчанию.
- Нажимайте кнопку **F** пока на экране не появится иконка режима **Конвекция**  и температура режима по умолчанию.
- С помощью кнопок «+», «-» или регулятора установите температуру 250 °С.
- Нажмите  для входа в режим настройки времени готовки, на дисплее отобразится «00:00».
- С помощью кнопок «+», «-» или регулятора установите время 60 минут.
- Нажмите  для начала прогрева камеры.
- Дайте камере остыть до комнатной температуры, затем промойте ее нейтральным чистящим средством.

# УСТАНОВКА

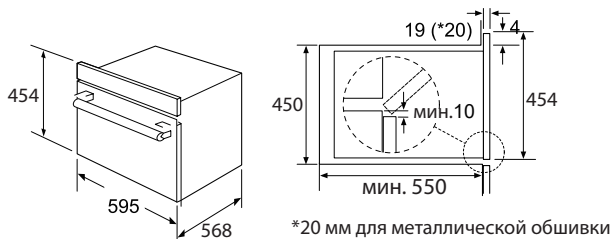
## ВСТРАИВАНИЕ И УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

### Внимание!

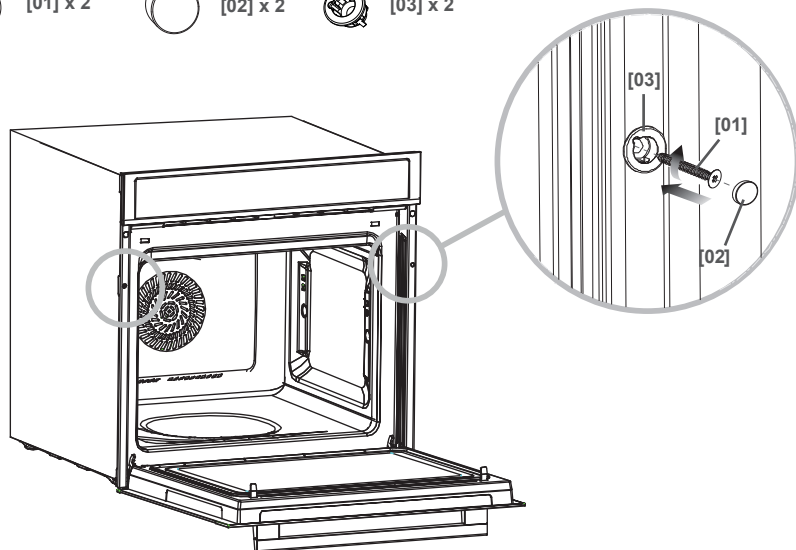
- Данное устройство предназначено только для полного встраивания в кухонный ящик.
- Определите отверстие под духовой шкаф в соответствии с размерами, показанными на чертеже.
- Деревянный шпон и пластиковое покрытие внутренней поверхности кухонной секции, в которую встраивается духовой шкаф, должны крепиться термостойким клеем, выдерживающим температуру 90 °С, а покрытие поверхности соседних секций, расположенных рядом с духовым шкафом, должно крепиться термостойким клеем, выдерживающим температуру 70 °С. Если шпон, пластиковое покрытие или клей являются недостаточно термостойкими, кухонная мебель может деформироваться. В таких случаях производитель духового шкафа не несет ответственности за повреждение мебели.
- Не устанавливайте устройство за декоративной накладкой. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Отверстия в кухонной секции необходимо проделать перед установкой духового шкафа. Тщательно удалите опилки: они могут негативно повлиять на работу компонентов духового шкафа.
- В основании кухонной секции, куда будет устанавливаться духовой шкаф, необходимо проделать отверстие для вентиляции.
- При установке духового шкафа под варочную панель следуйте инструкциям по установке варочной панели.
- Духовой шкаф должен быть установлен квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм не производите установку самостоятельно.
- Для того, чтобы избежать каких-либо повреждений, поверхность, к которой крепится устройство, клей и прочие материалы должны выдерживать высокую температуру.
- Не держите духовой шкаф за ручку при установке. Ручка не предназначена для выдерживания веса устройства и может сломаться.
- Высота для установки духового шкафа должна составлять не менее 850 мм.



