

eigen

Руководство по эксплуатации

Электрический
духовой шкаф
EIGEN
BO-SD501B

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	5
НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА.....	5
УСТАНОВКА.....	8
СХЕМА УСТРОЙСТВА	8
КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	9
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	10
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	11
РЕЖИМЫ.....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	13
АКСЕССУАРЫ.....	16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	16
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	17
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	18
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ	22
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....	23
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	24

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.

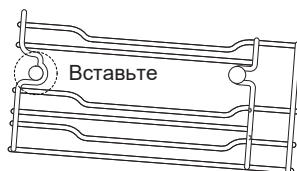
19. Открывайте дверцу прибора с осторожностью, так как горячий пар, выходящий из рабочей камеры устройства, может вызвать ожоги.
20. Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется 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

- Снимите и промойте все аксессуары.
- Новое устройство может издавать запах.
- Перед использованием устройства прогрейте камеру, чтобы избавиться от запаха.
- Перед прогревом протрите все поверхности влажной тряпкой.
- Когда устройство подключено к сети, на дисплее отобразится «00:00».
- Нажмите **F**, чтобы активировать функцию конвекции. На дисплее отобразится рекомендуемая температура.
- Установите температуру с помощью регулятора.
- Нажмите **▶||** для начала прогрева. Прогревайте камеру как минимум в течение часа.
- Дайте камере остыть до комнатной температуры, затем промойте ее нейтральным чистящим средством.
- Установите боковые решетки:



Шаг 1



Шаг 2

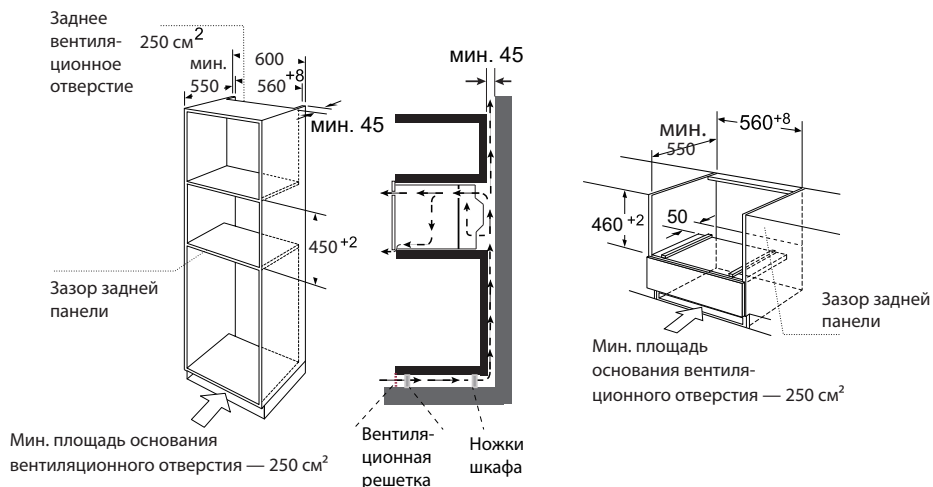


Шаг 3

УСТАНОВКА

СХЕМА УСТРОЙСТВА

1. Определите отверстие под духовой шкаф в соответствии с размерами, показанными на чертеже.
2. 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.
3. Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой. В противном случае возникнет опасность перегрева.
4. Отверстия в кухонной секции необходимо проделать перед установкой духового шкафа. Тщательно удалите опилки: они могут негативно повлиять на работу компонентов духового шкафа.
5. Не зафиксированные кухонные секции необходимо прикрепить к стене обычным уголком.
6. В основании кухонной секции, куда будет устанавливаться духовой шкаф, необходимо проделать отверстие для вентиляции.
7. При установке духового шкафа под варочную панель следуйте инструкциям по установке варочной панели.



