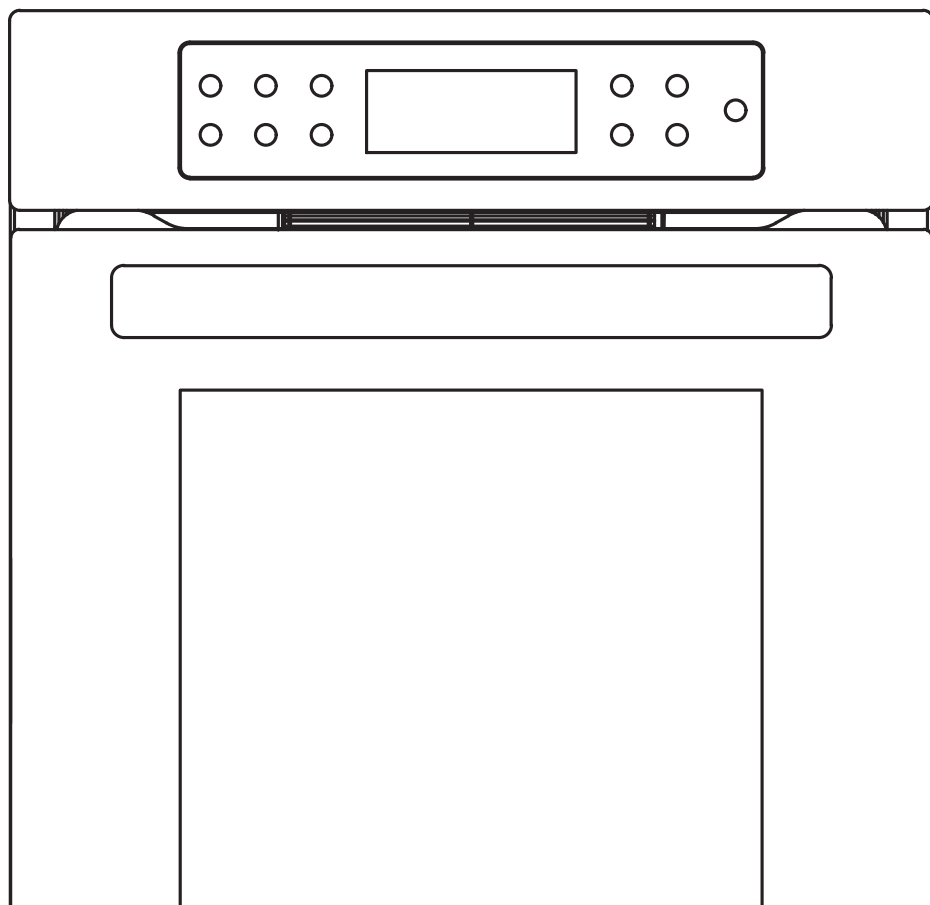


eigen

Руководство по эксплуатации

**Электрический духовой шкаф
Steke-BO4501**



СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
СХЕМА УСТРОЙСТВА	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	7
ДИСПЛЕЙ.....	8
РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК.....	8
УСТАНОВКА	8
ВСТРАИВАНИЕ.....	9
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
НАЧАЛО РАБОТЫ.....	10
БЫСТРЫЙ СТАРТ	11
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА	11
ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ	11
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ	12
НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ.....	13
ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.....	13
БЛОКИРОВКА	13
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
ВЫПЕЧКА.....	14
АЭРОГРИЛЬ	16
ЗАЖАРИВАНИЕ МЯСА.....	16
ГРИЛЬ.....	18
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	20
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ	20
СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ.....	21
ЗАМЕНА ЛАМПЫ	21
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	21
КОДЫ ОШИБОК	21
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	22
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	23
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ	24
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	25

