

eigen

Руководство по эксплуатации



# Электрический духовой шкаф Erste

# СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА.....	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	5
СХЕМА УСТРОЙСТВА.....	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	7
УСТАНОВКА.....	8
ВСТРАИВАНИЕ.....	8
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	9
РАСПОЛОЖЕНИЕ АКССУАРОВ.....	9
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b> .....	<b>10</b>
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
ДИСПЛЕЙ И СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ .....	10
НАЧАЛО РАБОТЫ.....	11
<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД</b> .....	<b>16</b>
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ .....	16
СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ.....	17
ЗАМЕНА ЛАМПЫ .....	17
<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	<b>18</b>
<b>ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ</b> .....	<b>19</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	<b>20</b>
<b>ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ</b> .....	<b>21</b>
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....	<b>22</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ</b> .....	<b>23</b>
ВЫПЕЧКА.....	23
ЗАПЕКАНИЕ МЯСА.....	25
ГРИЛЬ.....	26

## 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

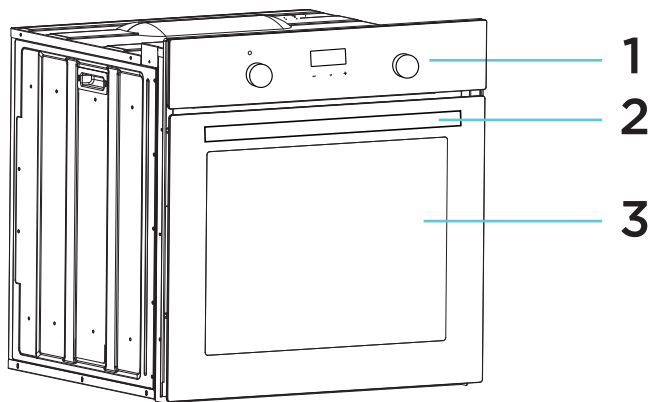
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Не погружайте устройство, а также шнур питания в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к устройству 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 вилки или шнура питания. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не тяните устройство за шнур питания. Обращайтесь с ним бережно. Убедитесь, что шнур не зажимается дверьми и не задевает острых краев или углов. Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
- Перед началом использования устройства убедитесь, что оно собрано должным образом. Все регуляторы должны находиться в выключенном положении при подключении к электрической сети или отсоединении от нее.
- Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед чисткой или в случае обнаружения неисправности.
- Устройство не предназначено для использования вне помещений.
- Во избежание риска возникновения пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов и объектов.
- Установка и заземление устройства должны производиться только квалифицированными специалистами. Неправильная установка или заземление представляют угрозу жизни и здоровью пользователя.
- Производите установку устройства только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.

- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите подачу электричества и накройте огонь плотной тканью.
- Устройство отвечает всем стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, если Вы пользуетесь кардиостимулятором или другими электрическими имплантатами (инсулиновой помпой и др.), дополнительно проконсультируйтесь с Вашим лечащим врачом.
- Некоторые части поверхности устройства могут сильно нагреваться в процессе работы — убедитесь, что Ваша одежда, волосы или открытые части тела их не касаются. Открывайте дверцу с осторожностью, так как горячий пар, выходящий из рабочей камеры устройства, может вызвать ожоги.
- Не прикасайтесь к внутренним частям устройства во время его работы во избежание ожогов. Для извлечения из рабочей камеры горячей посуды используйте прихватки.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- Всегда выключайте устройство сразу же после окончания приготовления.
- Не оставляйте устройство остывать с открытой дверцей. Даже если дверца слегка приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу во время приготовления.
- Никогда не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для чистки устройства.
- Устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не рекомендуется готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество таких напитков и открывайте дверцу с осторожностью.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте устройство за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес духового шкафа и может сломаться.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Используйте устройство только по назначению.

## СХЕМА УСТРОЙСТВА

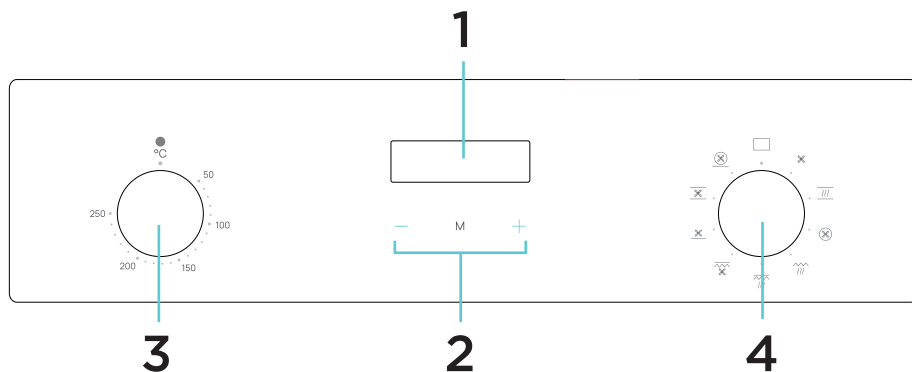
### ВНИМАНИЕ!