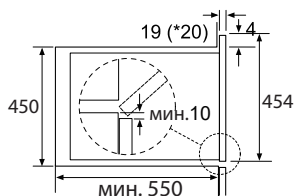
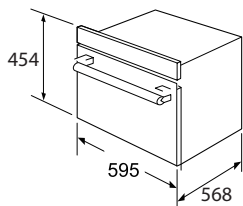
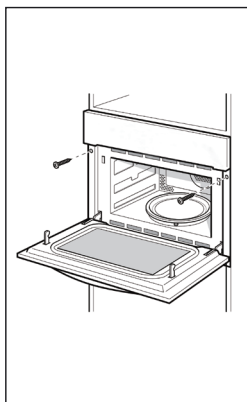
Примечание: над духовкой должен быть зазор.
Все значения указаны в миллиметрах.
Установочная высота не менее 850 мм.

КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание!

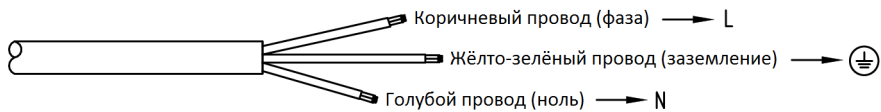
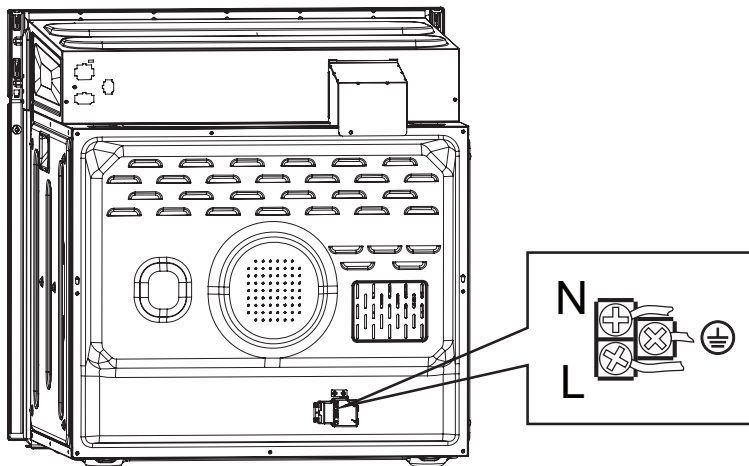
- Духовой шкаф должен быть установлен квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, пожалуйста, не производите установку самостоятельно.
- Для того, чтобы избежать каких-либо повреждений, поверхность, к которой крепится устройство, клей и прочие материалы должны выдерживать высокую температуру.

1. Если духовой шкаф оснащен дверцей с выдвижной тележкой, извлеките ее перед установкой.
2. 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.
3. Выровняйте духовой шкаф внутри кухонной секции и закрепите его винтами, входящими в комплект поставки.
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.











*20 мм для металлической обшивки

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ















ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



 — включение/отмена.	Включение духовки или отмена операции.
 — включение/выключение освещения.	Нажмите, чтобы включить/выключить освещение.
F — функции.	Нажмите для выбора режим нагрева.
A — автоменю.	Нажмите для выбора автоменю или включения функции удаления накипи и очистки.
 — пар.	Нажмите, чтобы включить функцию пара.
 — быстрый прогрев.	Нажмите для активации быстрого прогрева.
 — регулятор.	Проведите, чтобы изменить значения, отображаемые на дисплее.
 — настройка таймера, часов и температуры.	Нажмите, чтобы установить таймер и температуру. Нажмите в режиме ожидания для установки времени.
 — старт/пауза.	Нажмите, чтобы начать или поставить на паузу процесс приготовления.
 — водяной бак.	Нажмите, чтобы открыть водяной бак.






