

eigen

Руководство по эксплуатации

Электрический
духовой шкаф
EIGEN
BO-SD721B

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	5
УСТАНОВКА.....	7
СХЕМА УСТРОЙСТВА.....	7
КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	8
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	10
РЕЖИМЫ НАГРЕВА	11
ПАР	12
АВТОМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ.....	13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	15
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	16
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	17
АКСЕССУАРЫ.....	18
УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ	18
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	19
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ	25
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....	26
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	27

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

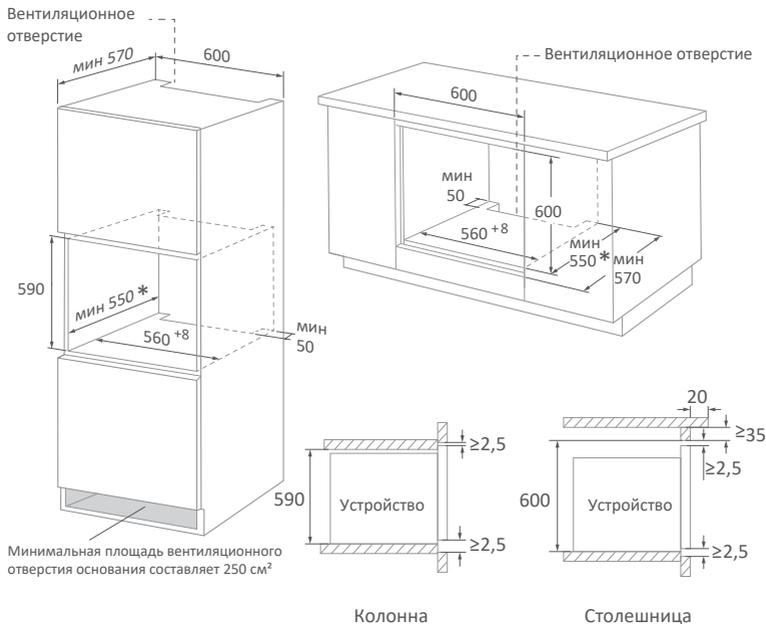
1. Не погружайте устройство или провод электропитания в воду или другие жидкости.
2. Не прикасайтесь к прибору влажными руками и не используйте устройство в комнатах с высокой влажностью.
3. Не прикасайтесь к прибору, не надев сухую обувь.
4. Храните устройство в сухом помещении.
5. Не используйте устройство, 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 намагниченные 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.

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. Незафиксированные 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.



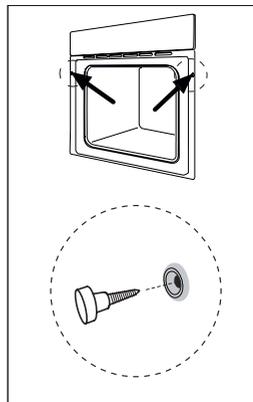
Примечание: все значения приведены в миллиметрах.

КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

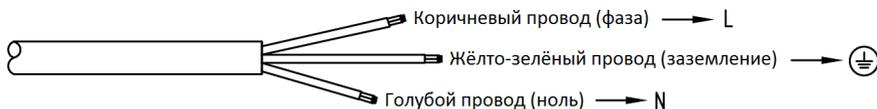
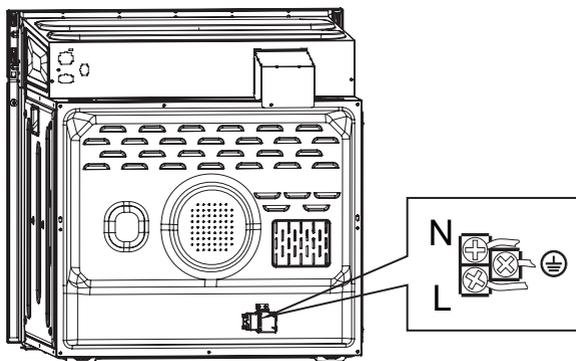
Внимание!

- 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 выдвигной 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 2,5 мм.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить камеру и аксессуары.