Все изображения и схемы в данном руководстве по эксплуатации приведены только для справки и могут отличаться от реального устройства.



1. Панель управления.
2. Ручка дверцы.
3. Дверца духового шкафа.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей.
2. Сенсорные кнопки.
3. Регулятор температуры.
4. Переключатель режимов.

# УСТАНОВКА

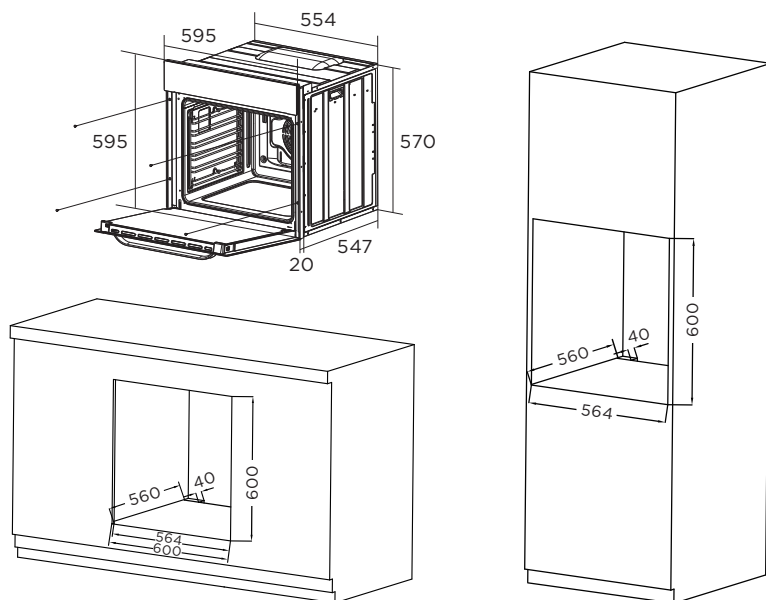
## ВНИМАНИЕ!

- Чтобы духовой шкаф функционировал надлежащим образом, необходим подходящий корпус кухонного гарнитура. Панели кухонного гарнитура, сопряженные с духовым шкафом, должны быть выполнены из жаропрочного материала. Убедитесь, что клей, соединяющий детали, способен выдержать температуру не менее 100 °С. Если Вы не уверены в достаточной жаропрочности элементов гарнитура, рекомендуется оставить около 2 см свободного пространства между ними и устройством со всех сторон.
- При встраивании устройства в кухонный гарнитур все электрические части должны быть полностью изолированы согласно нормативным требованиям безопасности. Устройство должно быть заземлено.
- Снимите заднюю панель на кухонном гарнитуре для обеспечения циркуляции воздуха вокруг устройства. Стена за духовым шкафом должна быть устойчива к воздействию высоких температур, так как его задняя поверхность может нагреваться до температуры на 50 °С выше комнатной.

## ВСТРАИВАНИЕ

1. Подготовьте отверстие для встраивания в соответствии со схемами ниже.

**Примечание:** все размеры на схемах указаны в мм.



2. Поместите духовой шкаф в подготовленное отверстие.
3. Прочно зафиксируйте устройство в кухонном гарнитуре с помощью четырех винтов.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

### ВНИМАНИЕ!

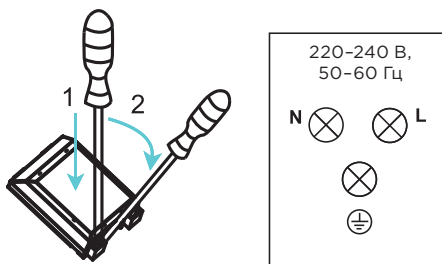
Подключение устройства к электросети должно осуществляться только квалифицированными специалистами.

- Не используйте для подключения переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь в отсутствии на нем видимых повреждений. Никогда не пытайтесь подключать к питанию неисправное устройство.
- Устройство должно быть установлено на сухой и ровной поверхности.

Откройте клеммную коробку с помощью отвертки.

Подключение осуществляется через трехжильный кабель согласно схеме ниже:

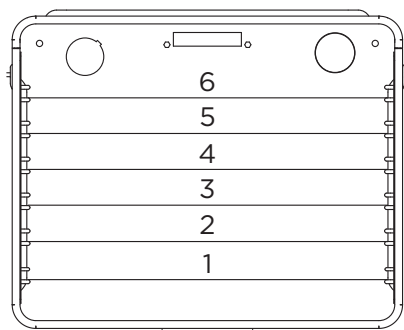
- Фаза (L) — коричневый или черный провод.
- Ноль (N) — синий или белый провод.
- Заземление ( $\oplus$ ) — зеленый или желто-зеленый провод.



## РАСПОЛОЖЕНИЕ АКСЕССУАРОВ

В рабочей камере духового шкафа есть 6 уровней направляющих для размещения противня или решетки.