Примечание: над духовкой должен быть зазор.  
Все значения указаны в миллиметрах.



1. Полностью вставьте духовой шкаф в подготовленное отверстие кухонной секции. Следите за тем, чтобы краем духового шкафа не была повреждена изоляция кабеля питания, чтобы кабель не касался нагревающихся деталей и не проходил под духовым шкафом.
2. Выровняйте духовой шкаф внутри кухонной секции и закрепите его винтами, входящими в комплект поставки.
3. Во избежание повреждения устройства не затягивайте винты слишком сильно!
4. Если кухонная секция соответствует указанным в данном руководстве размерам, над духовым шкафом останется зазор.
5. Не закрывайте эту щель деревянными планками, чтобы обеспечить правильную вентиляцию.
6. Между духовым шкафом и соседними секциями, установленными рядом с духовым шкафом, должен оставаться зазор не менее 5 мм.





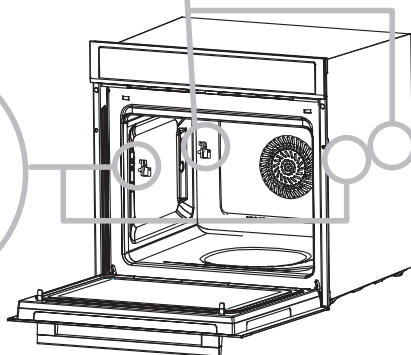
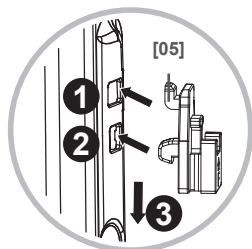
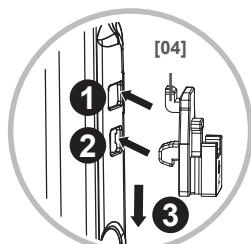
## УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКИХ ЗАЖИМОВ И БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ



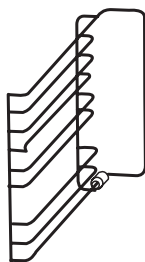
[04] x 2



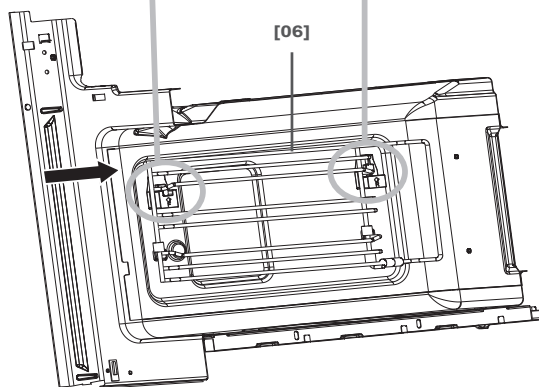
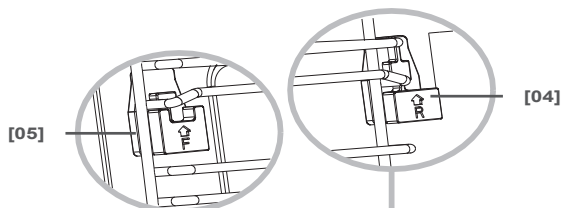
[05] x 2