- Удалите все защитные детали, наклейки, пленки.
- Извлеките из камеры все принадлежности и боковые стойки.
- Тщательно очистите аксессуары и боковые стойки с помощью мыльного раствора и тряпки для посуды или мягкой щетки.
- Убедитесь, что в полости нет остатков упаковки, например, пенопласта или деревянных деталей, которые могут стать причиной пожара. Протрите поверхности в полости и на дверце мягкой влажной тканью. Чтобы удалить запах нового прибора, прогрейте пустую камеру духового шкафа с закрытой дверцей.
- Во время первого разогрева прибора следите за тем, чтобы кухня хорошо проветривалась. Не допускайте в это время на кухню детей и домашних животных. Закройте дверь в соседние помещения.

Настройки	
Режим нагрева	
Температура	250 °C
Время	1 час

После того, как устройство остынет:

- Очистите поверхности и дверцу мыльным раствором и тряпкой для посуды.
- Высушите все поверхности.
- Установите боковые стойки.

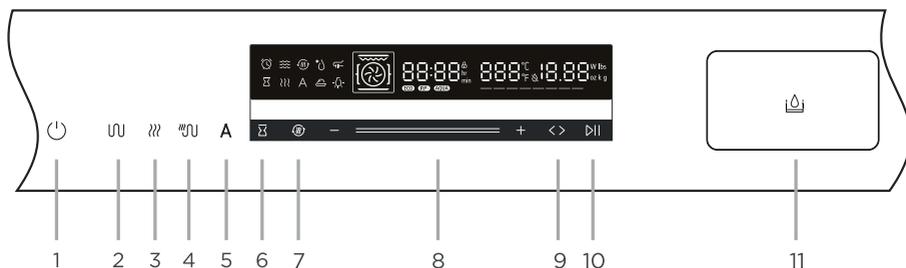
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Перед использованием печи необходимо установить время:

1. Подключите устройство к сети, на дисплее отобразится «00:00». Нажмите  или кнопку «+/-» для настройки значения минут.
2. Нажмите  для подтверждения и настройте значение минут. Нажмите  для подтверждения.

Примечание: если Вам нужно поменять значение часов, нажмите и удерживайте  в течение трех секунд и повторите шаги выше.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	— отмена	отменяет текущую операцию
2	— выпечка	нажмите для выбора функции «выпечка»
3	— чистый пар	нажмите для выбора функции «чистый пар»
4	— жарка на пару	нажмите для выбора функции «жарка на пару»
5	— автоматическое меню	нажмите для выбора автоматического меню
6	— окончание времени готовки	устанавливает время окончания готовки *
7	— быстрый прогрев	нажмите, чтобы разогреть камеру духовки *
8	— регулятор	проведите влево или вправо, чтобы отрегулировать температуру и время приготовления
9	— регулировка температуры/времени/пара	нажмите, чтобы отрегулировать температуру/время приготовления/пар
10	— старт/пауза/блокировка от детей	Нажмите для старта/паузы, длительное нажатие в течение 3 секунд активирует или деактивирует функцию блокировки от детей
11	— водяной бак	нажмите для открытия водяного бака

* нажмите и одновременно, чтобы включить освещение.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

	Режим	Температура	Описание
	Верхний и нижний нагрев	30–250 °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 воздушный поток	50–250 °C	Для приготовления блюд на гриле и подрумянивания продуктов. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей рабочей камере
	Верхний, нижний нагрев и конвекция	50–250 °C	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей полости
	Гриль	150–250 °C	Для приготовления небольшого количества продуктов на гриле и для подрумянивания продуктов
	Нижний нагрев	30–200 °C	Для дополнительного подрумянивания основы пиццы, пирогов и выпечки. Нагрев происходит от нижнего нагревателя
	Подъем теста	35–45 °C	Для приготовления дрожжевого теста или изготовления йогурта
	Сушка	-	Используется для сушки камеры и предотвращения размножения бактерий
	Режим «эко»	140–240 °C	Для энергосберегающего приготовления пищи

ПАР

Выберите функцию «пар», настройте время приготовления/температуру/количество пара и начните готовку.

Функция пара позволяет сделать пищу более мягкой и хрустящей.