РЕЖИМЫ


Режим		Температура	Описание
	Верхний и нижний нагрев	50-230 °C	Для обычной выпечки и жарки. Особенно подходит для пирогов с влажной начинкой.
	Конвекция	50-250 °C	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Тепло исходит от кольцевого нагревателя, равномерно окружающего вентилятор.
	Двойной гриль и конвекция	100-250 °C	Для приготовления блюд на гриле и подрумянивания продуктов. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей рабочей камере.
	Верхний и нижний нагрев + конвекция	50-230 °C	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей полости.
	Гриль	100-235 °C	Для приготовления небольшого количества продуктов на гриле и для подрумянивания продуктов.
	Нижний нагрев	50-230 °C	Для дополнительного подрумянивания основы пиццы, пирогов и выпечки. Нагрев происходит от нижнего нагревателя.
	Подъем теста	30-45 °C	Для приготовления дрожжевого теста или изготовления йогурта.
	Эко-конвекция	150-250 °C	Для готовки в режиме энергосбережения.
	Разморозка	-	Для разморозки пищи.
	Двойной гриль	100-235 °C	Для запекания и подрумянивания пищи.
	Нижний нагрев + конвекция	50-250 °C	Для пиццы и блюд, для которых требуется много тепла снизу.
	Термощуп	50-100 °C	Для запекания мяса.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ






НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Когда духовой шкаф подключен к сети, на дисплее отобразится «00:00», раздастся звуковой сигнал.

1. Нажмите  один раз, на дисплее отобразится настройка часов.
2. Нажмите  или проведите по регулятору, чтобы изменить значение часов.
3. Нажмите , чтобы подтвердить, на дисплее отобразится настройка минут.
4. Нажмите  или проведите по регулятору, чтобы изменить значение минут.
5. Нажмите , чтобы завершить настройку часов.

Внимание: если во время настройки часов Вы нажмете  или оставите устройство в режиме бездействия на 5 минут, настройка часов сбросится.


НАЧАЛО ГОТОВКИ

1. Нажмите **F**, чтобы активировать режим конвекции.
2. Нажмите **F** еще раз, чтобы выбрать другой режим готовки, температура по умолчанию отобразится на дисплее, а также отобразятся режимы работы.
3. Нажмите , чтобы установить время готовки.
4. Нажмите  или проведите по регулятору, чтобы установить время готовки.
5. Нажмите , чтобы подтвердить установленное время и перейти к выбору температуры.
6. Нажмите  или проведите по регулятору, чтобы установить температуру.
7. Нажмите  для начала готовки.

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Во время готовки нажмите **F** или проведите по регулятору, чтобы изменить режим и температуру нагрева. Духовка изменит параметры, если в течение 6 секунд не было никаких действий.







Чтобы изменить время готовки, нажмите  и проведите по регулятору или нажмите .

Духовка изменит параметры, если в течение 6 секунд не было никаких действий. Если вы хотите прекратить готовку, нажмите .

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ


Используйте быстрый разогрев, чтобы сократить время готовки. Для активации функции нажмите .

ФУНКЦИЯ ПАРА

1. Нажмите , чтобы активировать режим пара. На дисплее отобразится иконка и температура 100 °C.
2. Нажмите , чтобы установить время. Нажмите  или проведите по регулятору, чтобы отрегулировать время.
3. Нажмите , чтобы установить температуру.
4. Нажмите  или проведите по регулятору, чтобы отрегулировать температуру.
5. Нажмите  для начала готовки.
6. Когда время готовки подойдет к концу, раздастся пять звуковых сигналов и духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

Примечание: для лучшего эффекта расположите противень на втором уровне.




ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Нажмите и удерживайте  в течение двух секунд, чтобы включить/выключить защиту от детей.

ТЕРМОЩУП


Термощуп имеет следующие режимы работы:

Режим	Верхний и нижний нагрев 200 °С	Двойной гриль 200 °С	Двойной гриль и конвекция 200 °С	Нижний нагрев + конвекция 200 °С	Гриль 200 °С
Температура термощупа	50-100 °С				
Температура по умолчанию	60 °С				




1. После установки мясного щупа в устройство, индикатор  загорится.
2. Вставьте термощуп в мясо (убедитесь, что щуп расположен именно посередине и не соприкасается с жиром или костями), прозвучит звуковой сигнал.
3. Нажмите **F** для выбора функции термощупа. Вы можете принять температуру и время по умолчанию или настроить желаемые параметры с помощью кнопки .
4. Нажмите  для начала готовки.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПАРА

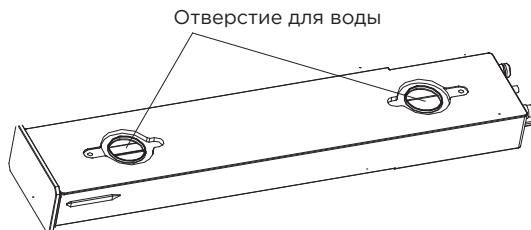
Пар можно добавить вручную, нажав  во время готовки.

Примечание: режим пара имеет три уровня. Каждое нажатие на  повышает уровень пара на 1. Во время активации функции на дисплее отобразится индикатор L01/L02/L03, означающий текущий уровень.

Духовой шкаф имеет три комбинированных режима работы с паром:

Кнопка	Функция	Температура
F (нажать один раз)	 Пар + конвекция	160–250 °С (160 °С по умолчанию)
F (нажать дважды)	 Пар + обычный нагрев	160–230 °С (170 °С по умолчанию)
F (нажать трижды)	 Пар + двойной нагрев и воздушный поток	160–250 °С (180 °С по умолчанию)

ВОДЯНОЙ БАК



1. Нажмите , чтобы открыть водяной бак.
2. Добавьте воду.

Примечание: если во время приготовления пищи в баке кончилась вода, раздастся звуковой сигнал. Добавьте воду для возобновления пара.

ФУНКЦИЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

1. Добавьте в бак 1 литр воды и добавьте 5-10 грамм лимонной кислоты
2. Нажмите **A** несколько раз, на дисплее отобразится «A15», духовка перешла в режим удаления накипи. Время по умолчанию — 40:00 — отобразится на дисплее.
3. Нажмите **▶II**, чтобы начать удаление накипи.
4. Когда время доходит до 10:00 и 4:00, необходимо обновить воду в баке

Примечание: нельзя отменять функции удаления накипи после старта, иначе необходимо запустить функцию заново.

ОЧИСТКА ПАРОМ

1. Добавьте в бак 1 литр воды.
2. Нажмите **A** несколько раз, на дисплее отобразится «A15», духовка перешла в режим чистки паром. Время по умолчанию — 05:00 — отобразится на дисплее.
3. Нажмите **▶II**, чтобы начать чистку внутренней части духовки с помощью пара. Пар смягчит жир и остатки пищи, что позволит их легко удалить при дальнейшей чистки.

АВТОМЕНЮ

1. В режиме ожидания нажмите **A**, чтобы активировать режим автоменю.
2. С помощью или слайдера выберите автоменю.
3. Нажмите **▶II**, чтобы начать готовку.

МЕНЮ	ДИСПЛЕЙ	ВЕС	ВРЕМЯ	РЕЖИМ	ПОЗИЦИЯ И АКСЕССУАР
Рыба на пару	A01	500 г	10:00	пар 100 °C	2 уровень, поддон для приготовления на пару
Креветки на пару с чесночным порошком	A02	500 г	12:00	пар 100 °C	2 уровень, поддон для приготовления на пару
Пекинская капуста на пару	A03	500 г	11:30	пар 100 °C	2 уровень, поддон для приготовления на пару
Жареные куриные крылышки	A04	/	20:00	двойной гриль 220 °C+ воздушный поток	2 уровень, противень
Креветки гриль	A05	/	12:00	двойной гриль 200 °C + воздушный поток	2 уровень, противень
Хлеб с морепродуктами	A06	/	10:00	конвекция + воздушный поток 210 °C	2 уровень, противень
Пицца-круассан	A07	/	9:30	конвекция + воздушный поток 180 °C	2 уровень, противень
Клюквенное печенье	A08	/	10:00	конвекция + воздушный поток 180 °C	2 уровень, противень
Ростбиф	A09	/	10:00	двойной гриль 235 °C	2 уровень, противень