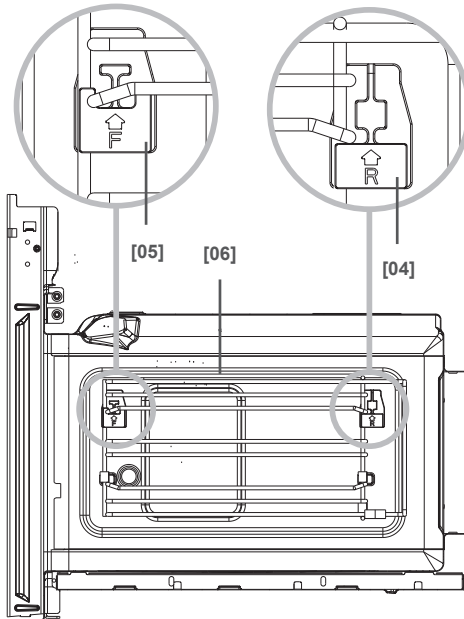
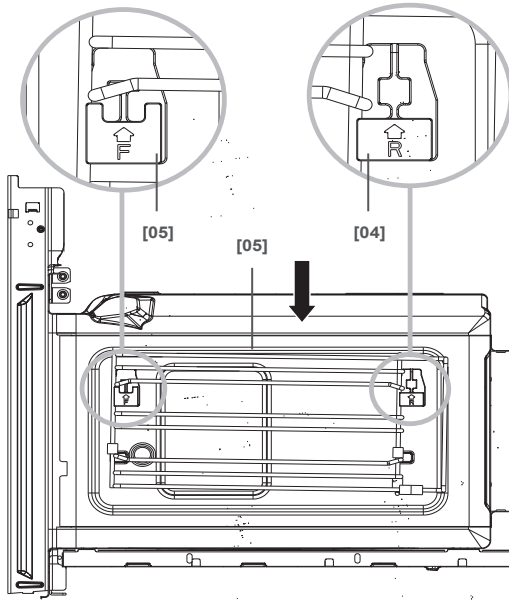


Установка левой боковой направляющей

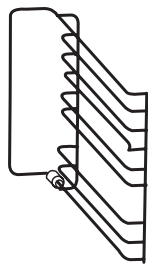


[06] x 1

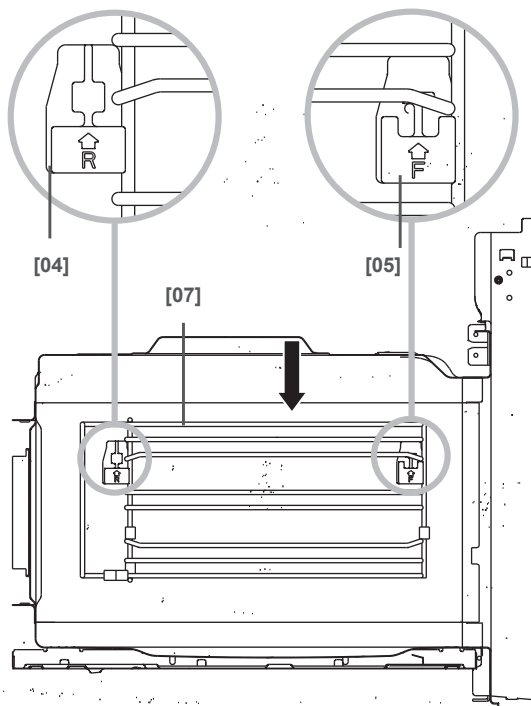
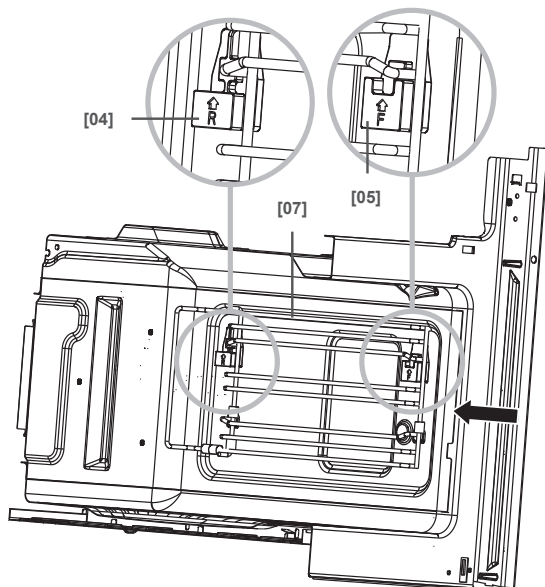