	Верхний, нижний нагрев и пар	160–230 °C
	Конвекция и пар	160–250 °C
	Нижний, верхний нагрев, конвекция и пар	160–230 °C
	Нижний нагрев и пар	160–200 °C
	Гриль и пар	160–235 °C

Примечание:

- При приготовлении пищи с помощью функции пара заранее добавьте чистую воду в резервуар для воды.
- Когда функция пара активирована, помимо значка барбекю будет отображаться значок пара.
- Функция пара имеет три уровня.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Меню готовки на пару

Дисплей	Меню	Функция и температура	Время приготовления
01	Запеченная тыква с козым сыром и рукколой	 230 °C	10 мин.
02	Запеканка из баклажанов	 180 °C	30 мин.
03	Рататуй	 160 °C	40 мин.
04	Запеченный краб	 200 °C	23 мин.
05	Эскабече	 160 °C	30 мин.
06	Филе камбалы со свежей зеленью	 220 °C	10 мин.
07	Запеченная курица с картофелем	 200 °C	55 мин.
08	Свиная грудинка	 180-230 °C	67 мин.
09	Стейк	 230 °C	25 мин.
10	Пастуший пирог	 100 °C	30 мин.
		 200 °C	20 мин.
11	Запеканка из макарон	 200 °C	45 мин.
12	Курица с пастой Харисса с оливками и нутом	 160 °C	40 мин.
13	Банановый хлеб	 160 °C	60 мин.
14	Шоколадная помадка	 180 °C	10 мин.
15	Яблочный штрудель с ванильным соусом	 180 °C	30 мин.

Примечание: для данных блюд требуется предварительный прогрев камеры

Меню запекания на пару

Дисплей	Меню	Функция и температура	Время приготовления
16	Овощные закуски	 100 °C	20 мин.
17	Тыквенный суп	 100 °C	40 мин.
18	Фаршированные кабачки	 100 °C	30 мин.
19	Салат из чечевицы	 100 °C	30 мин.
20	Рыбное карри с персиками	 100 °C	25 мин.
21	Морской окунь с овощами	 100 °C	30 мин.
22	Мидии в соусе	 100 °C	40 мин.
23	Куриная грудка с вялеными помидорами	 100 °C	40 мин.
24	Каталонский крем	 100 °C	30 мин.
25	Ирисный пудинг	 100 °C	45 мин.
26	Очистка	  —	5 мин.
27	Удаление накипи	  —	15 мин.

Примечание: для данных блюд не требуется предварительный прогрев камеры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

1. После подключения духовки к электросети воспользуйтесь панелью управления духовки для выбора режима нагрева, используйте регулятор или кнопки «+ / -» для выбора температуры.
2. Нажмите  для начала нагрева.
3. Во время процесса приготовления нажмите  для отмены операции.

Примечание: после установки температуры Вы можете нажать  для установки времени готовки. Используйте регулятор или кнопки «+ / -» для выбора температуры.

БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

Нажмите  для активации быстрого прогрева, на дисплее отобразится соответствующий индикатор.

Примечание: сразу после окончания прогрева необходимо поместить продукты для готовки в духовку.

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Во время работы устройства Вы можете изменить время, температуру или уровень пара, для этого нажмите  и воспользуйтесь регулятором или кнопкой «+ / -». Для отмены нажмите .

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд для активации защиты от детей.

РЕЖИМ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

В режиме ожидания, после 10 минут бездействия, устройство автоматически перейдет в состояние энергосбережения.

В состоянии энергосбережения нажмите любую клавишу, чтобы вернуть устройство в режим ожидания.

ФУНКЦИЯ СУШКИ

В режиме ожидания нажмите  8 раз для активации режима сушки. Настройте время сушки с помощью слайдера или кнопки «+ / -» и нажмите  для начала работы.

ФУНКЦИЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

1. Достаньте водяной бак, добавьте воды и немного лимонной кислоты и вставьте бак обратно.
2. В режиме ожидания нажмите  и затем через регулятор выберите функцию удаления накипи. На дисплее отобразится «dES».
3. Нажмите  для активации функции. Когда на дисплее отобразится 8 минут — добавьте воды в бак.
4. После этого нажмите  для продолжения работы.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Завершите настройку часов.
2. Нажмите , с помощью регулятора настройте значение часов, выберите функцию готовки, отрегулируйте температуру/пар и нажмите  для начала работы.
3. Нажмите , чтобы запросить время окончания приготовления.

