

Руководство по эксплуатации

Духовой шкаф электрический
Steke-BO-Twin01

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА **5**
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ **5**
СХЕМА УСТРОЙСТВА **7**
АКСЕССУАРЫ 7
УСТАНОВКА **8**
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 8
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА И ТРЕБОВАНИЯ К ВСТРАИВАНИЮ 10
РАСПОЛОЖЕНИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ 11
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **12**
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 12
НАЧАЛО РАБОТЫ 13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗДЕЛИТЕЛЯ 14
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 17
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ 23
УПРАВЛЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЕМ 23
ФУНКЦИИ УПРАВЛЕНИЯ ВРЕМЕНЕМ 23
ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ 25
ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ 25
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД **26**
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ 27
ЗАМЕНА ЛАМПЫ 29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **30**
КОМПЛЕКТАЦИЯ 30
СВЕДЕНИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ **31**
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ **32**
КОДЫ ОШИБОК 32
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ **33**
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ **34**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бренда Eigen.

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

Перед первым включением устройства в сеть, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация о правильной установке и использовании устройства, а также советы по уходу за ним. 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

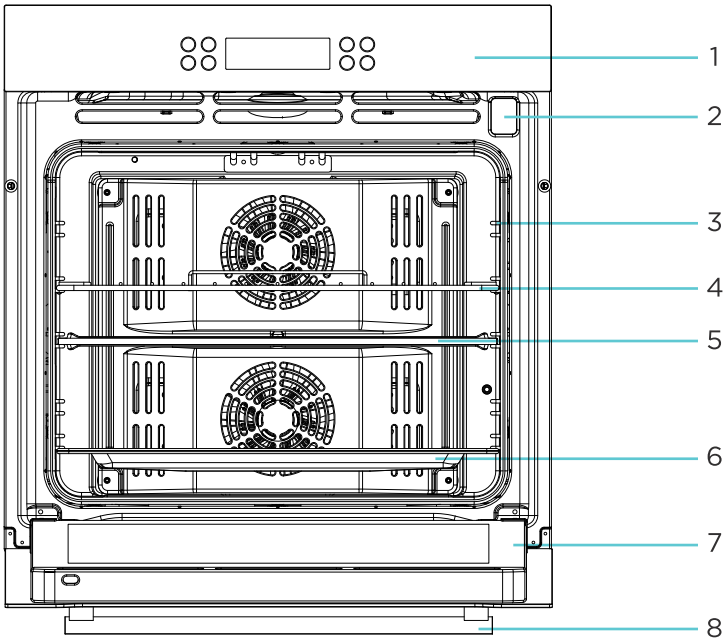
Духовой шкаф предназначен для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Не погружайте устройство, а также шнур 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 шнура питания или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не тяните устройство за шнур питания. Обращайтесь со шнуром бережно. Убедитесь, что он не зажимается дверьми и не задевает острых краев или углов. Держите шнур вдали от горячих поверхностей.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что оно собрано должным образом. При подключении к электрической сети или отсоединении от нее все регуляторы на панели управления должны находиться в выключенном положении.
- Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед чисткой и в случае обнаружения неисправности.
- Устройство не предназначено для использования вне помещений.
- Во избежание риска пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся предметов и материалов.
- 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.
- Используйте устройство только по назначению.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.

- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения не используйте воду для тушения. Немедленно 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.
- 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 рядом стоящей мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу в процессе 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.
- 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 накрывайте ничем дно рабочей камеры. Не помещайте на дно посуду, если установлена температура выше 50 °C.
- Не используйте силиконовые формы, коврики или другие аксессуары, содержащие силикон. При высоких температурах силикон разлагается: попадание в воздух его мелких частиц может привести к повреждению температурных датчиков.
- Не наливайте воду в горячую рабочую камеру, поскольку это приведет к образованию пара. Резкий перепад температуры может привести к повреждению эмали на поверхности камеры.
- Если поверхность рабочей камеры остается влажной в течение долгого времени, это может привести к ее коррозии. Следите за тем, чтобы влага не скапливалась на стенках и дверце.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Не пытайтесь передвигать устройство, держась за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес духового шкафа и может сломаться.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

СХЕМА УСТРОЙСТВА

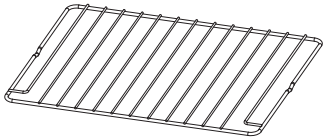


1. Панель управления.
2. Гнездо для щупа.
3. Направляющие.
4. Решетка.
5. Перегородка
6. Противень.
7. Дверца.
8. Ручка дверцы.

АКСЕССУАРЫ

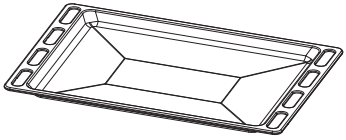
РЕШЕТКА

Для установки посуды, форм для выпечки, а также для приготовления на гриле.



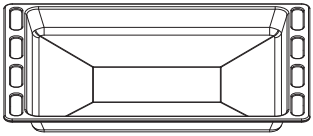
ПРОТИВЕНЬ

Для приготовления бисквитов.



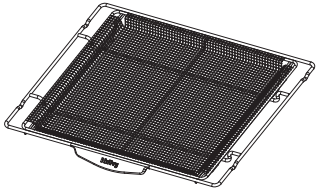
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ

Для запекания / сбора жира.



КОРЗИНА ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ

Для приготовления картофеля фри, куриных крылышек, наггетсов.



УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

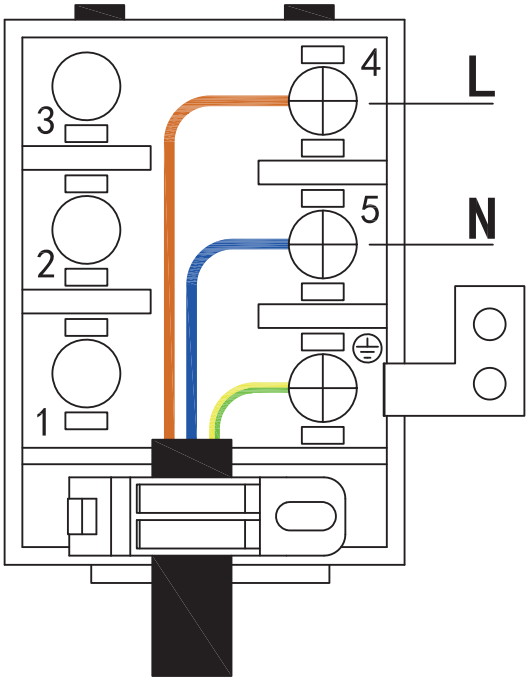
- При подъеме/перемещении устройства никогда не тяните за дверцу и ручку дверцы. Держитесь за специальные углубления в верхней части устройства с обеих сторон.
- Устройство должно быть установлено и подключено к электросети с учетом всех местных норм и регламентов. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный пользователю или его имуществу вследствие неправильной установки и/или заземления.
- Установку и транспортировку устройства должно производить не менее двух человек. Несоблюдение данного требования может привести к травмам.
- При установке устройства необходимо обеспечить легкий доступ к вилке либо установить на проводке выключатель, чтобы при необходимости можно было быстро отключить устройство от электропитания.
- Во избежание перегрева духовой шкаф не должен устанавливаться за декоративной дверцей.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- 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.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам.
- 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.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей устройства, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