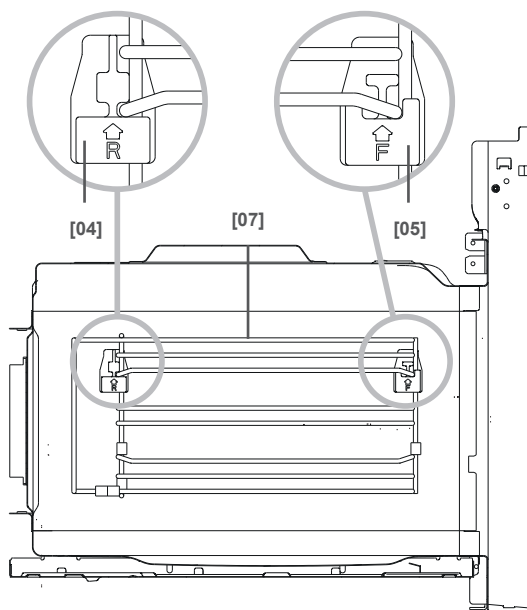


## Установка правой боковой направляющей

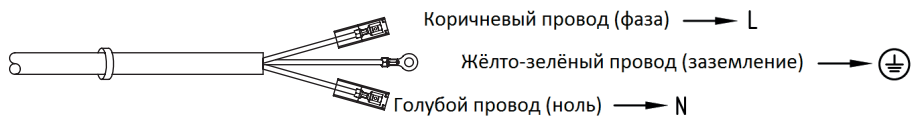
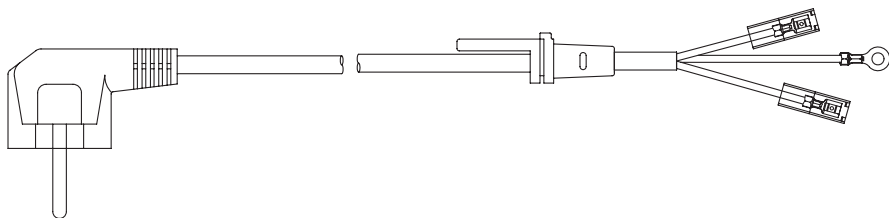


[07] x 1















## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ















## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	Включение / отмена
	Функция СВЧ
 3 СЕК.	Таймер / блокировка от детей
	Окончание времени готовки
	Конвекция
<b>F</b>	Выбор функции
«+» «-»	Увеличение/уменьшение параметров
	Регулятор
<b>A</b>	Автоменю
	Часы / температура
	Вес
	Лампа
	Старт/пауза




## РЕЖИМЫ

Режим		Температура	Описание
	Верхний и нижний нагрев	100-235 °C	Стандартный режим приготовления пищи. Духовку необходимо предварительно разогреть до необходимой температуры: идеально подходит для приготовления запеканок и рагу.
	Конвекция	50-250 °C	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Тепло исходит от кольцевого нагревателя, равномерно окружающего вентилятор.
	Верхний и нижний нагрев + конвекция	50-235 °C	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Можно готовить одновременно до четырех блюд.
	Гриль	100-235 °C	Для приготовления небольшого количества продуктов на гриле и для подрумянивания продуктов.
	Двойной гриль + конвекция	100-250 °C	Для приготовления гратена или жаренных овощей.
	Двойной гриль	100-235 °C	Внутренние излучающие элементы и внешний верхний элемент работают одновременно, обеспечивая быстрое и равномерное приготовление на гриле.
	Пицца	50-250 °C	За счет осуществления нагрева снизу и по бокам режим отлично подходит для приготовления хрустящей пиццы.
	Нижний нагрев	50-235 °C	Идеально подходит для приготовления медленно готовящихся блюд, таких как запеканки и рагу.
	Функция СВЧ	Мощности: 100 Вт 300 Вт 500 Вт 700 Вт 900 Вт	Разморозка, подогрев и готовка.
	СВЧ + конвекция	50-250 °C	Для сокращения времени приготовления объемных блюд.
	СВЧ + двойной гриль + конвекция	50-250 °C	Функция подходит для блюд, которые требуются быстро подрумянить. Ингредиенты прожариваются полностью.


	СВЧ + пицца	50-250 °С	Функция подходит для блюд, которые требуются быстро подрумянить. Ингредиенты прожариваются полностью.
	Разморозка	—	Для разморозки продуктов (3 режима).
<b>A</b>	Автоменю	—	13 программ автоматической готовки. Режим нагрева и время готовки настраиваются после установки веса.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ


1. После подключения духового шкафа к сети нажмите  для настройки времени готовки, на дисплее отобразится «00:00»
2. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте значение часов.
3. Нажмите , чтобы подтвердить, на дисплее отобразится настройка минут.
4. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте значение минут.
5. Нажмите , чтобы завершить настройку часов, «:» начнет мигать.


