

# Руководство по эксплуатации

---

Электрический духовой  
шкаф  
Rustic 01

**DEXP**



<b>НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>4</b>
<b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....</b>	<b>4</b>
<b>УСТАНОВКА .....</b>	<b>6</b>
Встраивание .....	6
Подключение к электросети (информация для установщика) .....	7
<b>СХЕМА УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>8</b>
<b>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....</b>	<b>9</b>
<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....</b>	<b>10</b>
Перед первым использованием.....	10
Использование электронного программатора .....	10
Режимы работы .....	13
Уровни направляющих.....	13
<b>УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>14</b>
Регулярная очистка.....	14
Снятие дверцы.....	14
Снятие стеклянной панели .....	15
Замена лампы.....	15
<b>ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ.....</b>	<b>16</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....</b>	<b>17</b>
<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ .....</b>	<b>17</b>
<b>ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ .....</b>	<b>18</b>
<b>ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....</b>	<b>19</b>
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....</b>	<b>20</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ .....</b>	<b>21</b>
Выпечка .....	21
Запекание .....	22
Гриль.....	23

# Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

## НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Не погружайте устройство, а также шнур электропитания в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к устройству влажными руками и не используйте его в помещениях с высокой влажностью. Устанавливайте устройство только в хорошо проветриваемых помещениях с достаточной вентиляцией.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности. Не включайте устройство при наличии на нем видимых повреждений, а также в случае повреждения шнура питания или вилки. С целью замены шнура питания или ремонта устройства обращайтесь в авторизованный сервисный центр, не производите замену или ремонт самостоятельно.
- Не тяните устройство за электрический 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 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.

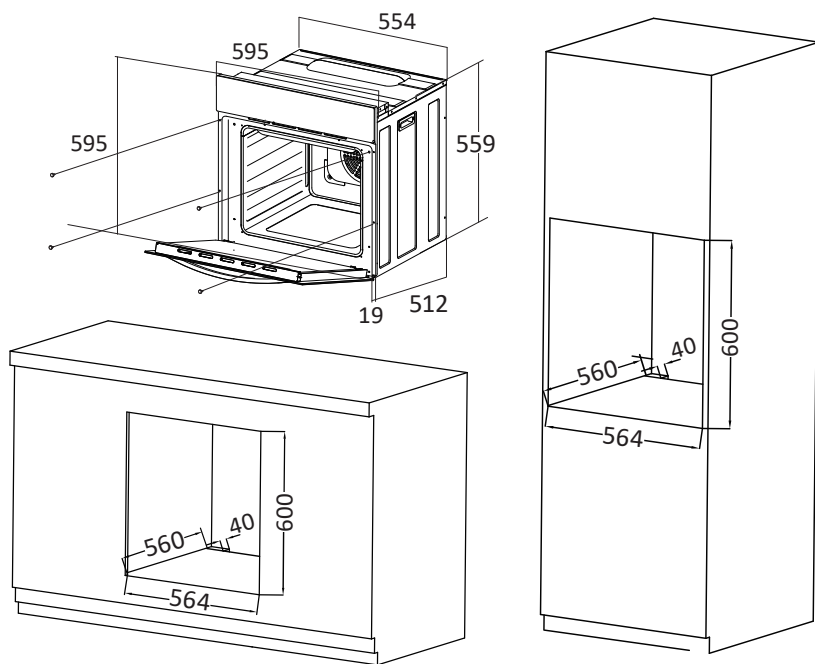
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемых продуктов может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите подачу электричества 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.
- 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.
- Не используйте пароочиститель для чистки устройства.
- Устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство выключено, прежде чем заменить лампочку.
- 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.
- Используйте устройство только по назначению.

### 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 нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

### Встраивание

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



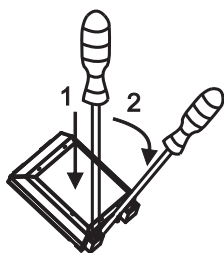
2. Поместите духовой шкаф в подготовленное отверстие.
3. Откройте дверцу шкафа и прочно зафиксируйте устройство в кухонном гарнитуре с помощью четырех винтов, идущих в комплекте.

### Подключение к электросети (информация для установщика)

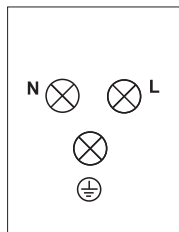
#### ВНИМАНИЕ!