Подключение осуществляется через трехжильный кабель согласно схеме:

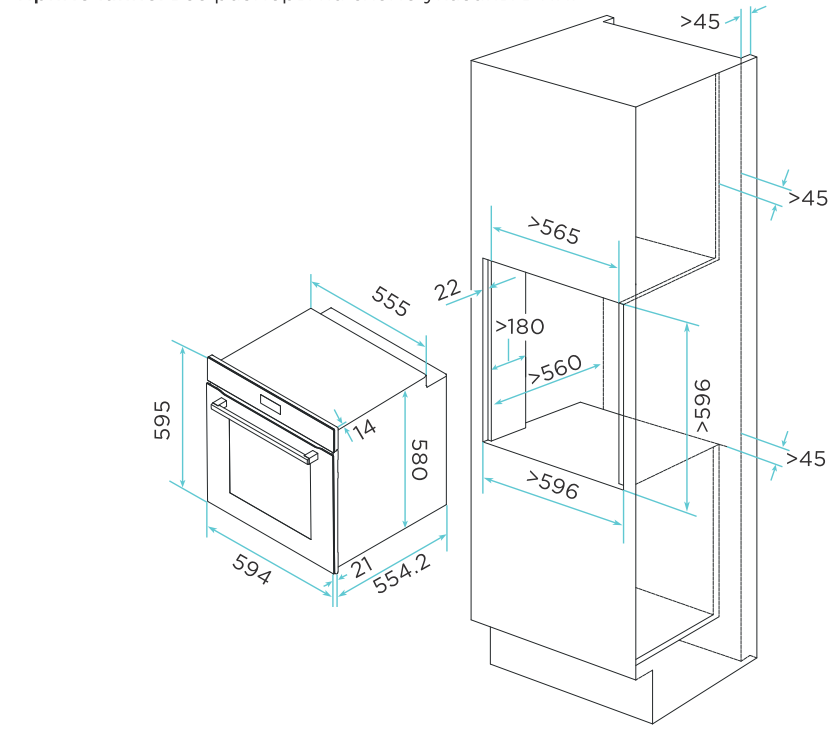
- Фаза (L) — коричневый или черный провод;
- Ноль (N) — синий или белый провод;
- Заземление (⏚) — зеленый или желто-зеленый провод.

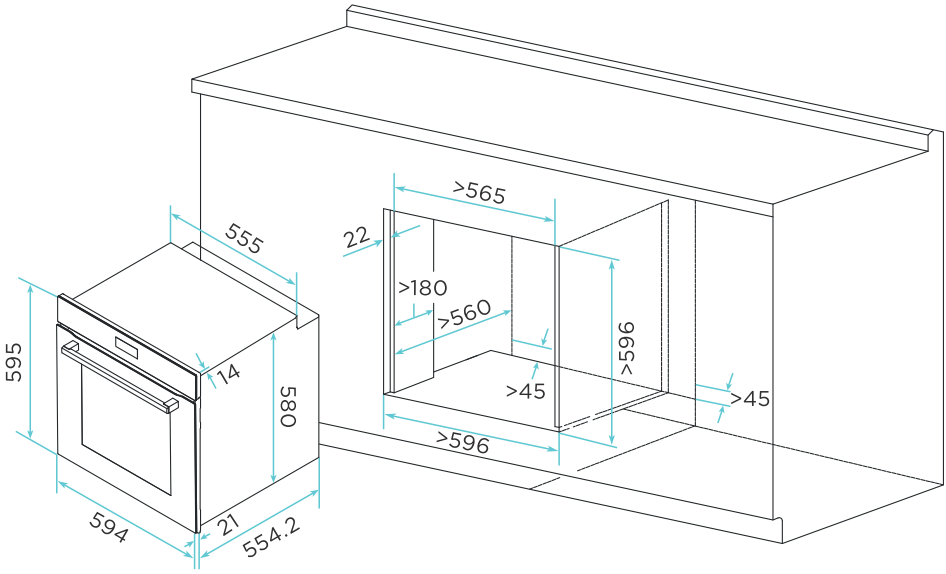


Примечание: данное устройство оснащено системой тепловой защиты. В случае превышения максимально допустимой температуры нагревательные элементы автоматически отключатся, а эксплуатация устройства станет временно недоступна.

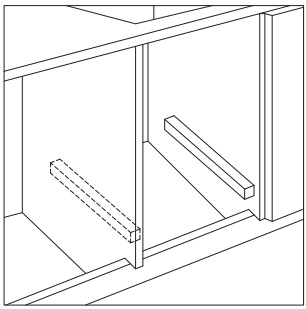
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА И ТРЕБОВАНИЯ К ВСТРАИВАНИЮ

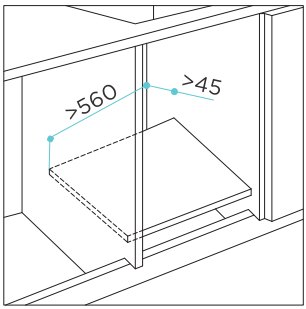
Примечание: все размеры на схеме указаны в мм.





Для обеспечения достаточной вентиляции задняя стенка мебельной секции должна быть удалена. Предпочтительна установка духового шкафа на две деревянные планки. Если шкаф устанавливается на сплошную ровную поверхность, необходимо наличие отверстия размером не менее 45×560 мм.

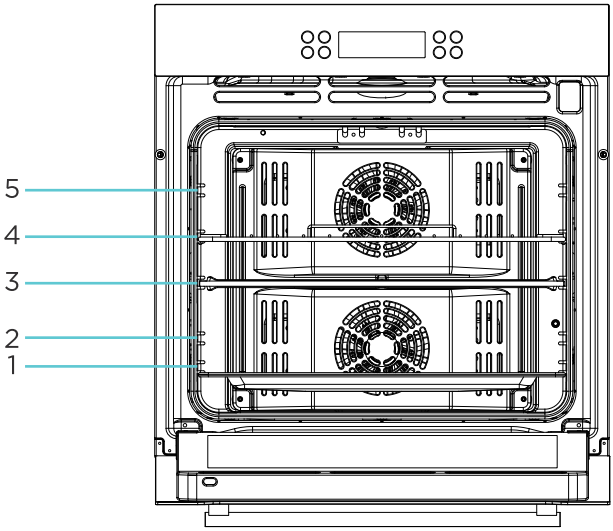




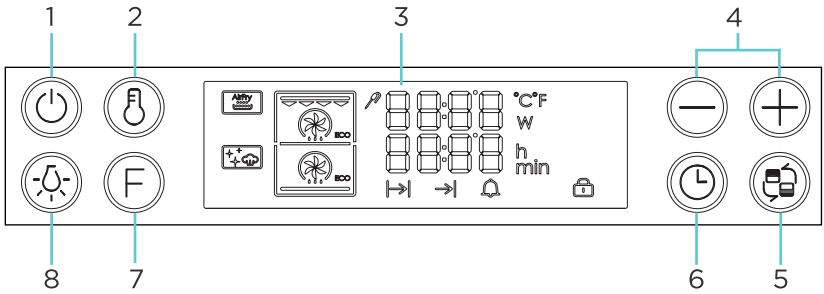
- Панели соседних шкафов должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы с внешней стороной из шпона должны быть собраны с использованием клея, выдерживающего температуры до 100 °C.
- В соответствии с действующими стандартами безопасности, после установки должен быть исключен любой контакт с электрочастями духового шкафа.
- Снятие всех элементов, обеспечивающих безопасную работу устройства, должно осуществляться только с помощью соответствующего инструмента.
- Чтобы зафиксировать устройство, откройте дверцу и вкрутите 4 винта в 4 отверстия, расположенные по периметру рамы.

РАСПОЛОЖЕНИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ

В духовом шкафу есть пять уровней направляющих, на которые можно поместить решетку, противни или корзину для аэрогриля.

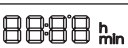


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка питания.
2. Кнопка температуры.
3. Дисплей.
4. Кнопки настройки температуры/времени/режима.
5. Кнопка переключения верхнего и нижнего нагрева.
6. Кнопка установки времени / кнопка выбора функции управления временем.
7. Кнопка выбора секции.
8. Кнопка управления освещением.

ОБОЗНАЧЕНИЕ ИНДИКАТОРОВ

Индикатор	Обозначение
	Режим приготовления
	Индикатор температуры
	Индикатор времени
	Индикатор времени приготовления
	Индикатор времени окончания
	Кухонный таймер
	Использование щупа
ECO	Режим энергосбережения
	Режим «Аэрогриль»
	Режим паровой очистки
	Блокировка

НАЧАЛО РАБОТЫ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

ВНИМАНИЕ!

Без установленного времени устройство не сможет работать.

1. Подключите устройство к сети — на дисплее замигают часы «0:_». Нажимайте кнопки ⊕ и ⊖, чтобы установить часы. После чего подождите около 5 секунд — индикация часов перестанет мигать и покажет установленное время.
2. Нажмите кнопку 🕒 — на дисплее замигает значение минут «_:00».
3. Нажимайте кнопки ⊕ и ⊖, чтобы задать минуты.
4. Чтобы завершить настройку времени, нажмите кнопку 🕒 или через 5 секунд индикация минут перестанет мигать автоматически. На дисплее отобразится текущее время. Устройство готово к использованию.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием духового шкафа необходимо очистить рабочую камеру и все аксессуары как описано ниже.

1. Снимите упаковку, защитную пленку и удалите все наклейки с поверхности устройства. Извлеките аксессуары из рабочей камеры. Убедитесь, что в рабочей камере не осталось элементов упаковки, так как они могут представлять опасность возгорания.
2. Тщательно очистите аксессуары и боковые направляющие в камере при помощи мягкой тряпки или щетки, смоченной в мыльной воде.
3. Протрите все гладкие поверхности рабочей камеры и дверцы мягкой влажной тканью. Далее духовку нужно прогреть, чтобы удалить остатки заводской смазки:
   - Включите духовку, нажав кнопку ⏻.
   - Выберите обе секции с помощью кнопки ⊢.
   - Выберите режим конвекции.
   - С помощью кнопки 🌡 установите температуру 200 °C и дайте духовке поработать с заданными настройками в течение 1 часа. Во время работы может появиться небольшое количество дыма и соответствующего запаха. Это нормальное явление.
4. Дайте духовке полностью остыть, а затем снова протрите рабочую камеру влажной тканью, затем вытрите насухо и установите аксессуары на место.

ОБЩИЙ ПОРЯДОК РАБОТЫ С УСТРОЙСТВОМ

1. Включите устройство, нажав кнопку ⏻.
2. Выберите секцию приготовления с помощью кнопки ⊢. Установите разделитель при необходимости.
3. Выберите режим приготовления.
4. Настройте желаемую температуру с помощью кнопки 🌡. Если режим уже выбран и нужно отдельно изменить температуру или время приготовления для одной из зон, используйте кнопку 🍽.
5. Настройте одну из функций управления временем (при необходимости) с помощью кнопки 🕒.

Примечание: для переключения между режимами приготовления, настройки значения температуры и времени приготовления нажимайте кнопки ⊕ и ⊖.

6. Устройство начнет работу. Нажмите кнопку ⏻, чтобы выключить духовку (если Вы установили режимы «Длительность приготовления» или «Время окончания», то духовка выключится автоматически).

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

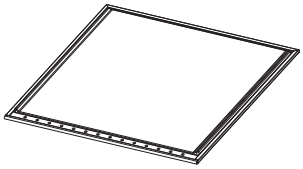
Противень для бисквитов, глубокий противень и решетка духового шкафа должны быть правильно установлены в боковые направляющие. Будьте осторожны при извлечении готовых блюд: все поверхности и аксессуары внутри духовки сильно нагреваются.

Пример размещения:

- Уровень 1: глубокий противень;
- Уровень 3: противень для бисквитов.

При использовании противней для сбора жира или сока, убедитесь, что они правильно размещены в боковых направляющих. Соприкосновение аксессуаров с дном духовой камеры может привести к повреждению эмалевого покрытия. Противни или формы, установленные на первый уровень, должны находиться на расстоянии не менее 2 см от дна духовки.

Разделитель устанавливается на уровень 3 и предназначен для работы только верхней или только нижней секции, а также для работы обеих секций независимо друг от друга. На задней стенке духового шкафа расположен контактный датчик разделителя. Для обеспечения его корректной работы вставляйте разделитель до упора.



- Два звуковых сигнала после установки разделителя подтверждают активацию соответствующей функции.
- Два сигнала при извлечении разделителя означают, что режим с его использованием недоступен.

Пример размещения:

- Уровень 1: глубокий противень;
- Уровень 3: разделитель;
- Уровень 4: противень для бисквита.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗДЕЛИТЕЛЯ

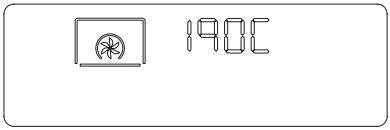
Перед использованием режимов верхнего/нижнего нагрева или режима раздельной конвекции используйте разделитель. Во время установки разделителя устройство должно быть выключено.

1. Включите устройство, нажав кнопку ⏻.
2. Нажмите кнопку ⊢ для выбора секции.
3. Выберите режим работы.
4. Для переключения режимов нажимайте кнопки ⊕ и ⊖. При бездействии в течение 3 секунд устройство автоматически начнет работу с выбранными настройками.

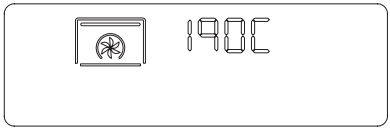
5. Чтобы переключить секцию после запуска процесса приготовления, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд . Нажимайте кнопку для выбора желаемой секции.