### НАЧАЛО ГОТОВКИ


1. Нажмите **F** для выбора желаемого режима нагрева. При первом нажатии на дисплее отобразится иконка верхнего и нижнего нагрева, а также температура нагрева данного режима. Нажимайте **F**, чтобы выбрать желаемый режим.
2. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте желаемую температуру готовки.
3. Далее настройте время готовки, как описано в разделе «Настройка времени готовки».
4. Нажмите  для начала прогрева камеры.

### ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ

В любой момент готовки можно изменять температуру или время готовки.

- Для изменений времени нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнет мигать значение времени готовки. Далее настройте желаемое время, как описано в разделе «Настройка времени готовки».
- Если Вы желаете изменить температуру готовки, просто отрегулируйте ее с помощью кнопок «+» и «-» или регулятора прямо во время готовки, не нажимая никаких дополнительных кнопок.

Для приостановки операции готовки нажмите на  и, чтобы продолжить готовку, нажмите на кнопку повторно.

При открытии дверцы духовка автоматически приостановит процесс готовки, для продолжения необходимо закрыть дверцу и нажать .




Для отмены готовки и перевода устройства в режим ожидания нажмите .

### БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Используйте быстрый разогрев, чтобы сократить время готовки.

Данная функция доступна для следующих режимов: верхний и нижний нагрев, конвекция, верхний и нижний нагрев + конвекция, гриль, двойной гриль, двойной гриль + конвекция, пицца, нижний нагрев.

1. Установите желаемый режим работы, время, температуру.

2. Для активации функции нажмите кнопку , на дисплее загорится соответствующая иконка и духовка начнет разогрев.
3. После завершения процесса разогрева, иконка  на дисплее начнет мигать, а духовка издаст звуковой сигнал.
4. Для отмены разогрева и перевода устройства в режим ожидания нажмите .

**Примечания:**

- Для достижения наилучшего результата готовки, помещайте продукты для готовки в духовку только после завершения процесса разогрева.
- Во время разогрева дверца духовки блокируется, открыть ее можно только после завершения процесса.

**ФУНКЦИЯ СВЧ**

Данный духовой шкаф поддерживает функцию микроволновой печи. Функцию можно использовать как отдельно, так и в комбинации с другими режимами нагрева.

**Примечание:**

Шаг настройки времени кодового переключателя указан ниже:

- 0–1 мин: 5 сек.
- 1–3 мин: 10 сек.
- 3–15 мин: 30 сек.
- 15–60 мин: 1 мин.
- Более 60 мин: 5 мин.

**Примечания в отношении посуды:**

- Подходящая посуда

Необходимо использовать термостойкую посуду, изготовленную из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термоустойчивого пластика. Эти материалы выдерживают воздействие СВЧ-волн.

Допустимо использовать для готовки сервировочную посуду, это позволит избежать перекалывания пищи из одной посуды в другую. Используйте посуду с декоративным золотым или серебряным орнаментом только в том случае, если производитель гарантирует, что данная посуда подходит для использования в микроволновой печи.

- Неподходящая посуда

Запрещается использовать металлическую посуду. Металл не пропускает СВЧ-волны. Пища, находящаяся в металлических контейнерах, останется холодной.

**ВНИМАНИЕ!**


Опасность искрообразования: металлические предметы (например, ложка в стакане) должны находиться на минимальном расстоянии 2,5 см от стенок печи и внутренней части дверцы. Искры могут повредить стекло на внутренней стороне дверцы.

- Проверка посуды

Не включайте функцию СВЧ, если в печи нет продуктов. Исключением являются испытания посуды, описанные ниже.

Если Вы не уверены, что Ваша посуда подходит для функции СВЧ-печи, рекомендуется:


- Нагреть пустую посуду при максимальной мощности в течение 30 сек. — 1 мин. Периодически проверяйте температуру в течение этого времени.
- Посуда должна оставаться холодной или теплой. Посуда непригодна, если она нагревается до высокой температуры или образует искры.