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

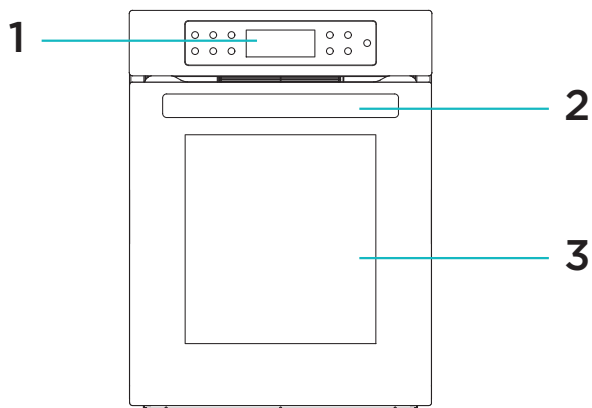
Духовой шкаф предназначен для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

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 провод 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 кабеля или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не тяните устройство за электрический кабель. Обращайтесь с кабелем бережно. Убедитесь, что кабель не зажимается дверьми и не задевает острых краев или углов. Держите кабель вдали от горячих поверхностей.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что оно собрано должным образом. Все регуляторы устройства 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.

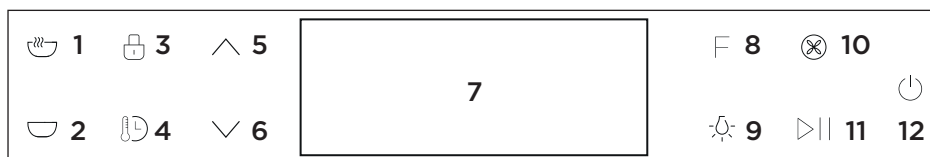
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите подачу электричества и накройте огонь плотной тканью.
- Устройство отвечает всем стандартам 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 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.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- 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 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 напитков с высоким содержанием спирта 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



1. Панель управления.
2. Ручка дверцы.
3. Дверца духовки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

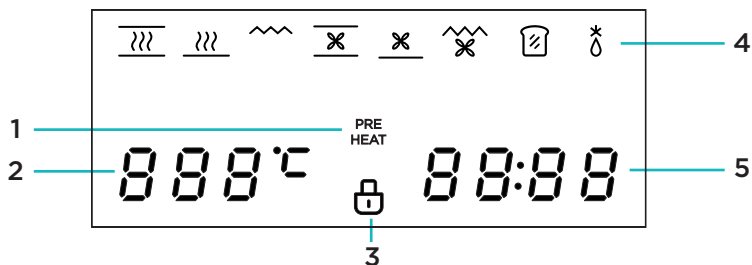


1. Кнопка «Таймер».
2. Кнопка «Время окончания».
3. Кнопка блокировки.
4. Кнопка настройки времени и температуры.
5. Кнопка «+».
6. Кнопка «-».
7. Дисплей.
8. Кнопка «Режим».
9. Кнопка освещения.
10. Кнопка режима «Аэрогриль».
11. Кнопка «Старт/Пауза».
12. Кнопка питания.

ВНИМАНИЕ!

Все изображения и схемы даны в ознакомительных целях и могут отличаться от реального устройства.

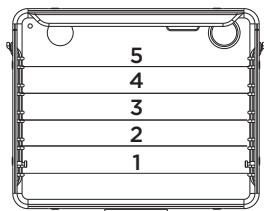
ДИСПЛЕЙ



1. Индикатор предварительного нагрева.
2. Индикатор температуры.
3. Индикатор блокировки.
4. Индикаторы режимов.
5. Часы/таймер.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК

В рабочей камере доступно 5 уровней для размещения противня или решетки. Полки считаются снизу вверх, как показано на рисунке.