Выбирайте уровень в зависимости от типа блюда (для справки см. раздел «Советы по приготовлению»). Уровни считаются снизу вверх, как показано на рисунке.

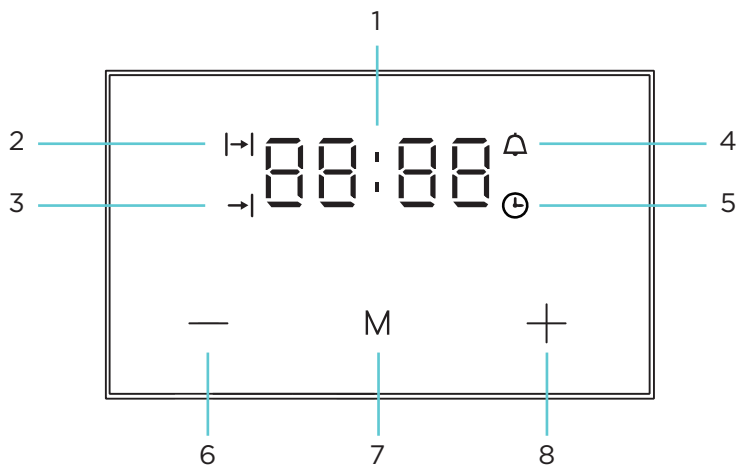


## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с устройства все упаковочные материалы и извлеките съемные аксессуары из рабочей камеры. Промойте аксессуары под водой с небольшим количеством моющего средства.
- Разогрейте пустой духовой шкаф до температуры 250 °С и оставьте его работать в течении 30 минут. Перед этим убедитесь, что помещение хорошо проветривается, поскольку при первом включении от устройства может исходить неприятный запах или легкий дым — это нормальное явление, которое пропадет после первого использования.
- Выключите устройство, подождите, пока оно полностью остынет, после чего протрите его изнутри и снаружи мягкой влажной тканью.

### ДИСПЛЕЙ И СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ




1. Значение времени.
2. Индикатор приготовления по длительности.
3. Индикатор приготовления до установленного времени.
4. Индикатор таймера.
5. Индикатор часов.
6. Кнопка уменьшения значения.
7. Кнопка выбора функции.
8. Кнопка увеличения значения.

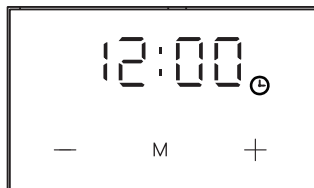
## НАЧАЛО РАБОТЫ

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

#### ВНИМАНИЕ!

Для корректной работы всех функций устройства важно, чтобы время суток было выставлено правильно.


1. При подключении устройства к электросети на дисплее отобразится время «12:00», а индикатор  будет мигать.

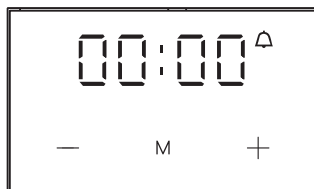


2. Установите текущее время при помощи кнопок «—» и «+». Подождите 5 секунд, и выбранное значение будет сохранено автоматически.

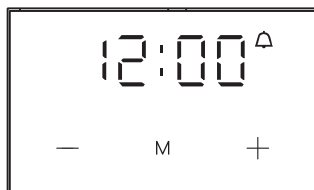
### ВЫСТАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРА



Таймер можно установить в любом режиме приготовления, независимо от других используемых функций. Диапазон таймера: от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

1. Нажмите на кнопку «M» — на дисплее загорится индикатор «».



2. Установите время таймера при помощи кнопок «—» и «+».



3. Для подтверждения выбранного значения нажмите на кнопку «M» или подождите 5 секунд — таймер запустится, индикатор «» продолжит гореть.
4. По окончании заданного времени таймера прозвучит звуковой сигнал, индикатор «» начнет мигать.
5. Нажмите любую кнопку — звуковой сигнал прекратится, индикатор погаснет.

## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Управление духовым шкафом осуществляется при помощи двух регуляторов. Поверните переключатель режимов на одно из значений, чтобы выбрать режим работы. После этого поверните регулятор температуры на желаемое значение, чтобы начать приготовление в этом режиме.