Секция	Индикатор	Режим	Разделитель	Информация о режиме
Верхняя		1. Конвекция 2. Верхний нагрев + конвекция 3. Верхний нагрев	Да	Экономит энергию и время при приготовлении небольшого количества пищи
Обе		Режимы обеих секций	Да	Позволяет готовить одновременно два блюда в разных температурных режимах
Нижняя		1. Конвекция 2. Нижний нагрев + конвекция	Да	Экономит энергию и время при приготовлении небольшого количества пищи
Общая	Нет	1. Конвекция 2. Верхний нагрев + конвекция 3. Стандартный режим 4. Гриль 5. Гриль + конвекция 6. Нижний нагрев + конвекция 7. Разморозка	Нет	—

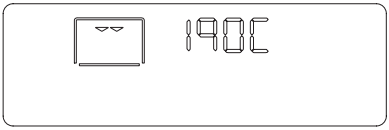
ВЕРХНЯЯ СЕКЦИЯ



Конвекция

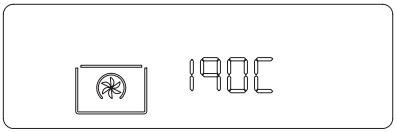


Верхний нагрев + Конвекция

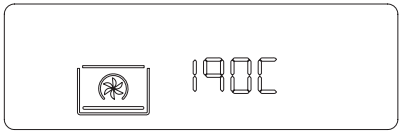


Верхний нагрев

НИЖНЯЯ СЕКЦИЯ



Конвекция



Нижний нагрев + Конвекция

РАЗДЕЛЬНЫЙ РЕЖИМ

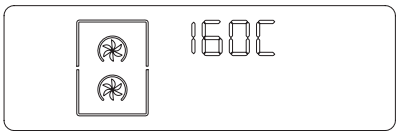
В данном режиме верхняя и нижняя секции работают одновременно и независимо друг от друга. Вы можете готовить два разных блюда сразу, с разными настройками. Вы можете выбрать, какая из секций включится первой. Если одно из блюд уже приготовилось, а для второго требуется изменить параметры, выполните следующие действия:

1. Нажмите кнопку для выбора зоны, в которой необходимо продолжить процесс приготовления.
2. Используйте кнопки и для настройки времени и температуры приготовления.

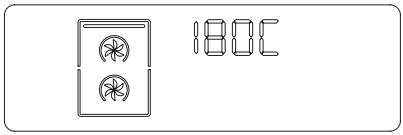
ВНИМАНИЕ!

Для корректной работы данного режима необходимо вставить разделитель.

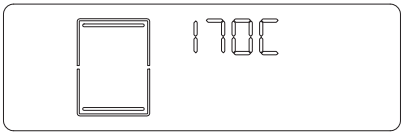
ОБЩАЯ СЕКЦИЯ



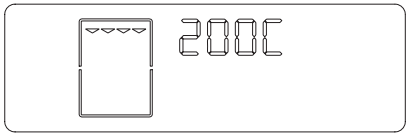
Конвекция



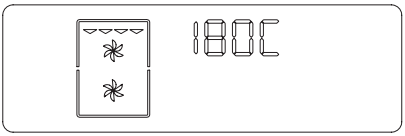
Верхний нагрев + Конвекция



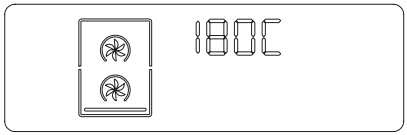
Стандартный



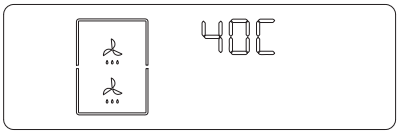
Гриль



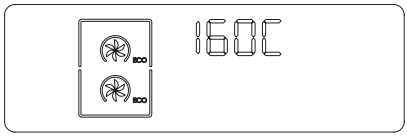
Гриль + Конвекция



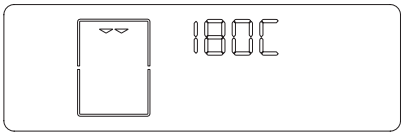
Нижний нагрев + Конвекция



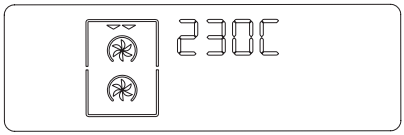
Разморозка



Энергосберегающий режим



Верхний нагрев



Аэрогриль

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РАЗМОРОЗКА

Данный режим подходит для разморозки любых продуктов, но в особенности для замороженных блюд, требующих низкой температуры нагрева: тортов-мороженое, пирогов со свежими фруктами, десертов со сливками или заварным кремом. При разморозке работает нижний вентилятор, что способствует равномерному распределению теплого воздуха и ускоряет разморозку в 2 раза.

Рекомендуемая температура: 40 °C.

СТАНДАРТНЫЙ РЕЖИМ

Данный режим подходит для выпечки и запекания продуктов, расположенных на одном уровне. Для поддержания температуры в духовке одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.

Перед началом приготовления рекомендуется предварительно разогреть духовку (разогрев можно производить в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»).

Рекомендуемая температура: 200 °C.

Блюдо, вес/количество	Уровень	Темп. (°C)	Аксессуар	Время (мин.)
Замороженная лазанья, 500–1000 г	3	180–200	Форма на решетке	40–50
Рыба средних размеров, 300–1000 г	2/3	240	Противень	15–20
Филе рыбы, 500–1000 г	3	200	Противень	13–20
Замороженные котлеты, 350–1000 г	3	200	Противень	25–35
Свиные отбивные на кости, 500–1000 г	2/3	200	Решетка, противень (для сбора сока)	40–50
Запеченный картофель, разрезанный пополам, 500–1000 г	3	180–200	Противень	30–45
Замороженный мясной рулет, 500–1000 г	3	180–200	Противень	40–50

ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Данный режим подходит для выпекания кондитерских изделий, таких как пирожные и бисквиты, на одном уровне, что способствует формированию у них хрустящей корочки. Также подходит для приготовления пиццы, киша и чизкейка. В процессе работы задействован верхний нагревательный элемент, а вентилятор обеспечивает постоянную циркуляцию горячего воздуха для равномерного пропекания.

Перед началом приготовления рекомендуется предварительно разогреть духовку (разогрев можно производить в текущем режиме).

Рекомендуемая температура: 190 °C.

Блюдо, вес/количество	Уровень	Темп. (°C)	Аксессуар	Время (мин.)
Свиные отбивные на кости, 1000 г	2/3	180–200	Решетка, противень (для сбора сока)	50–65
Свиная лопатка в фольге 1000–1500 г	2/3	180–230	Противень	60–120

Блюдо, вес/количество	Уровень	Темп. (°C)	Аксессуар	Время (мин.)
Целая курица, 700–1500 г	2/3	190–200	Противень	40–55
Стейк из мяса/рыбы, 400–800 г	2/3	180–200	Противень	15–35
Бисквит, 1000 г	2/3	180	Противень	20

КОНВЕКЦИЯ

В данном режиме можно готовить блюда, размещенные на трех уровнях одновременно. Приготовление пищи осуществляется за счет нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, в то время как вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по всему объему камеры.

Перед началом приготовления рекомендуется предварительно разогреть духовку (разогрев можно производить в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»).

Рекомендуемая температура: 170 °C.

Блюдо, вес/количество	Уровень	Темп. (°C)	Аксессуар	Время (мин.)
Бараньи ребрышки, 350–700 г	2/3	190–200	Решетка, противень (для сбора сока)	40–50
Бананы в фольге с шоколадом, орехами и коричневым сахаром, 3–5 шт.	3	220–240	Решетка	15–25
Запеченные яблоки, 3–5 шт. по 150–200 г	3	200–220	Решетка	15–25
Котлеты из фарша, 300–600 г	3	195	Противень	18–25
Мясной рулет с начинкой из фарша, 500–1000 г	3	180–200	Противень	50–65

ГРИЛЬ

Данный режим предназначен для приготовления больших порций плоских блюд, например, стейков, шницелей или рыбы. Также подходит для подрумянивания тостов. В данном режиме работают как внешний, так и внутренний нагревательные элементы.