УСТАНОВКА

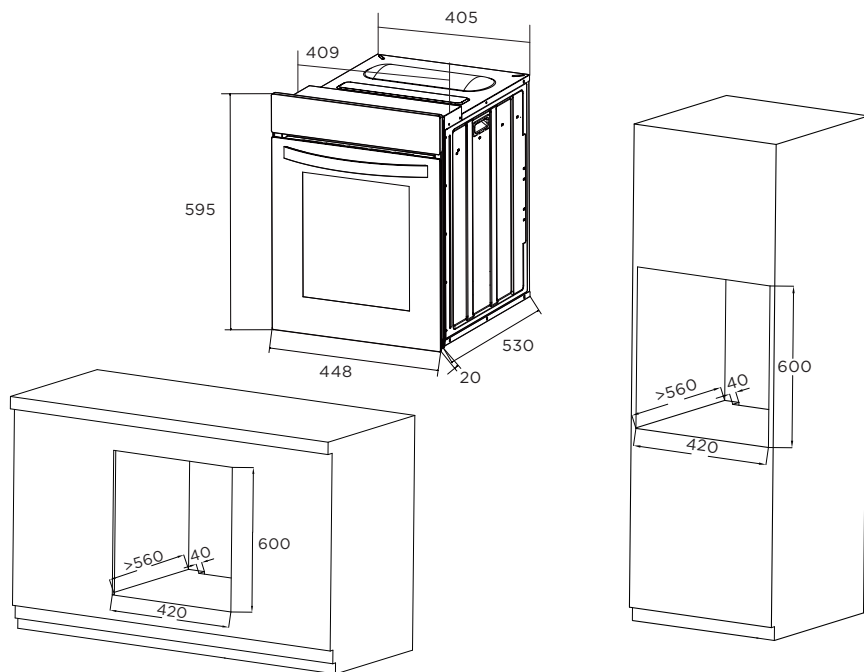
ВНИМАНИЕ!

- 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 выдерживать 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.
- Устройство должно быть заземлено.

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 винтов, идущих в комплекте.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ВНИМАНИЕ!

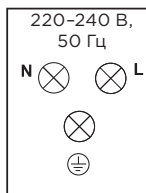
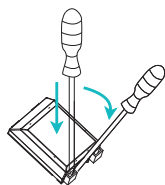
Подключение устройства к электросети должно осуществляться только квалифицированными специалистами.

- Не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь в отсутствии на нем видимых повреждений. Не пытайтесь подключать к питанию неисправное устройство.

Откройте клеммную коробку с помощью отвертки.

Подключение осуществляется через трехжильный кабель согласно схеме:

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



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 °C и оставьте его работать в течение 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.

НАЧАЛО РАБОТЫ

1. При первом включении питания на часах начнет мигать «12:00», и прозвучит сигнал. Устройство будет находиться в режиме ожидания.
2. Нажимайте кнопки «+» и «-» для настройки часов. После завершения настройки нажмите кнопку «Старт/Пауза» или подождите 5 секунд для подтверждения.
3. В режиме ожидания удерживайте кнопку питания 2 секунды, чтобы включить устройство. На дисплее будет отображаться режим, время и температура по умолчанию.

БЫСТРЫЙ СТАРТ

1. Нажимайте кнопку «Режим» для выбора необходимого режима. Если необходим режим «Аэрогриль», нажмите на соответствующую кнопку на панели управления.

- Установите температуру и нажмите кнопку «Старт/Пауза». Режим будет работать до тех пор, пока не истечет максимальное время для заданной температуры или пока не будет нажата кнопка питания.

Температура	Максимальное время
35-120 °C	24 ч
121-200 °C	6 ч
201-250 °C	4 ч

- После выбора режима и установки температуры, нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы запустить приготовление.
- После запуска устройство начнет предварительный нагрев. На дисплее загорится соответствующий индикатор. Когда устройство достигнет рабочей температуры, индикатор погаснет и начнется приготовление.
- Если кнопка «Старт/Пауза» не нажата спустя 10 минут после настройки режима, устройство перейдет в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция быстрого старта включается, когда температура достигает 100 °C и выше. Она не активируется, если температура ниже 100 °C или близка к этому значению.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