Бисквит	A10	/	28:00	конвекция 175 °С	1 уровень, решетка
Треска	A11	/	22:00	конвекция + воздушный поток 200 °С	2 уровень, решетка
Миллефолье	A12	/	30:00	конвекция 180 °С	2 уровень, решетка
Жареная курица с картошкой	A13	/	45:00	конвекция + воздушный поток 200 °С	1 уровень, решетка
Прожаренный ростбиф	A14	/	10:00 + 50:00	двойной гриль 230 °С + конвекция 120 °С	2 уровень, решетка
Удаление накипи	A15	/	40:00	/	
Очистка паром	A16	/	5:00	/	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BO-SD501B
Торговая марка	Eigen
Параметры питания	220-240 В, 50/60 Гц
Объем рабочей камеры	50 л
Габариты (без рукоятки)	595 x 568 x 454
Мощность	3000 Вт
Максимальная температура	250 °С
Энергетическая эффективность	A+
Тип крепления шнура питания	Z
Класс защиты от поражения эл. током	I
Область применения	бытовое

Комплектация

- Устройство.
- Руководство по эксплуатации.

АКСЕССУАРЫ

- Решетка.
- Противень.
- Противень для приготовления на пару.
- Термошуп.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

Энергетическая эффективность Энергетикалық тиімділік

Электрического духового шкафа/Электрлі пеш шкафы

Производитель/Өндіруші

eigen

Модель/Үлгісі

BO-SD501B



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A+



50 л



1,06 кВт·ч/ЦИКЛ
кВт·с/CF/ЦИКЛ



0,63 кВт·ч/ЦИКЛ
кВт·с/CF/ЦИКЛ

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.

Зона очистки	Способ очистки
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор. <ul style="list-style-type: none">• Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.• Удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка сразу же во избежание коррозии.• 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.
Пластик	Горячий мыльный раствор. <ul style="list-style-type: none">• Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.• Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.
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">• Очистите с помощью мягкой ткани, а затем тщательно высушите.• Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.

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

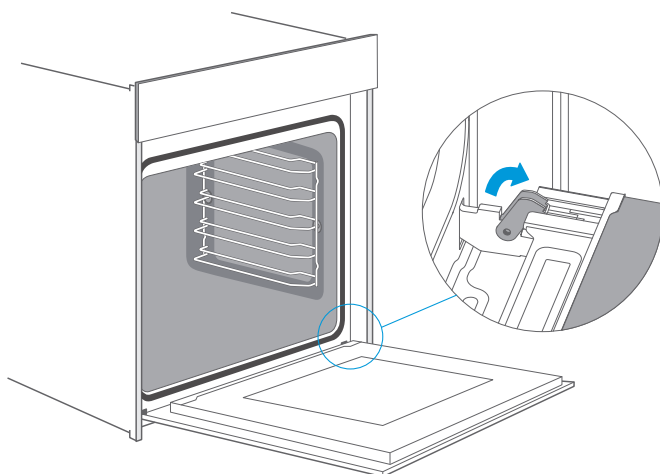
Примечания

- 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.

Снятие дверцы

Съемная дверь обеспечивает полный доступ ко внутренней части духового шкафа для более легкого и быстрого обслуживания.

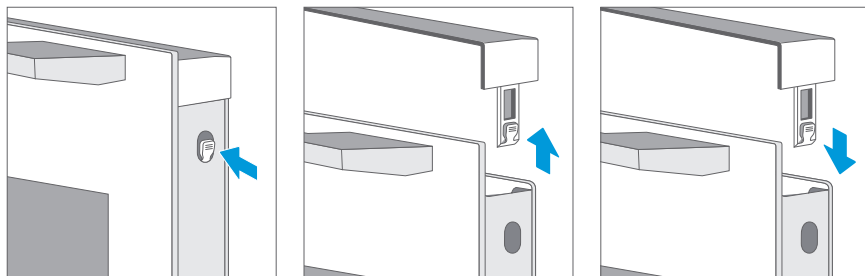
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора.
4. Возьмите дверцу двумя руками, поднимите и снимите.