ТЕРМОЩУП

1. После установки мясного щупа в устройство, индикатор  загорится.
2. Поместите еду для готовки в духовку, вставьте длинный конец щупа в мясо и закройте дверцу.
3. Выберите функцию гриля (  ), отрегулируйте температуру щупа с помощью регулятора или кнопок «+ / -» и нажмите  для начала работы.
4. Когда температура мяса достигнет установленной температуры щупа, 3 раза прозвучит звуковой сигнал и духовка вернется в режим ожидания.

ПАР

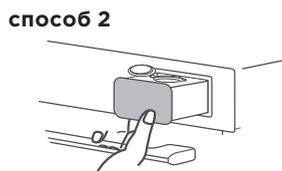
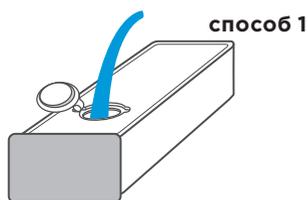
Нажмите , затем «+/-», для активации и регулирования пара. Пар имеет три уровня — L1, L2, L3.

1. Когда устройство находится в режиме ожидания, нажмите кнопку подачи пара , чтобы добавить пар после установки режима.
2. Пар можно добавить вручную, нажав кнопку пара  во время приготовления.
3. Уровень пара по умолчанию — L1.

ВОДЯНОЙ БАК

Чтобы добавить воду в бак, воспользуйтесь одним из двух способов:

1. Нажмите , вытащите бак полностью и добавьте воду.
2. Нажмите , вытащите бак наполовину и добавьте воду.



Примечание: опустошайте водяной бак после каждой готовки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: BO-SD721B.
- Торговая марка: Eigen.
- Параметры питания: 220–240 В, 50–60 Гц.
- Объем рабочей камеры: 72 л.
- Габариты: 595 x 546 x 596 мм.
- Мощность: 3150 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.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

Энергетическая эффективность Энергетикалық тиімділік

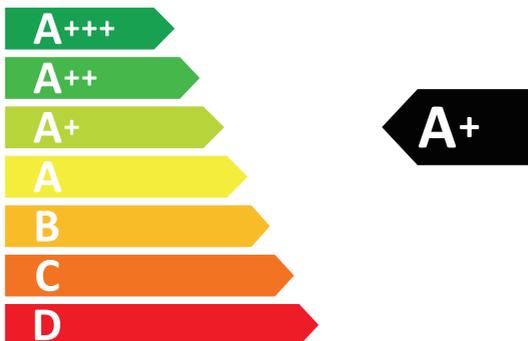
Электрического духового шкафа/Электрлі пеш шкафы

Производитель/Өндіруші

eigen

Модель/Үлгісі

BO-SD721B



72 л



1,06 кВт·ч/ЦИКЛ
кВт·сдф/ЦИКЛ

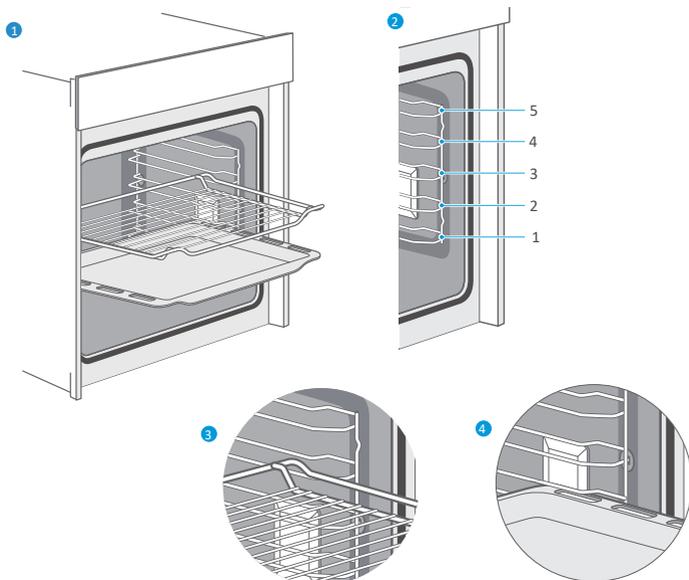


0,63 кВт·ч/ЦИКЛ
кВт·сдф/ЦИКЛ

АКСЕССУАРЫ

- Решетка.
- Противни глубиной 38 и 45 мм.
- Термощуп.
- Противень для приготовления пищи на пару.