- Выберите режим и температуру.
- Нажмите кнопку «Таймер». На часах начнет мигать «0:00», с помощью кнопок «+» и «-» установите интервал времени, которое потребуется для приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы подтвердить настройку и начать приготовление.
- После запуска приготовления на часах начнется обратный отсчет заданного времени таймера. Индикатор кнопки «Таймер» будет ярко гореть.
- По окончании приготовления на часах будет отображаться 0, и на протяжении 120 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите на любую кнопку или дождитесь его окончания. Спустя 10 минут после окончания приготовления устройство перейдет в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы отменить таймер после начала приготовления, измените время таймера на «0:00». Устройство будет продолжать приготовление, до тех пор пока не достигнет максимального времени по умолчанию или не будет остановлено.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

- Выберите режим, температуру и установите таймер.
- Нажмите кнопку «Время окончания». На часах начнет мигать текущее время. С помощью кнопок «+» и «-» установите время, когда требуется завершить приготовление.

3. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы подтвердить настройку и начать приготовление.
4. После запуска приготовления на часах будет отображаться время окончания. Индикатор кнопки «Время окончания» будет ярко гореть.
5. По окончании приготовления на часах будет отображаться 0, и на протяжении 120 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите на любую кнопку или дождитесь его окончания.

ПРИМЕР

Сейчас 12:00. Вам необходимо приготовить блюдо к 14:00, а время приготовления занимает 30 минут. Установите таймер на 30 минут, а время окончания — 14:00. В 13:30 устройство автоматически начнет приготовление блюда и завершит его в установленное время.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

После выбора режима Вы можете настроить необходимую температуру. На дисплее будет отображаться значение температуры по умолчанию.

1. Нажмите кнопку настройки времени и температуры.
2. Индикатор температуры начнет мигать. Нажимайте кнопки «+» и «-», чтобы настроить температуру. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы подтвердить и начать приготовление, или перейдите к настройке следующей функции.
3. Если во время приготовления необходимо изменить температуру, сначала нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы приостановить приготовление. Нажатая кнопка начнет мигать. Затем установите температуру, как описано выше. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы подтвердить настройку и продолжить приготовление.










ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

1. Нажмите кнопку освещения в любой момент приготовления.
2. После выбора режима освещение камеры включится и автоматически выключится спустя минуту после включения.

БЛОКИРОВКА

1. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд, чтобы включить блокировку кнопок от случайного нажатия. Прозвучит сигнал, на дисплее отобразится соответствующий индикатор.
2. После активации блокировки на панели управления будут доступны только кнопка питания и кнопка освещения.
3. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд, чтобы отключить блокировку.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

Индикатор	Режим	Описание
	Верхний и нижний нагрев	Равномерный нагрев сверху и снизу, создающий естественную конвекцию
	Нижний нагрев	Нагрев от нижнего нагревательного элемента
	Гриль	Излучение тепла от гриля и верхнего нагревательного элемента. Режим обеспечивает более высокую температуру в верхней части рабочей камеры. Подходит для приготовления больших порций на гриле
	Конвекция	Равномерное распределение тепла по всей рабочей камере от верхнего и нижнего нагревательных элементов с помощью вентилятора
	Конвекция + нижний нагрев	Работа вентилятора и нижнего нагревательного элемента. Подходит для блюд в горшочках и глубоких формах
	Гриль + конвекция	Вентилятор распределяет тепло от гриля
	Ферментация	Работа вентилятора и нижнего нагревательного элемента. Используется для подъема теста или ферментации продуктов. Рабочая температура — 35-40 °C
	Разморозка	Работа вентилятора и нижнего нагревательного элемента. Воздух, распределяемый по рабочей камере, ускоряет естественную разморозку продуктов
	Аэрогриль	Быстрое приготовление с помощью вентилятора, нижнего и верхнего элементов гриля

ПРИМЕЧАНИЯ



- Для всех режимов с использованием гриля необходимо:
 - расположить решетку с блюдом на 5 или 4 полке духовки;
 - предварительно разогреть рабочую камеру на протяжении 5 минут;
 - готовить с закрытой дверцей.
- Некоторые функции включают вспомогательный нагрев. Благодаря вентилятору процесс нагрева происходит быстрее, и заданная температура достигается за более короткое время.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ВЫПЕЧКА

- Для лучшего результата используйте режим верхнего и нижнего нагрева или режим конвекции.
- 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 устройство не нагреется до необходимой температуры.