Символ	Режим работы	Описание
	Вентилятор	Нагрев не производится, работает только вентилятор. Данный режим можно использовать для охлаждения рабочей камеры/блюда или для разморозки продуктов.
	Верхний и нижний нагрев	Равномерная работа верхнего и нижнего нагревательных элементов обеспечивает естественную конвекцию в рабочей камере.
	Конвекция	Одновременная работа конвекционного нагревательного элемента и вентилятора обеспечивает циркуляцию горячего воздуха в рабочей камере — благодаря этому камера нагревается быстрее и время предварительного нагрева может быть сокращено (или он может вовсе не потребоваться). Также в данном режиме температура и время приготовления блюд могут быть уменьшены, что делает его более энергоэффективным.
	Гриль	Работа гриля. Данный режим подходит для приготовления на гриле небольших порций.
	Двойной гриль (гриль + верхний нагрев)	Работа гриля и верхнего нагревательного элемента. Данный режим обеспечивает более высокую температуру в верхней части рабочей камеры и подходит для приготовления на гриле больших порций.
	Гриль + вентилятор	Работающий вентилятор эффективно распределяет тепло от гриля. Данная функция позволяет ускорить процесс приготовления и улучшить вкус блюд. Обратите внимание, что пользоваться грилем следует только при закрытой дверце духовки.
	Нижний нагрев + вентилятор	Работа вентилятора и нижнего нагревательного элемента. Режим подходит для блюд в горшочках и глубоких формах, а также для некоторой выпечки.
	Верхний и нижний нагрев + вентилятор	Стандартный режим принудительной конвекции. Работа вентилятора обеспечивает равномерное распределение тепла от верхнего и нижнего нагревательных элементов по всей рабочей камере.
	Нижний нагрев + конвекция	Работа нижнего и конвекционного нагревательных элементов обеспечивает высокую температуру в нижней части рабочей камеры и позволяет поджаривать снизу блюда, расположенные на третьем и четвертом уровнях направляющих.

### ВНИМАНИЕ!

- В любом режиме нагрев начнется только после того, как Вы выставите температуру с помощью соответствующего регулятора.
- Если выбран режим с работой вентилятора, но регулятор температуры установлен на ноль, будет включен только вентилятор.

## ФУНКЦИЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция позволяет задать длительность приготовления. Устройство автоматически выключится через заданный период времени или в установленное время.

1. Установите переключатель режимов духового шкафа и регулятор температуры в желаемые положения.
2. Нажмите на кнопку «М» — приготовление запустится, при этом начнет мигать индикатор «|→|».
3. С помощью кнопок «←» и «+» установите желаемое время приготовления (доступный диапазон: от 1 минуты до 10 часов).
4. Если вместо длительности Вы хотите задать время окончания приготовления, нажмите на кнопку «М» дважды — начнет мигать индикатор «→|». Задайте конкретное время, в которое устройство должно будет отключиться.
5. Выставленное время автоматически сохранится через 5 секунд.
6. По истечении заданного периода или когда на часах отобразится выбранное время окончания приготовления, прозвучит звуковой сигнал и нагрев духового шкафа прекратится.
7. Нажмите на любую кнопку, чтобы остановить звуковой сигнал. В случае бездействия сигнал отключится автоматически через 2 минуты.
8. По окончании приготовления обязательно убедитесь, что регуляторы возвращены в выключенное положение.

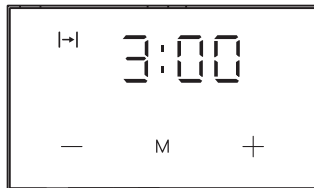
### ВНИМАНИЕ!

- Чтобы изменить заданное значение времени, снова нажмите на кнопку «М».
- Если Вы установите нулевую длительность приготовления или время окончания, равное текущему времени, то функция работы в полуавтоматическом режиме будет отключена.
- Поверните регулятор температуры в выключенное положение, чтобы остановить нагрев. При этом, если не вернуть переключатель режимов в положение «□», освещение и вентилятор продолжают работать.
- Поверните переключатель режимов в положение «□», чтобы полностью выключить духовой шкаф.

**ПРИМЕР:** текущее время — 2:00, а требуемая продолжительность приготовления блюда — 3 часа. Соответственно, устройство должно прекратить работу в 5:00. Это можно сделать двумя способами.

#### Первый способ:

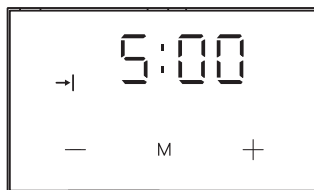
1. Выбрав режим и температуру, нажмите на кнопку «М» один раз и установите время приготовления «3:00» с помощью кнопок «←» и «+».



2. Подождите 5 секунд, и установленное время будет сохранено. Устройство автоматически отключится в 5:00.

## Второй способ:

1. Выбрав режим и температуру, нажмите на кнопку «M» два раза и установите время окончания приготовления «5:00» с помощью кнопок «—» и «+».



2. Подождите 5 секунд, и установленное время будет сохранено. Устройство автоматически отключится через 3 часа.

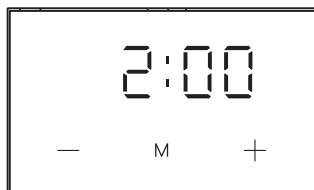
Когда на часах будет «5:00», раздастся звуковой сигнал, уведомляющий об окончании приготовления.

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Вы можете использовать функцию отложенного старта, а также задать длительность приготовления блюда. Таким образом, духовой шкаф автоматически начнет работу в заданное время и отключится по истечении установленного периода, подав звуковой сигнал.