- 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.
- После установки устройства должен быть обеспечен доступ к розетке или выключателю электропитания для его оперативного отключения.
- Устройство должно быть установлено на сухой ровной поверхности.

Откройте клеммную коробку на задней панели устройства с помощью отвертки, как показано ниже. Подключение осуществляется через трехжильный кабель согласно схеме:

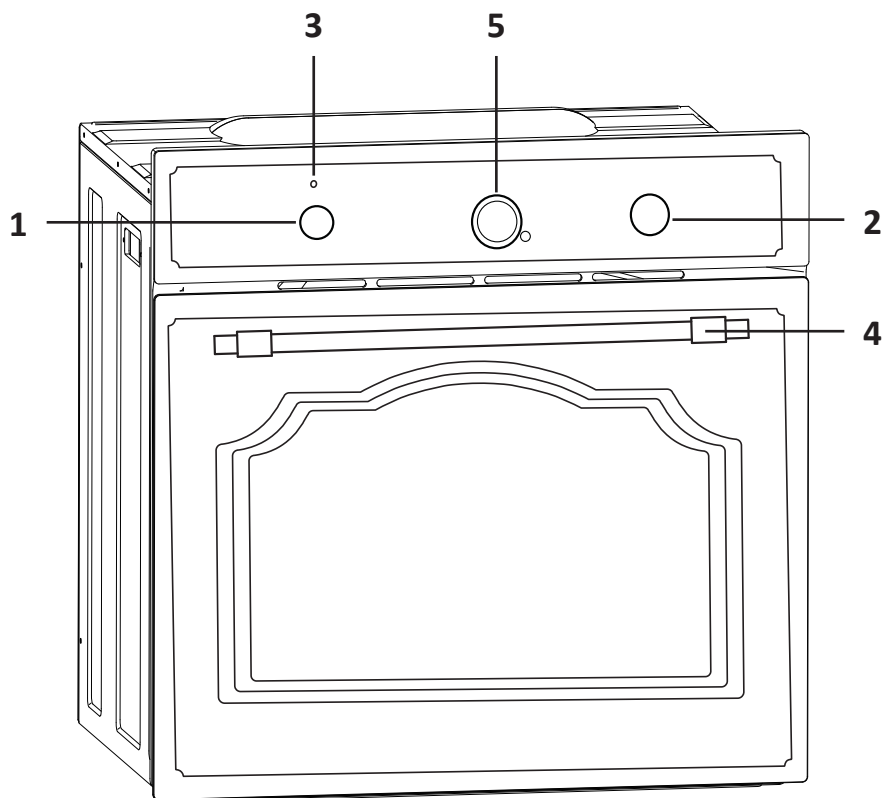


220–240 В ~ 50–60 Гц

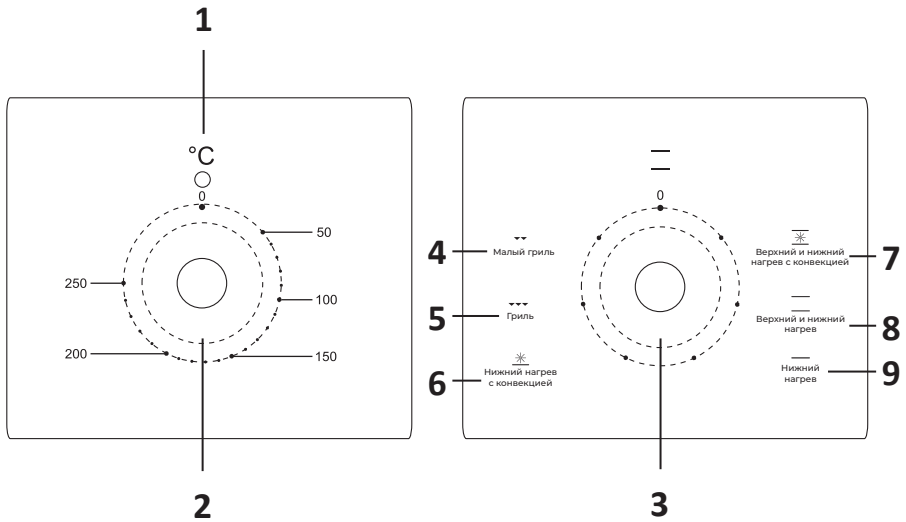


- Фаза (L) — коричневый или черный провод.
- Ноль (N) — синий или белый провод.
- Заземление ( $\oplus$ ) — зеленый или желто-зеленый провод.

## СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Регулятор температуры.
2. Переключатель режимов.
3. Индикатор температуры.
4. Ручка дверцы.
5. Электронный программатор.



1. Индикатор температуры.
2. Регулятор температуры.
3. Переключатель режимов.
4. Режим «Малый гриль».
5. Режим «Гриль».
6. Режим «Нижний нагрев с конвекцией».
7. Режим «Верхний и нижний нагрев с конвекцией».
8. Режим «Верхний и нижний нагрев».
9. Режим «Нижний нагрев».

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Перед первым использованием

### ВНИМАНИЕ!

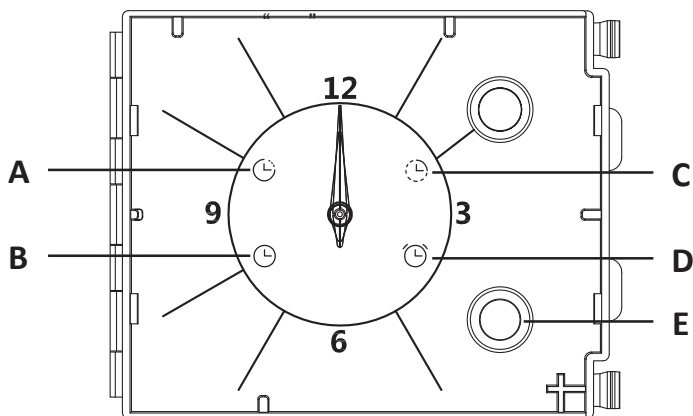
При первом включении в розетку, на панели загорятся все индикаторы. Далее индикатор текущего времени ⌚ начнет мигать. Зажмите регулятор программатора на 3 сек. Индикатор ⌚ перестанет мигать. Теперь Вы можете использовать духовку без установки текущего времени.

Если Вы не нажали на регулятор при включении, то необходимо установить текущее время, иначе духовка не начнет работу.

- Снимите с устройства все упаковочные материалы и извлеките съемные аксессуары из рабочей камеры. Промойте аксессуары под водой с небольшим количеством моющего средства.
- Установите температуру 250 °С, выберите любой режим работы и оставьте духовку 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.

## Использование электронного программатора

С помощью программатора Вы можете установить текущее время, использовать автоматический, полуавтоматические режимы приготовления и будильник.



A. Индикатор отсрочки старта.


B. Индикатор текущего времени.

C. Индикатор окончания приготовления.

D. Индикатор будильника.

E. Регулятор программатора.


## Установка текущего времени

1. Нажмите регулятор программатора 4 раза, чтобы перейти к настройке текущего времени.
2. Замигает индикатор текущего времени . Поворачивайте регулятор программатора, чтобы настроить текущее время.
3. Чтобы подтвердить настроенное время, снова нажмите регулятор программатора, либо оно подтвердится автоматически через 10 секунд.



**Примечание:** если Вы хотите использовать духовку без установки текущего времени, то зажмите регулятор программатора на 3 сек., при первом включении духовки в розетку.

## Полуавтоматический режим

Данный режим позволяет установить длительность приготовления. По истечении заданного которого духовка прекратит работать и подаст звуковой сигнал. Чтобы его настроить:

1. Дважды нажмите регулятор программатора.
2. Замигает индикатор длительности приготовления . Поворачивайте регулятор программатора, чтобы настроить длительность приготовления.

**Примечание:** диапазон времени — от 2 секунд до 15 часов.


3. Чтобы подтвердить настроенную длительность приготовления, снова нажмите регулятор программатора. Стрелки программатора переведутся на текущее время. Загорится индикатор длительности приготовления .
4. По истечении времени приготовления духовка прекратит работу, раздастся звуковой сигнал, индикатор  начнет мигать.
5. Звуковой сигнал отключится автоматически через 1 минуту. Чтобы отключить его вручную, нажмите регулятор программатора.

### Примечания

- В полуавтоматическом режиме невозможно установить другие функции и перенастроить сам режим.
- Чтобы отключить данный режим, зажмите регулятор программатора в течение 3 секунд.
- Чтобы посмотреть установленное время окончания приготовления, нажмите регулятор программатора во время работы режима. Через 3 секунды устройство вернется к текущему времени.

## Автоматический режим

С помощью автоматического режима Вы можете установить отложенный старт и длительность приготовления блюда. Духовка автоматически начнет работу в заданное время и отключится по истечении установленной длительности приготовления, подав звуковой сигнал.