Для выбора мощности духовки во время использования функции СВЧ используйте кнопку .




100 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Размораживание деликатных продуктов</li> <li>● Размораживание продуктов неравномерного размера</li> <li>● Размораживание мороженого</li> <li>● Подъем теста</li> </ul>
--------	---



300 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Разморозка</li> <li>● Плавление шоколада или масла</li> </ul>
500 Вт	Приготовление риса, супов
700 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Разогрев</li> <li>● Приготовление грибов</li> </ul>
900 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Кипячение воды, разогрев</li> <li>● Приготовление курицы, рыбы, овощей</li> </ul>







**Примечание:** при нажатии кнопки  загорается индикатор выбранной мощности. Мощность СВЧ, равную 900 Вт, можно задать на период не более 30 мин. При всех остальных настройках максимальное время приготовления составляет 1 ч 30 мин.

### НАСТРОЙКА РАБОТЫ ФУНКЦИИ СВЧ



1. Для активации функции СВЧ нажмите кнопку  Мощность работы функции СВЧ по умолчанию — 900 Вт — отобразится на дисплее, как и температура готовки по умолчанию.
2. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте желаемое время готовки.
3. Нажмите кнопку  для начала выбора мощности. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора выберите желаемую мощность функции СВЧ.
4. Нажмите  для начала готовки. По завершению готовки прозвучит звуковой сигнал.

### КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

Данный режим позволяет одновременно использовать функцию гриля и СВЧ. Использование СВЧ позволяет быстро приготовить пищу и при этом запечь ее. Можно задавать любые настройки мощности, за исключением 700 и 900 Вт.

1. Для активации функции СВЧ нажмите кнопку  и затем нажимайте на кнопку **F** до тех пор пока иконки  и  не загорятся на дисплее одновременно. Также на дисплее отобразится мощность и температура режима по умолчанию.
2. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте желаемую температуру готовки.
3. Нажмите  для подтверждения выбранной температуры. На дисплее начнет мигать время готовки по умолчанию.
4. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте желаемое время готовки.
5. Нажмите  и с помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте желаемую мощность готовки.
6. Нажмите  для начала нагрева камеры и готовки. По завершению готовки прозвучит звуковой сигнал.


### АВТОМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

1. В режиме ожидания нажмите кнопку **A** дважды, чтобы активировать режим автоменю. На дисплее начнет мигать код первой программы.
2. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора выберите желаемую программу.
3. Нажмите кнопку  и с помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте вес, духовка автоматически определит необходимое время готовки и отобразит его на дисплее.
4. Нажмите  для начала готовки.



## ТАБЛИЦА ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО МЕНЮ

Номер программы	Меню	Вес (г)	Позиция и аксессуар
P 01 **	Свежие овощи	200	Уровень 1, стеклянный противень
		400	
		600	
P 02 **	Картофель очищенный/вареный	240	Уровень 1, стеклянный противень
		480	
		720	
P 03	Печеный картофель	450	Уровень 3, решетка
		1000	
P 04	Курица кусками (замороженная)	450	Уровень 3, решетка
P 05 *	Пирог	400	Уровень 2, решетка
		500	
		600	
P 06 *	Торт	2400	Уровень 2, решетка
P 07 *	Пирог с жидкой начинкой	1000	Уровень 3, решетка
P 08 **	Разогрев супов	200	Уровень 1, стеклянный противень
		400	
		600	
P 09 **	Разогрев порционного блюда в тарелке	250	Уровень 1, стеклянный противень
		350	
P 10 **	Разогрев соусов, рагу	100	Уровень 1, стеклянный противень
		200	
		300	
P 11	Пицца (замороженная)	200	Уровень 3, решетка
		400	
		600	
P 12 *	Замороженные ломтики картофеля	300	Уровень 3, эмалированный противень
		400	
		500	
P 13	Лазанья	1600	Уровень 3, решетка

### Примечания:

- Счет уровней производится снизу вверх.
- Номера программ отмеченные \* требуют предварительного разогрева. Номера программ отмеченные \*\* используются только во время СВЧ функции.
- При выборе программы автоматического меню, корректировка температуры, веса или времени недоступна.
- Для отмены выполнения программы автоматического меню нажмите .