Примечание: данные в таблице ниже являются приблизительными. Температура и время приготовления зависит от размеров и типа блюда.

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)	Температура (°C)	Время (мин)
		в режиме ⏟ ⏟ ⏟	в режиме ⏟ ⏟ ⏟	
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 выпечку зубочисткой. 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 или используйте только нижний нагрев, чтобы окончить процесс приготовления.
- Если пирог не пропекся, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

АЭРОГРИЛЬ

Меню	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Наггетсы	200	20-25	3
Куриные крылышки	200	18-23	3
Рыбное филе в парнировке	180	23-27	3
Картофель фри	200	17-20	4
Луковые кольца	200	15-18	4

ЗАПЕКАНИЕ МЯСА

- Зажаривайте блюда в режиме конвекции для лучшего результата.
- Используйте эмалированные противни, формы из термостойкого стекла, глины или чугуна.
- Накрывайте блюдо крышкой или фольгой, чтобы сохранить соки и не допустить загрязнения рабочей камеры.
- Если не накрыть блюдо, оно приготовится быстрее.
- Размещайте большие порции мяса непосредственно на решетку 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.

Примечание: данные в таблице ниже являются приблизительными. Температура и время приготовления зависит от размеров, типа и качества продукта. Положение полки для жаривания — 2.

Мясо	Вес (г)	Температура (°C)	Температура (°C)	Время (мин)
		в режиме ⋈	в режиме ✂	
Говядина				
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

Мясо	Вес (г)	Температура (°C)	Температура (°C)	Время (мин)
		в режиме ⋈	в режиме ✂	
Свинина				
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
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				
Цельная 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 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 продукты. Размещайте противень под решеткой, чтобы собирать жир, стекающий с мяса.
- Переворачивайте мясо в середине приготовления. Для больших порций мяса может потребоваться больше переворачиваний.
- После каждого использования гриля проводите очистку рабочей камеры и использованных аксессуаров.

Примечание: данные в таблице ниже являются приблизительными. Температура и время приготовления зависит от размеров, типа и качества продукта.

Мясо	Вес (г)	Положение полки	Температура (°C)	Время (мин)
Мясо и колбасы				
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

Мясо	Вес (г)	Положение полки	Температура (°C)	Время (мин)
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба в фольге	500	4	230	10-13
Хлеб и тосты				
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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ВНИМАНИЕ!

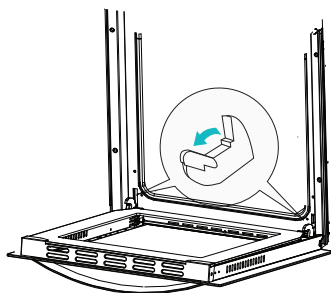
Перед проведением обслуживания выключите устройство из сети и дайте ему остыть.

- Регулярно очищайте части устройства, которые непосредственно контактируют с продуктами питания.
- Дождитесь, пока внутренняя часть устройства остынет и будет слегка теплой, в этом состоянии легче всего проводить очистку.
- Очистите поверхности устройства влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, затем вытрите насухо. При сильном загрязнении воспользуйтесь горячей водой и моющим средством.
- Не используйте абразивные средства при очистке устройства.
- Аксессуары не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

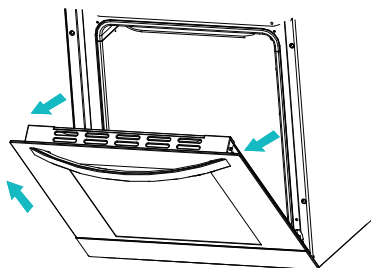
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Перед очисткой рабочей камеры можно снять дверцу.