Перед началом приготовления рекомендуется предварительно разогреть духовку (разогрев можно производить в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»).

Рекомендуемая температура: 240 °C.

Блюдо, вес/количество	Уровень	Темп. (°C)	Аксессуар	Время (мин.)
Сосиски, 5–10 шт.	3/4	200	Решетка, противень (для сбора сока)	10–15
Охотничьи колбаски, 8–10 шт.	3/4	200	Решетка	10–12
Тосты, 5–10 шт.	4	240	Решетка	8–12
Сырные тосты, 5–10 шт.	2/3	200	Противень	18–25
Замороженные блины с начинкой, 200–500 г	3	180–200	Противень	20–30

ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ

В данном режиме активируются центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор. Их комбинированная работа значительно повышает эффективность теплового излучения за счет принудительной циркуляции горячего воздуха по всей камере духового шкафа и предотвращает подгорание поверхности продуктов, обеспечивая равномерное проникновение тепла внутрь. Режим подходит для приготовления шашлыка из мяса и овощей, сосисок, свиных и бараньих ребрышек, курицы в остром соусе, свиных отбивных и других подобных блюд.

Перед началом приготовления рекомендуется предварительно разогреть духовку (разогрев можно производить в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»).

Рекомендуемая температура: 240 °C.

Блюдо, вес/количество	Уровень	Темп. (°C)	Аксессуар	Время (мин.)
Сыр Камамбер для жарки (замороженный), 2×75 г — 4×75 г	3	200	Решетка	10–12
Замороженные багетты с томатами и моцареллой	2/3	200	Решетка, противень (для сбора сыра)	15–20
Рыбные палочки, 300–700 г	2/3	200	Решетка, противень (для сбора сока)	15–25
Замороженные рыбные бургеры, 300–600 г	3	180–200	Противень	20–35
Замороженная пицца, 300–500 г	2/3	180–200	Противень	23–30

НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Данный режим подходит для блюд, где необходимо сочетание нежной влажной текстуры сверху и хрустящей корочки снизу. К таким блюдам относятся пицца, киш, немецкие открытые фруктовые пироги и чизкейки.

Перед началом приготовления рекомендуется предварительно разогреть духовку (разогрев можно производить в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»).

Рекомендуемая температура: 190 °C.

Блюдо, вес/количество	Уровень	Темп. (°C)	Аксессуар	Время (мин.)
Замороженный яблочный пирог из дрожжевого теста, замороженный, 350–700 г	3	180–200	Форма на решетке	15–20
Замороженные небольшие пирожки из слоеного теста с начинкой, 300–600 г	3	180–200	Противень	25
Фрикадельки в соусе, 250–500 г	3	180–200	Сковорода на решетке	25–35
Вееры из слоеного теста, 500–1000 г	3	180	Противень	15–23
Каннеллони под соусом, 250–500 г	3	180	Сковорода на решетке	22–30
Пирог из дрожжевого теста с начинкой, смазанный яичным желтком, 600–1000 г	3	180–200	Противень	20–30

РАЗДЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ

В данном режиме можно готовить 2 блюда в верхней и нижней секциях одновременно (например, яблочный пирог в нижней части духового шкафа и мясной стейк в его верхней части).

Перед началом приготовления рекомендуется предварительно разогреть духовку (разогрев можно производить в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»).

ВНИМАНИЕ!

Для корректной работы данного режима необходимо вставить разделитель.

Вариант 1

Секция	Блюдо, вес/ количество	Уровень	Режим	Темп. (°C)	Аксессуар	Время (мин.)
Верхняя часть духового шкафа	Стейк из мяса/рыбы, 400–800 г	4	Верхний нагрев + Конвекция	180–200	Противень	15–35
Нижняя часть духового шкафа	Замороженный яблочный пирог из дрожжевого теста, 350–700 г	1	Нижний нагрев + Конвекция	180–200	Форма на решетке	15–20

Вариант 2

Секция	Блюдо, вес/ количество	Уровень	Режим	Темп. (°C)	Аксессуар	Время (мин.)
Верхняя часть духового шкафа	Стейк из мяса/рыбы, 400–800 г	4	Верхний нагрев + Конвекция	180–200	Противень	15–35
Нижняя часть духового шкафа	Замороженные небольшие пирожки из слоеного теста с начинкой, 300–600 г	1	Нижний нагрев + Конвекция	180–200	Форма на решетке	25

РЕЖИМ АЭРОГРИЛЯ

В данном режиме работают верхний и кольцевой нагревательные элементы. Данный режим обеспечивает эффективное конвекционное приготовление без необходимости переворачивания продуктов. Благодаря циркуляции горячего воздуха блюда приобретают идеальную хрустящую корочку и насыщенный вкус с минимальным использованием масла. Подходит для приготовления картофеля фри, куриных крылышек, наггетсов и аналогичных закусок.

Чтобы включить режим «Аэрогриль», сразу после включения устройства нажмите и удерживайте кнопки и до звукового сигнала. После этого на дисплее загорится значок режима.

Рекомендуемый уровень размещения продуктов: 3.

Рекомендуемая температура: 230 °C.

ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ

В данном режиме работает задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивающий щадящий и равномерный прогрев по всему объему духовки.

Прерывистый режим работы нагревательного элемента позволяет максимально эффективно использовать тепло внутри рабочей камеры, снижая энергопотребление.

Данный режим подходит для выпечки и приготовления нежных кондитерских изделий на нескольких уровнях одновременно: тортов, тарталеток, заварных пирожных, печенья, рулетов и небольшие порции овощей под грилем и других подобных блюд.

ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

В данном режиме инфракрасное тепло от двух верхних элементов направляется на продукты. Режим можно использовать для нежных кусков мяса, стейков, отбивных, колбасок, рыбы, горячих сэндвичей с сыром и других быстро готовящихся блюд.

Режим «Верхний нагрев» позволяет в полной мере использовать большую площадь противня-гриля и готовит быстрее обычного режима «Гриль». Перед началом приготовления рекомендуется прогреть гриль в течение 3 минут. Это поможет запечатать натуральные соки стейков, отбивных и т. д. и улучшит вкус.

Рекомендуемая температура: 200 °C.

Блюдо	Вес (кг.)	Уровень	Предврительный нагрев (мин.)	Темп. (°C)	Время (мин.)
Камбала	1	4	5	200	8–10
Шашлычки из кальмаров и креветок	1	4	5	200	6–8
Филе трески	1	4	5	200	10
Овощи-гриль	1	3/4	5	200	10–15
Телячий стейк	1	4	5	200	15–20
Котлеты (отбивные)	1	4	5	200	15–20
Гамбургеры	1	4	5	200	7–10
Скумбрия	1	4	5	200	15–20
Горячие сэндвичи (тосты)		4	5	200	2–3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩУПА

Вы можете использовать термощуп для проверки температуры внутри блюда. Термощуп находится в специальном гнезде (см. схему устройства).