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ



- Камера имеет пять уровней.
- Аксессуары можно выдвинуть примерно наполовину без опрокидывания.
- Убедитесь, что вы вставляете аксессуары в камеру правильной стороной. Всегда вставляйте аксессуары в камеру полностью, чтобы они не касались дверцы прибора.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Противень для выпечки можно мыть в слабом растворе моющего средства.

Внимание:

- Не используйте абразивные средства при чистке устройства.
- 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.
- Порядок очистки
- Перед чисткой и обслуживанием устройства установите все регуляторы в положение «OFF», отключите его от сети питания.
- Дождитесь, пока внутренняя часть прибора перестанет быть горячей и будет слегка теплой, в этом состоянии легче всего проводить очистку.
- Достаньте все аксессуары из духового шкафа, промойте с теплой водой и высушите.
- Очистите устройство влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, затем вытрите насухо. При сильном загрязнении воспользуйтесь горячей водой и моющим средством.

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.
Стеклянный 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. 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. 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

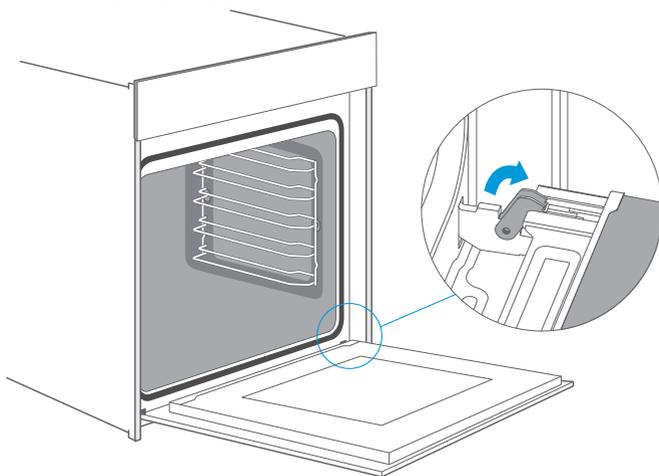
- Тени на стеклах дверцы, похожие на разводы, вызваны отражением от внутреннего освещения.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.
- Края тонкого противня не полностью 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.

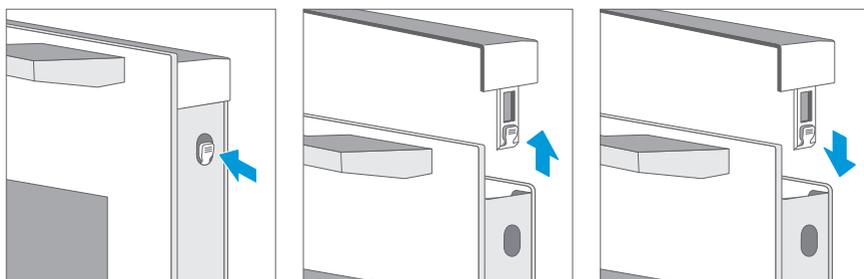
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора.
4. Возьмите дверцу двумя руками, поднимите и снимите.



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

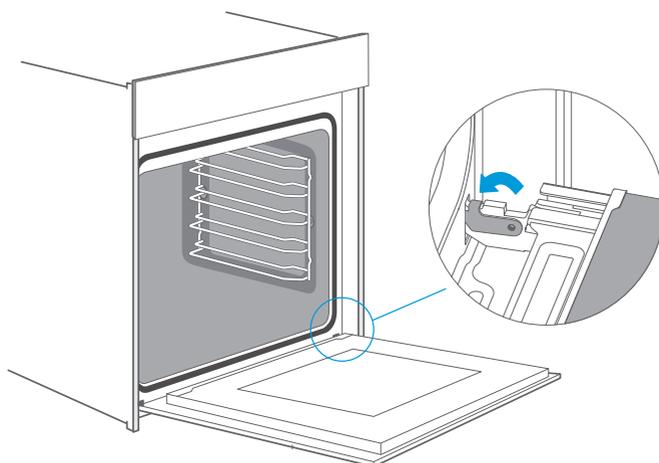
Снятие защитной панели

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.