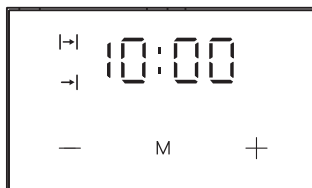
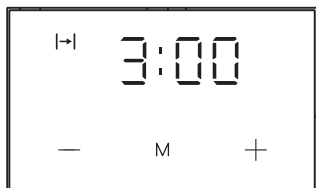
1. Установите переключатель режимов духового шкафа и регулятор температуры в желаемые положения.
2. Нажмите на кнопку «M» — приготовление запустится, при этом начнет мигать индикатор «|→».
3. С помощью кнопок «—» и «+» установите желаемое время приготовления (доступный диапазон: от 1 минуты до 10 часов).
4. После установки времени приготовления снова нажмите кнопку «M» — начнет мигать индикатор «|→». Установите желаемое время окончания приготовления с помощью кнопок «—» и «+».
5. Установленное время будет сохранено через 5 секунд. На дисплее останутся гореть оба индикатора: «|→» и «←|».
6. Устройство начнет работу автоматически. По истечении установленного времени прозвучит сигнал, нагрев прекратится, а индикатор «|→» погаснет.
7. Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал, или подождите 2 минуты, пока он отключится автоматически — индикатор «←|» также погаснет.
8. По окончании приготовления обязательно убедитесь, что регуляторы возвращены в выключенное положение.

**ПРИМЕР:** если текущее время — 2:00, задана длительность приготовления 3 часа, а время окончания приготовления установлено на 10:00, устройство автоматически запустит приготовление на заданных настройках в 7:00 (10:00 – 3:00 = 7:00).

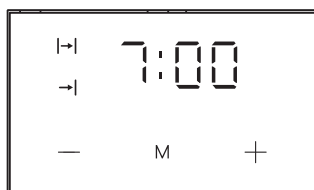


Ниже приведена пошаговая инструкция:

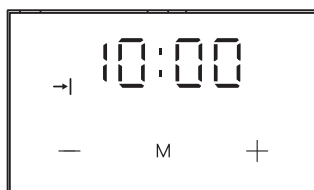
1. Нажмите на кнопку «M», затем с помощью кнопок «←» и «→» задайте значение времени приготовления 3 часа (3:00).
2. Нажмите на кнопку «M» еще раз и установите время окончания приготовления — «10:00».



3. Установленное время сохранится автоматически через 5 секунд. Настройка завершена.
4. Когда время на часах достигнет 7:00, духовой шкаф начнет работу.



5. В 10:00 раздастся звуковой сигнал и духовой шкаф отключится.



### ВНИМАНИЕ!

- Чтобы изменить заданные значения времени, снова нажмите на кнопку «M».
- Минимальная длительность приготовления, которую Вы можете установить — 1 минута, а максимальная — 10 часов. При этом сумма времени ожидания (время от запуска функции до отложенного старта) и времени приготовления не может превышать 24 часа.
- Если Вы установите нулевую длительность приготовления или время окончания, равное текущему времени, то функция работы в автоматическом режиме будет отключена.
- Поверните регулятор температуры в выключенное положение, чтобы остановить нагрев. При этом, если не вернуть переключатель режимов в положение «□», освещение и вентилятор продолжают работать.
- Поверните переключатель режимов в положение «□», чтобы полностью выключить духовой шкаф.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД


### ВНИМАНИЕ!

Перед проведением любого обслуживания выключите устройство из сети и подождите, пока оно полностью остынет.

### РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА

- Очищайте устройство после каждого использования, особенно те его части, которые непосредственно контактируют с продуктами питания.
- После использования дождитесь, пока внутренняя часть устройства остынет и будет лишь слегка теплой. В этом состоянии проводить очистку легче всего.
- Очистите поверхности устройства влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, а затем вытрите насухо. При сильном загрязнении воспользуйтесь горячей водой и мягким моющим средством.
- Не используйте химические абразивные средства и жесткие губки при очистке, так как они могут повредить поверхности устройства.
- Не используйте для очистки устройства пароочистители.

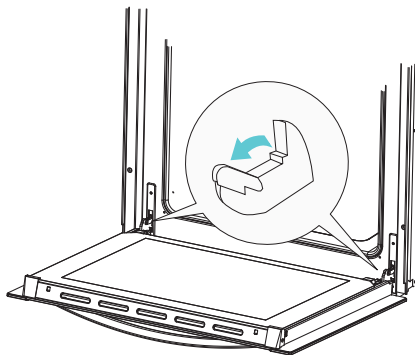
### ОЧИСТКА С ПОМОЩЬЮ ПАРА

1. Налейте 250 мл воды в миску и поставьте миску на противень, размещенный на первом уровне направляющих.
2. Закройте дверцу духовки.
3. Установите регулятор температуры на 100 °С, а переключатель режимов — в режим . Нагревайте духовку приблизительно 30 минут.
4. Откройте дверцу духовки и протрите стенки рабочей камеры чистой тканью или губкой, при необходимости смочив ее раствором мягкого моющего средства и теплой воды.
5. Тщательно высушите внутреннюю поверхность духовки или протрите насухо.