## ПРОГРАММЫ РАЗМОРОЗКИ

1. В режиме ожидания нажмите кнопку **A** один раз, чтобы активировать режим размораживания. На дисплее начнет мигать код первой программы (всего доступно 3).
2. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора выберите желаемую программу.
3. Нажмите кнопку  и с помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте вес, на дисплее отобразится время разморозки.
4. Нажмите  для начала разморозки.





### Примечания:

- Используйте пищу, которая была заморожена при температуре -18 °C и хранилась разделенной на порции минимально возможной толщины. Достаньте пищу из упаковки и взвесьте. Необходимо знать вес пищи, чтобы задать нужную программу.
- Сливайте скопившуюся воду во время переворачивания мяса или птицы, и ни в коем случае не используйте данную воду повторно, а тем более не употребляйте в пищу.
- Для разморозки рекомендуется использовать неглубокую посуду (например, в стеклянную тарелку) и не накрывать пищу.
- Во время использования первой программы разморозки устройство подаст два звуковых сигнала, означающих, что продукт нужно перевернуть.
- Размороженный продукт должен дополнительно постоять в течение 10-30 мин, чтобы температура внутри продукта стала одинаковой. Большие куски мяса требуют большего времени выдержки по сравнению с меньшими кусками. Плоские куски мяса и продукты из мясного фарша нужно разделить друг от друга. По истечении данного периода времени приготовление пищи можно продолжить, даже если толстые куски мяса все еще заморожены в середине.

Номер программы	Продукт для размораживания	Вес (кг)
d 01 *	Мясо	0,1-1,5
d 02 *	Птица	
d 03 *	Рыба	0,1-0,8



\* При разморозке помещайте продукты на стеклянный противень и, услышав три звуковых сигнала духового шкафа, переверните продукты. Для продолжения размораживания нажмите .

## ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

1. В режиме ожидания нажмите кнопку  для начала настройки времени окончания готовки. Данная иконка загорится, а «00:00» начнет мигать.
2. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте значение часов.
3. Нажмите кнопку  для подтверждения значения часов и настройте значение минут с помощью кнопок «+» и «-» или регулятора.
4. Нажмите кнопку  для завершения настройки окончания времени готовки.
5. Настройте режим нагрева и температуру.
6. Нажмите  для завершения всех настроек. По истечении таймера духовой шкаф начнет готовку.




## ТАЙМЕР

Вы можете использовать таймер в качестве кухонного таймера. Таймер работает независимо от печи и издает собственный звуковой сигнал. Таким образом, Вы можете отличить сигнал таймера от сигнала, извещающего о завершении приготовления пищи.

1. В режиме ожидания нажмите кнопку , чтобы войти в режим настройки кухонного таймера. На дисплее отразятся цифры «00:00».
2. С помощью кнопок «+» и «-» или регулятора настройте желаемое время.
3. Нажмите кнопку  для подтверждения таймера.

## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Духовой шкаф оснащен функцией блокировки от детей, чтобы предотвратить случайное нажатие кнопок на панели управления.

- Для включения блокировки нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку . Устройство издаст продолжительный звуковой сигнал и на дисплее отобразится иконка .
- Для деактивации блокировки повторите нажатие на кнопку  до тех пор, пока устройство не издаст продолжительный звуковой сигнал, а иконка блокировки не погаснет.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BO-MD501B
Торговая марка	Eigen
Параметры питания	220-240 В, 50/60 Гц
Объем рабочей камеры	50 л
Габариты (без ручки)	595 × 568 × 454 мм
Мощность	3000 Вт
Максимальная температура	250 °С
Тип крепления шнура питания	Z
Класс защиты от поражения эл. током	I
Область применения	бытовое

## Комплектация

- Устройство.
- Руководство по эксплуатации.

## АКСЕССУАРЫ

- Решетка.
- Противень.
- Стеклопанный противень.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

- Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от сети питания.
- Установите все регуляторы в выключенное положение.
- Дождитесь, пока внутренняя часть прибора перестанет быть горячей 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. Противень для выпечки можно мыть в слабом растворе моющего средства.