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



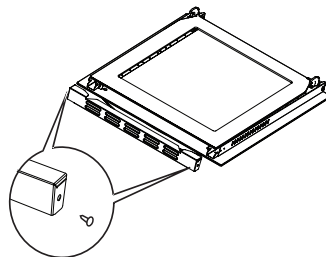
3. Наполовину прикройте дверцу, поднимите ее и потяните на себя.



4. Чтобы вернуть дверцу на место, сделайте то же самое в обратном порядке. Убедитесь, что блокировочные рычаги опущены и плотно зафиксированы.

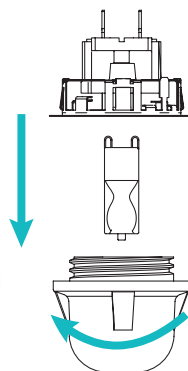
СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

1. Нажмите на болты на углах дверцы и выньте, как показано на рисунке.
2. Слегка приподнимите внутреннее стекло и потяните.
3. Затем вытащите среднее стекло.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Открутите стеклянный защитный колпачок и очистите его.
2. Аккуратно выньте старую лампу и вставьте новую.
3. Параметры новой лампы должны соответствовать следующим:
 - термостойчивость до 300 или 350 °С;
 - напряжение 220–240 В;
 - мощность 25 Вт;
 - цоколь G9.



ВНИМАНИЕ!

- Для снятия колпачка не следует использовать отвертки и прочие инструменты. Снимайте колпачок руками.
- Не меняйте лампу без перчаток. Любое загрязнение на поверхности лампы может вызвать неисправность.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если Вы столкнулись с неисправностью, обратитесь 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 не пытаться отремонтировать устройство самостоятельно и обратиться в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	Устройство не подключено к сети питания	Убедитесь, что вилка шнура питания вставлена в розетку
	Сработал или повредился предохранитель	Проверьте выключатель в блоке предохранителей и включите его, если он сработал
Во время работы из устройства выходит пар	Устройство используется впервые	Не является неисправностью
Внешняя часть устройства сильно нагревается во время работы	Недостаточная вентиляция	Соблюдайте расстояния, указанные в разделе «Установка»
Вентилятор продолжает работать после окончания приготовления	Вентилятор работает некоторое время после окончания приготовления, чтобы охладить устройство	Не является неисправностью
Устройство издает металлические звуки при нагреве и охлаждении	Детали устройства расширяются под воздействием температуры	Не является неисправностью
Дверца не закрывается полностью	Остатки пищи могли застрять на дверце или внутри устройства	Очистите устройство
Устройство не нагревается	Дверца устройства открыта	Убедитесь, что дверца устройства полностью закрыта
	Не выбран режим или температура	Установите режим и температуру приготовления
	Отсутствует электроснабжение	Повторно включите устройство после восстановления электроснабжения

КОДЫ ОШИБОК

Код	Проблема	Возможные причины
E01	Неисправность датчика температуры	Устройство не может распознать датчик температуры
		Температура внутри устройства ниже -10 °C
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Произошло короткое замыкание, устройство прекращает нагрев

При выявлении этих и других неисправностей отключите устройство от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

EAC

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ
ENERGY EFFICIENCY

eigen

STEKE-BO4501



		0,79 кВт·ч/цикл*
49 л*		0,72 кВт·ч/цикл*

* 49 L / 0.79 kW·h/cycle / 0.72 kW·h/cycle

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Steke-BO4501
Торговая марка	Eigen
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Напряжение сети	220-240 В
Степень защиты от влаги и пыли	IPX0
Объем рабочей камеры	49 л
Количество режимов работы/автопрограмм	10
Класс энергоэффективности	A
Максимальная температура	250 °С
Тип крепления шнура питания	X
Длина шнура питания	1,5 м
Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции	0,79 кВт·ч
Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции	0,72 кВт·ч
Вес нетто	23 кг
Габариты без упаковки (Ш × Г × В)	45 × 55 × 59,5 см
Область применения	Бытовое

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 / 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: 12 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.



eigen