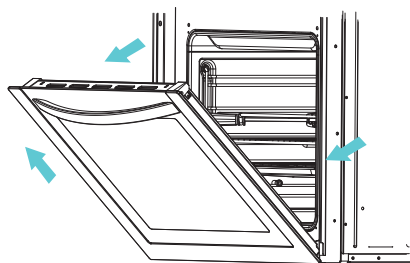
## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Вы можете снять дверцу духового шкафа для облегчения его очистки.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Откиньте назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.



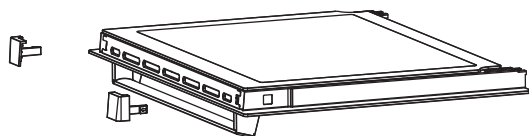
3. Наполовину прикройте дверцу, поднимите ее и потяните на себя.



4. Чтобы вернуть дверцу на место, проделайте описанные действия в обратном порядке. Убедитесь, что выступы петель вставлены в пазы на раме, а блокировочные рычаги опущены и плотно зафиксированы.

## СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

1. Открутите винты и снимите угловые детали в верхней части дверцы, как показано на рисунке.



2. Слегка приподнимите край внутреннего стекла, а затем потяните его на себя, чтобы вытащить.

3. Для того, чтобы вставить стекло, выполните описанные действия в обратном порядке.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Открутите стеклянный плафон и очистите его.

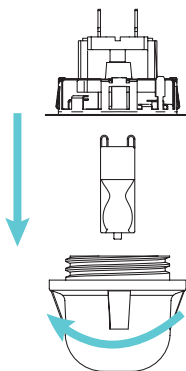
2. Аккуратно выньте старую лампу и вставьте новую. Параметры новой лампы должны соответствовать следующим:

- термоустойчивость — до 300 °С;
- напряжение и частота — 220-240 В ~ 50-60 Гц;
- мощность — 25 Вт;
- цоколь — G9.

3. Прикрутите плафон на место.

### ВНИМАНИЕ!

- Для снятия плафона не следует использовать отвертки и другие инструменты. Это может привести к повреждению эмали духовки или держателя лампы. Снимайте плафон руками.
- Не меняйте лампу, не надев чистые перчатки. Любое загрязнение на поверхности лампы может вызвать неисправность.



## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Устройство сконструировано и разработано для длительного срока службы с минимальной вероятностью возникновения ошибок и неполадок в эксплуатации. Но если Вы столкнулись с неисправностью, просим обратиться к таблице ниже, где приведены возможные причины возникновения и рекомендации по устранению ряда ошибок в работе устройства. Если предложение по решению проблемы не привело Вас к ее устранению — настоятельно рекомендуем обратиться в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устройство не подключено к сети питания</li> <li>• Не выставлена температура или выбран режим без нагрева</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что вилка шнура питания вставлена в розетку, а в розетке есть напряжение</li> <li>• Убедитесь, что регулятор температуры и переключатель режимов установлены в правильные положения</li> </ul>
На дисплее мигает «0:00»	Устройство было отключено от питания, а затем подключено снова (вручную или в результате перебоя в электросети)	Установите текущее время, как описано в разделе «Установка времени»
Внешняя поверхность устройства сильно нагревается во время работы	Недостаточная вентиляция	Соблюдайте правила размещения устройства, обозначенные в разделе «Установка»
Вентилятор продолжает работать после окончания приготовления	По окончании приготовления вентилятор продолжает работать некоторое время с целью охлаждения рабочей камеры	Не является неисправностью
Устройство издает металлические звуки при нагреве и охлаждении	Детали устройства расширяются под воздействием высокой температуры	Не является неисправностью
Дверца не закрывается полностью	Остатки пищи могли застрять на дверце или внутри устройства	Очистите устройство
Освещение в духовом шкафу не работает	Неисправность лампы	Замените лампу, как описано в разделе «Замена лампы»

# ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

EAC

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ  
ENERGY EFFICIENCY

eigen

ERSTE



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



76 л\*



0,91 кВт·ч/цикл\*



0,81 кВт·ч/цикл\*

\* 76 L / 0.91 kW·h/cycle / 0.81 kW·h/cycle

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Erste
Торговая марка	Eigen
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Напряжение сети	220–240 В
Частота	50–60 Гц
Потребляемая мощность	2800 Вт
Класс энергопотребления	A
Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции	0,91 кВт·ч
Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции	0,81 кВт·ч
Количество режимов работы/автопрограмм	9
Максимальная температура	250 °С
Объем духовки	76 л
Степень защиты от влаги и пыли	IPX0
Длина шнура питания	150 см
Тип крепления шнура питания	Y
Вес нетто	35 кг
Габариты (Ш × В × Г)	595 × 567 × 595 мм
Комплектация	Устройство, руководство по эксплуатации