Примечание: петли дверцы устройства подвижны при открывании и закрывании дверцы, будьте осторожны во избежание получения травм.

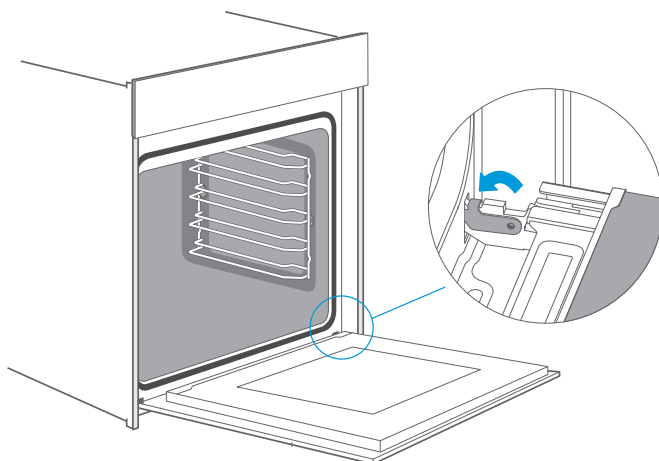
Снятие защитной панели

1. Нажмите на защитную панель слева и справа.
2. Снимите защитную панель.
3. После снятия панели можно извлечь остальные части дверцы устройства для очистки. По окончании очистки дверцы и деталей установите защитную панель на место и нажмите на нее так, чтобы она зафиксировалась с щелчком.
4. Установите дверцу духового шкафа и закройте ее.



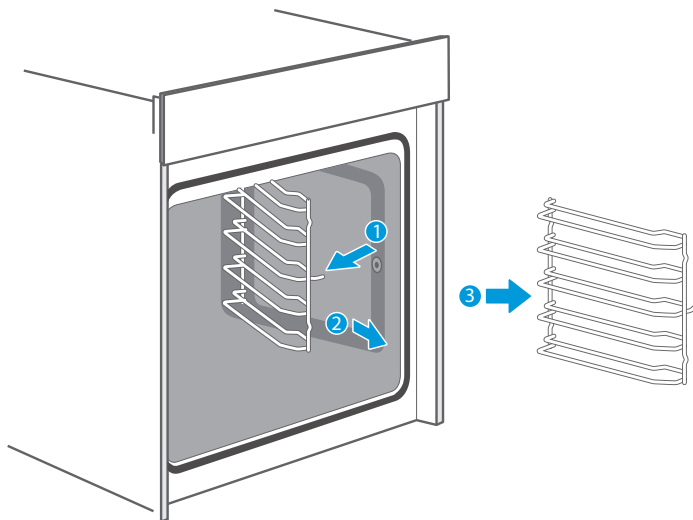
Установка дверцы

1. Убедитесь, что обе петли расположены прямо в установочных отверстиях передней панели камеры. Петли должны легко устанавливаться, если Вы чувствуете сопротивление при установке, проверьте правильность расположения петель над отверстиями.
2. Полностью откройте дверцу духового шкафа. Установите блокировочные рычаги справа и слева на место.
3. Закройте дверцу духового шкафа.



Снятие боковых решеток

Поверните решетку, выньте из держателя, а затем снимите ее.



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможное решение
Устройство не работает	Проверьте выключатель в блоке предохранителей
Регуляторы вращаются с трудом	Регуляторы являются съемными. Снимите регулятор и очистите его от загрязнений мягкой тканью
Возникает шум и образуется поток воздуха по окончании приготовления	Вентилятор продолжает работу, чтобы предотвратить образование высокой влажности в камере и охладить духовку. Вентилятор выключится автоматически
Блюда не успели 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

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 Эпплайнсес 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 жасалған күні (аа.жжжж): _____ V.2

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

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

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

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.



Производитель не несёт гарантийных обязательств в следующих случаях:

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



eigen