Мясо	Вид (вес)	Степень прожарки / кол-во	Время (мин.)	Температура внутри устройства (°C)	Температура мяса (°C)
Говядина	Ребро без кости Топ-сирлойн (1360–2270 г)	Слабая	20–24	165	60
		Средняя	24–28		70
		Полная	28–32		75
	Вырезка	Слабая	10–14		60
		Средняя	14–18		70
Свинина	На кости / без кости (1360–2270 г)	—	23–27		75
	Отбивные	2 шт.	30–35		
		3 шт.	30–40		
		6 шт.	40–45		
Ветчина	Консервированная, окорок, голяшка (1360–2270 г)	Полная	14–18		60
Баранина	На кости / без кости (1360–2270 г)	Средняя	17–20		70
		Полная	20–24		75
Морепродукты	Рыба целая (1360–2270 г)	—	30–40	205	75
	Хвосты лобстера (по 170–230 г)	—	20–25	175	80
Птица	Целая курица (1134–1588 г)	—	24–26	175	80–85
	Перепел нефаршированный (453–680 г)		50–55		
	Перепел фаршированный (453–680 г)		55–60		
	Утка (1800–2270 г)		24–26	160	
	Индейка целая нефаршированная (4536–7260 г)		8–11		
	Индейка целая фаршированная (8165–10890 г)		7–10		
	Грудка индейки (1814–2720 г)		16–19		75

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

ОБЩАЯ СЕКЦИИ

1. Нажмите и удерживайте кнопку около 3 секунд — индикатор температуры начнет мигать.
2. Нажимайте кнопки и для регулировки температуры. Одно нажатие изменяет значение на 5 °C.

Секция	Диапазон температур (°C)
Общая	40–250
Верхняя	
Нижняя	

Примечание: температуру можно регулировать в процессе приготовления.

РАЗДЕЛЬНЫЙ РЕЖИМ

1. Нажмите и удерживайте кнопку около 3 секунд — индикатор температуры начнет мигать.
2. Нажимайте кнопки и для регулировки температуры. Одно нажатие изменяет значение на 5 °C.
3. Нажмите кнопку для переключения между верхней и нижней секциями — индикатор температуры начнет мигать.
4. Установите необходимую температуру с помощью кнопок и .

Секция	Диапазон температур (°C)
Верхняя	180–250
Нижняя	

Примечание: температуру можно регулировать в процессе приготовления.

УПРАВЛЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЕМ

Чтобы включить/выключить внутреннее освещение, нажмите кнопку .

ФУНКЦИИ УПРАВЛЕНИЯ ВРЕМЕНЕМ

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ

С помощью данной функции устройство прекратит работу в установленное время.

общая секции

1. Нажимайте кнопку , пока индикатор « » и три цифры на дисплее не начнут мигать.
2. Нажимайте кнопки и для установки желаемого времени окончания.

3. Для подтверждения выбранного времени нажмите кнопку еще раз или подождите 3 секунды — устройство начнет работу с заданными настройками. По достижении установленного времени, раздадутся 3 звуковых сигнала и устройство выключится.

Раздельный режим

1. Нажимайте кнопку, пока индикатор « » и три цифры на дисплее не начнут мигать.
2. Нажимайте кнопки и для установки желаемого времени окончания.
3. Нажмите кнопку для переключения между верхней и нижней секциями — индикатор времени окончания и три цифры на дисплее начнут мигать.
4. Настройте время окончания с помощью кнопок и .
5. Для подтверждения выбранного времени нажмите кнопку еще раз или подождите 3 секунды — устройство начнет работу с заданными настройками.
6. По достижении установленного времени, раздадутся 3 звуковых сигнала и устройство выключится.

Примечание: во время приготовления Вы можете скорректировать ранее установленное время окончания.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Общая секции

1. Нажимайте кнопку, пока индикатор « » и три цифры на дисплее не начнут мигать.
2. Нажимайте кнопки и для установки желаемой длительности приготовления.
3. Для подтверждения выбранного времени нажмите кнопку еще раз или подождите 3 секунды — устройство начнет обратный отсчет. По истечении установленного периода времени, раздадутся 3 звуковых сигнала и устройство выключится.

Раздельный режим

1. Нажимайте кнопку, пока индикатор « » и три цифры на дисплее не начнут мигать.
2. Нажимайте кнопки и для установки желаемой длительности приготовления.
3. Нажмите кнопку для переключения между верхней и нижней секциями — индикатор « » и три цифры на дисплее начнут мигать.
4. Настройте длительность приготовления с помощью кнопок и .
5. Для подтверждения выбранного времени нажмите кнопку еще раз или подождите 3 секунды — устройство начнет работу с заданными настройками.
6. По истечении установленного периода времени, раздадутся 3 звуковых сигнала и устройство выключится.

ПРИМЕЧАНИЯ

- В процессе готовки Вы можете скорректировать ранее установленное время приготовления с помощью кнопки и кнопок настройки.
- Если время приготовления не был задано, устройство автоматически выключится через 2 часа после запуска.
- При использовании щупа установить время приготовления невозможно.
- В процессе готовки Вы можете скорректировать ранее установленное время приготовления с помощью кнопки и кнопок настройки для лучшего результата.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Вы можете использовать функции «Длительность приготовления» и «Время окончания» вместе. Тогда устройство будет начинать и заканчивать работу автоматически.

1. Установите желаемую длительность приготовления (индикатор « |⇒| »).
2. Установите желаемое время окончания (индикатор « ⇒| »).
3. Для подтверждения выбранных настроек нажмите кнопку ◷ — устройство автоматически рассчитает разницу между заданными значениями и определит время начала работы.

Например: текущее время — 14:00. Вам нужно, чтобы блюдо готовилось в течение 5 часов и было готово к 20:30.

- *Установите длительность приготовления — 5 часов;*
- *Установите время окончания приготовления — 20:30.*
- *Устройство автоматически рассчитает разницу между заданными значениями и определит время начала работы — начнет приготовление в 15:30.*

Примечание: чтобы использовать функцию «Отложенный старт» важно установить сначала «Длительность приготовления», а зачем «Время окончания». В противном случае функция «Отложенный старт» не активируется.

КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

ВНИМАНИЕ!

Функция «Кухонный таймер» только оповещает об истечении установленного периода времени и не выключает устройство. По истечении заданного времени таймера выключите устройство вручную.

1. Нажимайте кнопку ◷ до тех пор, пока индикатор «🔔» и три цифры на дисплее не начнут мигать.
2. Установите желаемый период времени с помощью кнопок ⊕ и ⊖.
3. Для запуска кухонного таймера нажмите кнопку ◷ еще раз. По истечении установленного периода времени раздастся звуковой сигнал, устройство продолжит работу. Отключите устройство вручную, с помощью кнопки ⏻.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

В данном режиме все кнопки панели управления, за исключением кнопки разблокировки, становятся неактивными. Функция блокировки доступна для использования как во время работы устройства, так и в режиме ожидания.