## 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:** Циндао Синбан Кукерс энд Авэнс Эпплайнсиз Ко., Лтд.  
№132, шоссе Тайцзыгоу Чанцзян, зона Хуандао, г. Циндао, пров. Шаньдун, Китай.  
**Manufacturer:** Qingdao Xingbang Cookers & Ovens Appliances Co., Ltd.  
No.132, Taizigou Changjiang Road, Huangdao Zone, Qingdao City, Shandong Province, P.R.China.

Сделано в Китае.

**Импортер в России:** 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

**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@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

# ПРИЛОЖЕНИЕ

## ВЫПЕЧКА

- Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать режим нагрева сверху и снизу или режимы с конвекцией (работой вентилятора).
- Рекомендуется выпекать блюда ближе к центру духового шкафа.
- Используйте черный противень для выпечки, так как противни светлых цветов отражают тепло.
- Ставьте формы для выпекания на решетку для гриля.
- Не помещайте блюдо в духовку до тех пор, пока рабочая камера не нагреется до необходимой температуры.

**Примечание:** данные в таблице ниже являются приблизительными. Температура и время приготовления могут варьироваться в зависимости от размеров блюда, используемых ингредиентов и Ваших личных предпочтений.

Меню	Положение полки	Температура (°C) в режиме 	Температура (°C) в режиме 	Время (мин)
Сладкая выпечка				
Кекс с изюмом	2	160-170	150-160	55-70
Кекс-кольцо		160-170	150-160	60-70
Баумкухен		160-170	150-160	45-60
Чизкейк	2 — верхний и нижний нагрев; 3 — конвекция	180-190	160-170	60-80
Фруктовый пирог		190-200	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью		180-190	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	160-170	30-40
Шоколадный торт	3	190-200	170-180	25-35
Вишневый пирог		190-210	170-200	30-50
Рулет		190-200	170-180	15-25
Сдобная булочка	2 — верхний и нижний нагрев; 3 — конвекция	190-210	180-210	35-50
Рождественский пирог		180-190	170-200	45-70
Яблочный пирог		190-210	170-200	40-60
Слоеная выпечка		180-190	160-170	40-60

Меню	Положение полки	Температура (°C) в режиме <u>???</u>	Температура (°C) в режиме <u>✂</u>	Время (мин)
Сдобное печенье	3	180-190	160-170	15-25
Крекер		180-190	160-170	20-30
Даниш		190-210	170-200	20-35
Слойка		200-210	180-200	20-30
Профитроль		190-210	170-200	25-45
Сытная выпечка				
Сэндвич с беконом	2 — верхний и нижний нагрев; 3 — конвекция	190-200	170-180	45-60
Пицца		220-240	210-230	30-45
Хлеб		200-220	180-210	50-60
Булочки		210-230	200-220	30-40
Замороженная выпечка				
Яблочный пирог	2 — верхний и нижний нагрев; 3 — конвекция	190-210	170-200	50-70
Чизкейк		190-200	170-180	65-85
Пицца		210-230	200-220	20-30
Чипсы		210-230	200-220	20-35
Картофель фри		210-230	200-220	20-35

## ДРУГИЕ СОВЕТЫ

- Проверяйте готовность выпечки с помощью зубочистки. Если тесто не прилипает к зубочистке, выпечка готова.
- Если пирог провалился в центре, используйте меньшее количество жидких ингредиентов для теста. Убедитесь, что пропорции и время замешивания соблюдены верно и достигнута необходимая консистенция.
- Если пирог не прожарился снизу, используйте противень или форму более темного цвета, а также поместите пирог на полку ниже. Используйте только нижний нагрев, чтобы окончить процесс приготовления.
- Если пирог не пропекся, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

## ЗАПЕКАНИЕ МЯСА

- Зажаривайте блюда в режиме с конвекцией для лучшего результата.
- Используйте эмалированные противни, а также формы из термостойкого стекла, глины или чугуна.
- Накрывайте блюдо крышкой или фольгой, чтобы сохранить соки и не допустить загрязнения рабочей камеры.
- Если не накрывать блюдо, оно приготовится быстрее.
- Размещайте большие порции мяса непосредственно на решетке для гриля. Убедитесь, что решетка плотно зафиксирована в пазах полки.
- Размещайте противень под решеткой, чтобы собирать жир, стекающий с мяса.
- При жаривании больших порций мяса может образоваться пар и конденсат на дверце. Это нормальное явление, не влияющее на работу устройства. После окончания приготовления протрите дверцу.
- Периодически проверяйте и переворачивайте жариваемое блюдо.
- По окончании приготовления не оставляйте блюдо внутри духовки, чтобы предотвратить образование конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию стенок рабочей камеры.