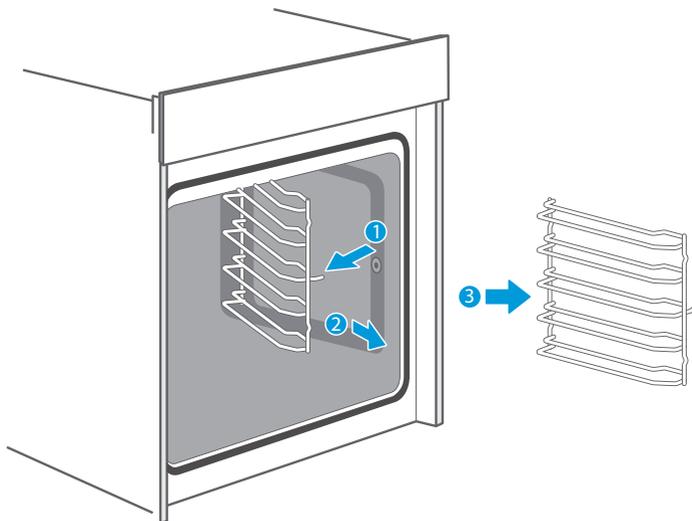
Установка дверцы

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.



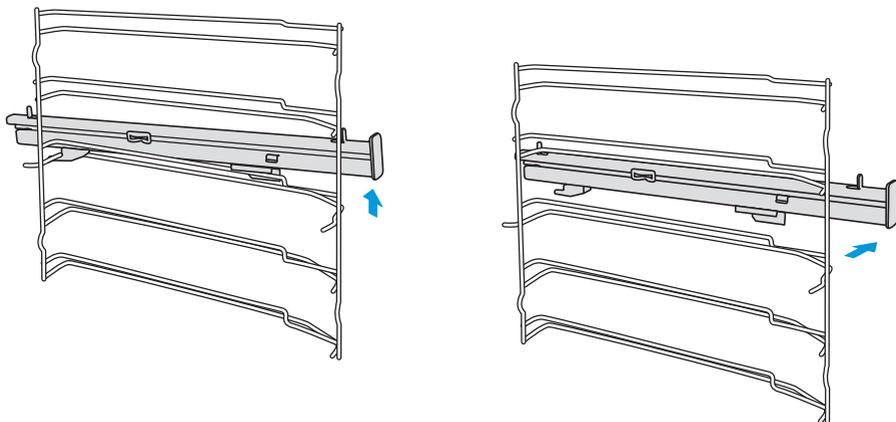
Снятие боковых решеток

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



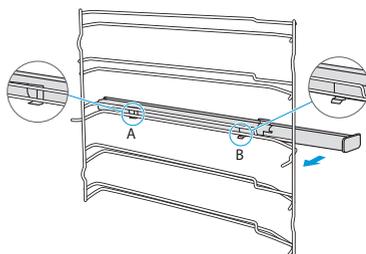
Снятие телескопических направляющих

1. Поднимите один конец телескопических направляющих.
2. Затем поднимите телескопические направляющие полностью и выньте.

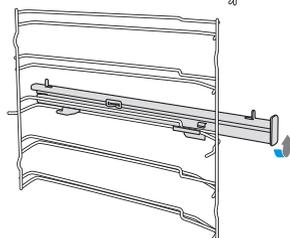


Установка телескопических направляющих

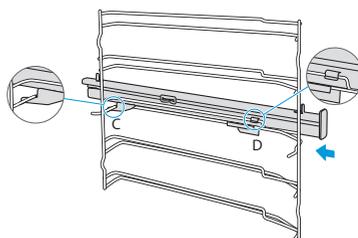
1. Установите точки А и В телескопических направляющих горизонтально на опоры.



2. Поверните телескопические направляющие против часовой стрелки (по часовой стрелке для правой стороны) на 90°.



3. Задвиньте вперед телескопические направляющие, закрепите выступ С на нижней опоре, а выступ D — на верхней.



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 образовывается поток воздуха по окончании приготовления	Вентилятор продолжает работу, чтобы предотвратить образование высокой влажности в камере и охладить духовку. Вентилятор выключится автоматически
Блюда не успело приготовить 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 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. 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 жасалган күні (аа.жжжж): _____ V.3

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 влажностью, 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