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки ◷ и Ⓕ в течение 1 секунды — на дисплее появится индикатор «🔒».
2. Для разблокировки снова одновременно нажмите и удерживайте кнопки ◷ и Ⓕ в течение 3 секунд.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

- Выньте из устройства все аксессуары и вымойте их с моющим средством. При стойких загрязнениях замочите аксессуары в теплой мыльной воде на 30 минут.
- Очистите поверхность устройства от загрязнений изнутри и, если требуется, снаружи (подробные рекомендации по очистке см. в таблице ниже).
- После очистки насухо вытрите все поверхности и аксессуары.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание повреждения устройства для очистки запрещено использовать:

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

При использовании специальных средств для очистки духовых шкафов обратитесь к их руководствам по эксплуатации.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

Часть устройства	Способ чистки
Внешняя поверхность	Очистите поверхность мягкой губкой, смоченной в мыльной воде, а затем протрите насухо тканью или салфеткой
Внутренняя поверхность	Для удаления сильных загрязнений, а также во избежание повреждения эмалированных поверхностей устройства, используйте специальное средство для очистки духовок
Панель управления	Бережно очистите мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, а затем протрите ее насухо тканью или салфеткой
Дверной уплотнитель	Ручная очистка не рекомендуется
Боковые поверхности рабочей камеры	Очистите поверхность мягкой губкой, смоченной в мыльной воде, а затем протрите насухо тканью или салфеткой. Если стенки камеры сильно загрязнены, используйте специальное средство для очистки духовых шкафов

ОЧИСТКА ВЫСОКИМИ ТЕМПЕРАТУРАМИ

Если после ручной очистки в духовке остались сильные загрязнения, для удаления застывших брызг масла и жира можно использовать ее нагрев до высокой температуры. Для этого:

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Установите режим «Конвекция».
3. Установите температуру 250 °C.
4. Запустите духовку примерно на 1 час (время может варьироваться в зависимости от степени загрязнения).

ВНИМАНИЕ!

Данный метод не подходит для удаления следов специй, сиропов, больших жирных пятен и других подобных веществ — такие загрязнения следует оттирать вручную с помощью мягкой щетки и раствора горячей воды с моющим средством.

Рекомендуется установить время окончания — по окончании заданного времени устройство автоматически выключится.

Оставшиеся незначительные загрязнения будут постепенно исчезать с каждым последующим использованием духовки при очистке высокими температурами.

ОЧИСТКА ПАРОМ

1. Извлеките все аксессуары, посуду и боковые направляющие.
2. Приготовьте раствор из воды, белого уксуса и средства для мытья посуды в пропорции 85/10/5 и обильно распылите на дверцу, боковые и заднюю стенки духовки.
3. Налейте 40 мл воды в углубление на дне камеры.
4. Закройте дверцу, после чего с помощью кнопок ⊕ и ⊖ установите режим «Очистка паром» ( ).
5. Установите температуру 130°C и запустите устройство.
6. Выключите духовку через 18 минут.
7. Дождитесь полного остывания духового шкафа до безопасной температуры, после чего аккуратно протрите все поверхности слегка влажной мягкой тканью.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Вы можете снять дверцу с устройства для удобства очистки.

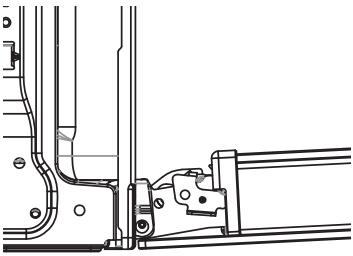
Петли дверцы с обеих сторон оборудованы блокировочными рычагами: когда они опущены, дверца зафиксирована и не может быть снята. Когда рычаги подняты, петли фиксируются в разблокированном положении, чтобы не захлопнуться.

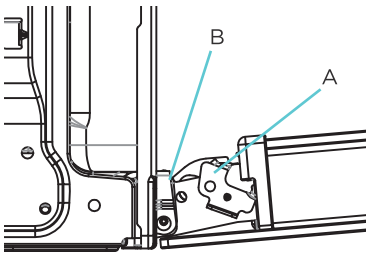
ВНИМАНИЕ!

Если петли не зафиксированы, они могут захлопнуться с большой силой. Всегда убеждайтесь, что Вы полностью подняли или опустили блокировочные рычаги. Также будьте внимательны: петли двигаются при открывании и закрывании дверцы, что может привести к защемлению пальцев. Не держитесь за дверцу рядом с петлями.

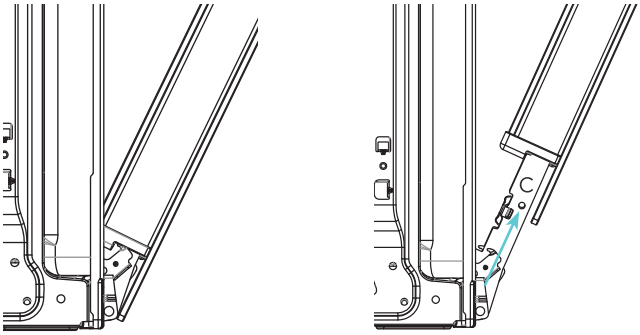
ПОРЯДОК СНЯТИЯ И УСТАНОВКИ

1. Полностью откройте дверцу и поднимите блокировочные рычаги (A).





2. Прикройте дверцу так, чтобы блокировочные рычаги (A) зацепились за край паза (B), и потяните на себя, вытащив крючки петель по направлению стрелки C, как показано на рисунках ниже.

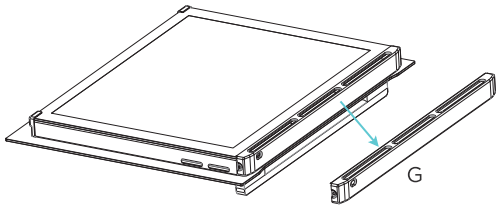


3. Чтобы снова установить дверцу, выполните вышеуказанный действия в обратном порядке.

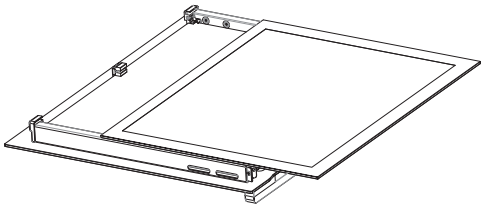
СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

Дверца духового шкафа состоит из трех стеклянных панелей. В ее верхней и нижней частях располагаются вентиляционные отверстия, и когда духовой шкаф работает, воздух циркулирует через дверцу так, чтобы внешняя панель оставалась холодной. Если между стеклянными панелями образовался конденсат, дверцу можно разобрать, чтобы очистить пространство между панелями.

1. Сняв дверцу с устройства, положите ее так, чтобы не поцарапать. Если Вы кладете дверцу на стол или другую возвышенную поверхность, будьте осторожны, чтобы не уронить ее и не разбить стекла.



2. Снимите уплотнитель (G), открутив винты.
3. Аккуратно выньте внутреннее стекло.



4. Очистите стеклянные панели и другие части дверцы мягкой влажной салфеткой или чистой губкой с небольшим количеством моющего средства.
5. Вытрите части дверцы насухо мягкой тканью и соберите ее обратно, выполняя описанные выше шаги в обратном порядке.

Примечание: очистите вставку из нержавеющей стали на крышке при помощи специального средства для чистки нержавеющей стали. Остальную часть крышки дверцы очистите мягкой тканью, смоченной в мыльной воде.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте стеклоочистители, химические и абразивные моющие средства, а также жесткие губки. Возникновение царапин на поверхности дверцы может привести к ее дальнейшему растрескиванию.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

ВНИМАНИЕ!

Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство отключено от электропитания, а рабочая камера полностью остыла, прежде чем производить замену лампы.

1. Открутите плафон.
2. Снимите металлическое кольцо и очистите стеклянный плафон.
3. Извлеките старую лампу и замените ее на новую того же типа.
4. Установите металлическое кольцо на стеклянный плафон.
5. Прикрутите плафон на место.

Примечание: используйте лампы со следующими характеристиками:

- цоколь G9;
- устойчивые к высоким температурам.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ БОКОВОЙ ПОДСВЕТКИ

1. Снимите левую боковую решетку, чтобы получить доступ к лампе. Чтобы снять крышку, используйте отвертку.
2. Снимите и очистите металлическую рамку и уплотнение.
3. Замените лампу.
4. Установите металлическую рамку и уплотнение обратно. Затяните винты.
5. Установите левую боковую решетку на место.

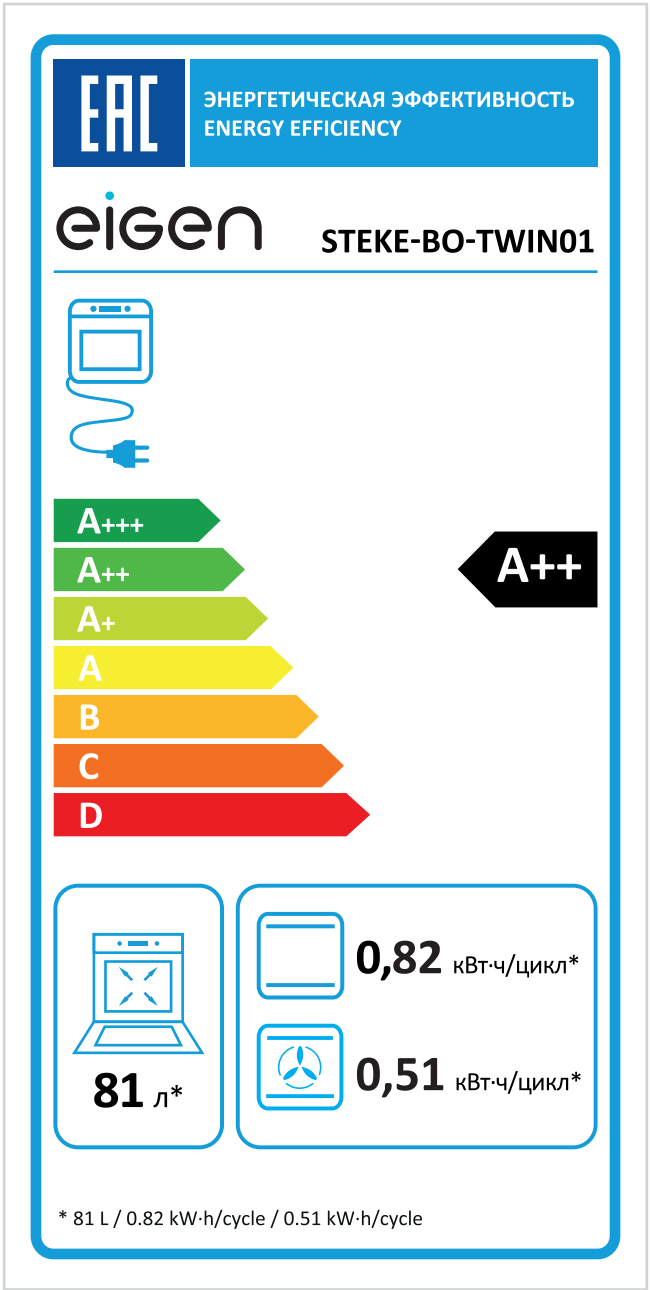
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Steke-BO-Twin01
Торговая марка	Eigen
Параметры питания	220–240 В ~ 50/60 Гц
Класс защиты от поражения эл. током	I
Потребляемая мощность	3184 Вт
Максимальная температура	250 ºC
Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции	0,82 кВт·ч
Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции	0,51 кВт·ч
Класс энергопотребления	A++
Количество режимов работы/ автопрограмм	17
Объем рабочей камеры	81 л
Тип крепления шнура питания	Y
Степень защиты от влаги и пыли	IPX0
Габариты (Ш × Г × В)	594 × 550 × 595 мм
Длина кабеля	102 см
Вес нетто	36.6 кг
Область применения	Бытовое

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Глубокий противень.
- Противень для бисквита.
- Корзина для аэрогриля.
- Термощуп.
- Решетка.
- Разделитель.
- Руководство по эксплуатации.

СВЕДЕНИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается	Устройство не включено	Включите устройство
	Не установлено время	Установите время с помощью соответствующей кнопки
	Установлена недостаточная температура	Проверьте установленную температуру на дисплее
	Не запущена программа приготовления	Убедитесь, что устройство подключено к электросети и запущена программа приготовления
	Перегорел/сработал предохранитель	Замените предохранитель. В случае частого перегорания предохранителя обратитесь к квалифицированному специалисту
Освещение рабочей камеры не загорается	Лампа перегорела	Замените лампу на новую
Боковая подсветка не работает	Лампа перегорела	Замените лампу на новую
Блюдо пропеклось неравномерно	Установлен неподходящий режим приготовления	Выберите соответствующий режим согласно инструкциям в данном руководстве
Во время приготовления слышен шум и ощущается поток воздуха вблизи панели управления.	Это нормальное явление	Вентилятор охлаждения работает, чтобы предотвратить повышение влажности и охладить духовой шкаф. Вентилятор охлаждения выключается автоматически

КОДЫ ОШИБОК

При возникновении некоторых неисправностей на дисплее отобразится соответствующий код ошибки. Если это произошло, выключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Код	Ошибка
Er0	Потеря связи между платой дисплея и платой питания
Er3	Неисправность температурного датчика (сигнал от датчика не поступает на контрольную плату)
Er4	

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

- Правила и условия монтажа устройства описаны в разделе «Установка» данного руководства по эксплуатации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Для обеспечения корректной транспортировки устройства необходимо соблюдение следующих требований:
  - извлеките из устройства все внутренние принадлежности, если они есть, и упакуйте их отдельно;
  - убедитесь в правильности упаковки устройства для сохранения его работоспособности и внешнего вида (крупногабаритную технику необходимо обернуть в полиэтиленовую или пузырчатую пленку с подкладками из гофрированного картона в критических местах);
  - надежно зафиксируйте устройство ремнями, чтобы исключить возможность его перемещения по транспортному средству;
  - для полного исключения воздействия внешней среды используйте только крытый транспорт;
  - обеспечьте крайне осторожное обращение с упаковкой при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы 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.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Арда (Чжэцзян) Электрик Ко., Лтд.
Сев. шоссе Иньгуй №166, новая промзона Чэнси, Юнкан, г. Цзиньхуа, пров. Чжэцзян, Китай.
Manufacturer: Arda (Zhejiang) Electric Co., Ltd.
No.166 Yingui Northern Road, Chengxi New Industrial Area, Yongkang City, Jinhua City, Zhejiang Province, P.R.China.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС Ритейл».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Внешний вид устройства, его характеристики и комплектация могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя.

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 на устройство: 36 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, несоблюдения 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.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК


eigen