### ПРИМЕЧАНИЯ

- Данные в таблице ниже являются приблизительными. Температура и время приготовления зависят от размеров, типа и качества продукта.
- Уровень расположения противня/решетки для всех блюд в таблице — 2.

Мясо	Вес (г)	Температура (°C) в режиме 	Температура (°C) в режиме 	Время (мин)
<b>Говядина</b>				
Вырезка	1000	210-230	200-220	100-120
	1500			120-150
Ростбиф с кровью	1000	230-240	220-230	30-40
Ростбиф, прожаренный	1000	230-240	220-230	40-50
<b>Свинина</b>				
Свинина с кожей	1500	190-200	170-180	140-160
Грудинка	1500	200-210	180-190	120-150
	2000	190-210	170-200	150-180
Вырезка	1500	210-230	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	210-230	200-220	120-140
Корейка	1500	190-210	170-200	100-120
Котлеты	1500	220-230	210-220	60-70

Мясо	Вес (г)	Температура (°C) в режиме ⏏	Температура (°C) в режиме ⏏	Время (мин)
Телятина				
Мясной рулет	1500	190-210	170-200	90-120
Рулька	1700	190-210	170-200	120-130
Баранина				
Ребра	1500	200-220	180-210	100-120
Лопатка	1500	200-220	180-200	120-130
Дичь				
Заячьи ребра	1500	200-220	180-210	100-120
Заячья лопатка	1500	200-220	180-210	100-120
Ветчина из кабана	1500	200-220	180-210	100-120
Птица				
Цыпленок	1200	210-220	200-210	60-70
	1500	210-220	200-210	70-90
Утка	1700	190-210	170-200	120-150
Гусь	4000	170-180	150-160	180-200
Индейка	5000	160-170	140-150	180-240
Рыба				
Целая рыба	1000	210-220	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	190-210	170-200	50-70

## ГРИЛЬ

- Инфракрасные элементы гриля очень сильно нагреваются. Будьте осторожны при работе в режиме гриля и используйте прихватки и специальные щипцы.
- Не оставляйте устройство без присмотра, запуская режим гриля.
- Гриль используется для жарки нежирных колбасок, мяса, рыбного филе, стейков, подрумянивания блюд и получения хрустящей корочки.
- При приготовлении в режиме гриля дверца должна быть закрыта.
- Перед загрузкой продуктов в духовку предварительно разогревайте рабочую камеру в течение 3 минут.
- Смажьте маслом решетку для гриля перед тем, как поместить на нее продукты.
- Размещайте противень под решеткой, чтобы собирать жир, стекающий с мяса.

- Переворачивайте мясо в середине приготовления. Для больших порций может потребоваться больше чем одно переворачивание.
- После каждого использования гриля тщательно очищайте рабочую камеру и все аксессуары.

Мясо	Вес (г)	Положение полки	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Мясо и колбасы</b>				
Бифштекс с кровью (2 шт.)	400	5	240	14-16
Бифштекс средней прожарки (2 шт.)	400	5	240	16-20
Бифштекс прожаренный (2 шт.)	400	5	240	20-23
Свиная шея (2 шт.)	350	5	240	19-23
Свиной стейк на кости (2 шт.)	400	5	240	20-23
Стейк из телятины (2 шт.)	700	5	240	19-22
Каре из баранины (2 шт.)	700	5	240	15-18
Колбаски для гриля (4 шт.)	400	5	240	9-14
Цыпленок, половина	1400	3	240-250	28-33 (одна сторона) 23-28 (вторая сторона)
Курица	1000	3	180-200	60-70
Свинина	1500	3	160-180	90-120
Свиная шея	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80
<b>Рыба</b>				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба в фольге	500	4	230	10-13
<b>Хлеб и тосты</b>				
Тосты из белого хлеба (4 шт.)	200	5	240	1,5-3
Тосты из цельнозернового хлеба (2 шт.)	200	5	240	2-3
Сэндвич	600	5	240	4-7

# Свидетельство об установке

Товар получил, претензий к внешнему виду не имею.

---

(Ф.И.О., подпись потребителя)

С условиями Гарантийных обязательств ознакомлен и согласен.

---

(Ф.И.О., подпись потребителя)

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению (производству) продукции: Циндао Синбан Кукерс энд Авэнс Эпплайнсиз Ко., Лтд. №132, шоссе Тайцзыгоу Чанцзян, зона Хуандао, г. Циндао, пров. Шаньдун, Китай.

## ДАнные ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется специалистом, осуществлявшим подключение (установку).

Дата подключения (установки)	Ф.И.О. специалиста, осуществлявшего подключение (установку)	Подпись специалиста, осуществлявшего подключение (установку)	Название организации, осуществлявшей подключение (установку)	Номер документа, подтверждающего подключение (установку)

# 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: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 120 месяцев.

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.





eigen