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


<b>Зона очистки</b>	<b>Способ очистки</b>
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор. <ul style="list-style-type: none"><li>• Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.</li><li>• Удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка сразу же во избежание коррозии.</li><li>• Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой ткани.</li></ul>
Пластик	Горячий мыльный раствор. <ul style="list-style-type: none"><li>• Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.</li><li>• Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.</li></ul>
Окрашенные поверхности	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.
Панель управления	Горячий мыльный раствор. <ul style="list-style-type: none"><li>• Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.</li><li>• Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.</li></ul>

Зона очистки	Способ очистки
Дверца	<p>Горячий мыльный раствор.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.</li> <li>● Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или металлическую мочалку.</li> </ul>
Ручка дверцы	<p>Горячий мыльный раствор.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.</li> <li>● При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите ее, иначе пятна невозможно будет удалить.</li> </ul>
Стекланный плафон внутренней подсветки	<p>Горячий мыльный раствор.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.</li> <li>● При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.</li> </ul>
Уплотнитель дверцы (не снимать)	<p>Горячий мыльный раствор.</p> <p>Очистите с помощью мягкой ткани. Не трите.</p>
Защитная панель дверцы	<p>Средства для очистки изделий из нержавеющей стали.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Соблюдайте указания производителей.</li> <li>● Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями.</li> <li>● Перед выполнением очистки снимите защитную панель.</li> </ul>
Аксессуары	<p>Горячий мыльный раствор.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой ткани или щетки.</li> <li>● При сильном загрязнении используйте металлическую мочалку.</li> </ul>
Боковые решетки	<p>Горячий мыльный раствор.</p> <p>Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой ткани или щетки.</p>
Выдвижной механизм	<p>Горячий мыльный раствор.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.</li> <li>● Не производите чистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии.</li> <li>● Запрещено мыть в посудомоечной машине.</li> </ul>

## Примечания

- Тени на стеклах дверцы, похожие на разводы, вызваны отражением от внутреннего освещения.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.
- Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии.
- Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы устройство всегда оставалось чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.
- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, форму для жарки.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможное решение
Устройство не работает	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте выключатель в блоке предохранителей</li><li>• Подключите устройство к сети</li><li>• Проверьте подходят ли параметры устройства к параметрам Вашей электросети</li></ul>
Устройство не работает, на дисплее отображается 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Отключите блокировку</li><li>• Проверьте закрыта ли дверца</li></ul>
Функция СВЧ не работает	Проверьте закрыта ли дверца
При использовании СВЧ блюдо греется слишком долго	<ul style="list-style-type: none"><li>• Выберите более высокую мощность СВЧ</li><li>• Уменьшите объем блюда</li><li>• Блюдо было слишком холодным изначально, перемешайте блюдо</li></ul>
Блюда не успело приготовиться за указанное в рецепте время	Проверьте установленную температуру приготовления и объем приготавливаемой пищи
Неравномерное прожаривание	Установлена слишком высокая температура, выбран неподходящий уровень размещения блюда или неправильный тип посуды
Не работает освещение духовки	Замените лампу
<b>Коды ошибок</b>	
E-01	Активирована функция защиты устройства от перегрева. Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E-04	
E-17	Сбой работы функции быстрого нагрева. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

## 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:** Гуандун Мидэа Китчен Эпплайенсес Мэньюфэкчеринг Ко., Лтд.  
Шоссе Юн Ань, 6, Бэйцзяо, Шуньдэ, Фошань, пров. Гуандун, Китай.

**Manufacturer:** GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO.,LTD.  
NO.6, YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA.

Сделано в Китае.

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

**Адрес электронной почты:** atlas.llc@ya.ru

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

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

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

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

Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.



Товар изготовлен (мм.гггг) / Тауар жасалган күні (аа.жжжж): \_\_\_\_\_ V.2

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.

# 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: 3 года.

Срок эксплуатации: 10 лет.

Актуальный список сервисных центров по адресу: <https://www.dns-shop.ru/service-center/>

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

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



eigen