1. Нажмите регулятор программатора 1 раз. Замигает индикатор отсрочки старта . Поворачивайте регулятор программатора, чтобы установить время начала приготовления. Нажмите регулятор программатора снова, чтобы подтвердить выбор.

**Примечание:** диапазон времени — от 2 секунд до 15 часов.

2. После того, как Вы подтвердите время старта, загорится индикатор ☺ , и замигает индикатор длительности приготовления ☹. Поворачивайте регулятор программатора, чтобы установить длительность приготовления. Нажмите регулятор программатора, чтобы подтвердить выбор.
3. Стрелки программатора переведутся на текущее время. Загорятся индикаторы ☺ и ☹.
4. При наступлении времени отложенного старта, индикатор ☹ погаснет, и устройство начнет отсчет времени окончания приготовления.
5. По истечении длительности приготовления, духовка прекратит работу, а индикатор ☹ начнет мигать, подавая звуковой сигнал.
6. Звуковой сигнал отключится автоматически через 1 минуту. Чтобы отключить его принудительно, нажмите регулятор программатора.

#### Примечания

- Время отсрочки старта и длительность приготовления в сумме должны составлять не более 15 часов.
- В автоматическом режиме невозможно установить другие функции и переустановить время.
- Чтобы отключить данный режим, зажимайте регулятор программатора в течение 3 секунд.
- Чтобы посмотреть установленное время отсрочки старта, нажмите регулятор программатора 1 раз, для просмотра длительности приготовления, нажмите регулятор программатора дважды. Через 3 секунды устройство вернется к текущему времени.

#### Будильник

С помощью будильника Вы можете установить звуковое оповещение на определенное время. Данная функция издает только звуковой сигнал, не включает и не выключает духовку автоматически.

1. Нажмите регулятор программатора 3 раза, чтобы перейти к настройке будильника.
2. Замигает индикатор будильника ☹. Поворачивайте регулятор программатора, чтобы настроить время срабатывания будильника. Нажмите регулятор программатора снова, чтобы подтвердить выбор.

**Примечание:** диапазон времени — от 2 секунд до 3 часов.







3. Стрелки программатора переведутся на текущее время. Загорится индикатор будильника ☹.
4. При наступлении установленного времени раздастся звуковой сигнал, индикатор ☹ начнет мигать.
5. Звуковой сигнал отключится автоматически через 1 минуту. Чтобы отключить его принудительно, нажмите регулятор программатора.

#### Примечания

- В данном режиме невозможно установить другие функции и переустановить время будильника.
- Чтобы отключить данный режим, зажимайте регулятор программатора в течение 3 секунд.
- Чтобы посмотреть установленное время будильника, нажмите регулятор программатора. Через 3 секунды устройство вернется к текущему времени.

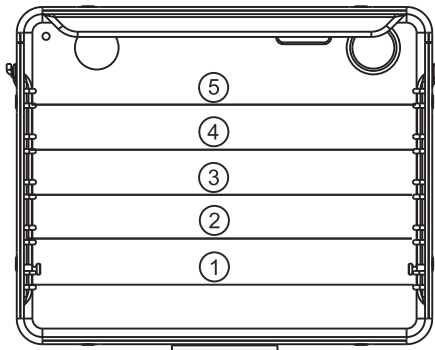
### ВНИМАНИЕ!

В любом режиме работы устройство начнет работу только после того, как будут установлены температура и режим работы.

Режим	Описание
	<b>Верхний и нижний нагрев с конвекцией.</b> Одновременная работа вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает быстрое и равномерное приготовление блюд.
	<b>Верхний и нижний нагрев.</b> Нагрев осуществляется равномерно верхним и нижним нагревательными элементами, что создает естественную конвекцию в рабочей камере
	<b>Нижний нагрев.</b> Работает только нижний нагревательный элемент. Данный режим используется, в основном, для подогрева
	<b>Нижний нагрев с конвекцией.</b> Функция работы нижнего нагревательного элемента вместе с вентилятором идеально подходит для приготовления некоторых видов выпечки, лазаньи и т.д.
	<b>Гриль.</b> Одновременная работа верхнего нагревательного элемента и гриля. Подходит для зажаривания больших порций блюд
	<b>Малый гриль.</b> Используйте функцию гриля для того, чтобы зажарить небольшие порции блюд

## Уровни направляющих

- В шкафу есть 5 уровней направляющих, которые можно использовать для размещения противней или решеток.
- Для размещения выберите один из уровней в зависимости от типа блюда (см. таблицу в конце руководства).



### Регулярная очистка

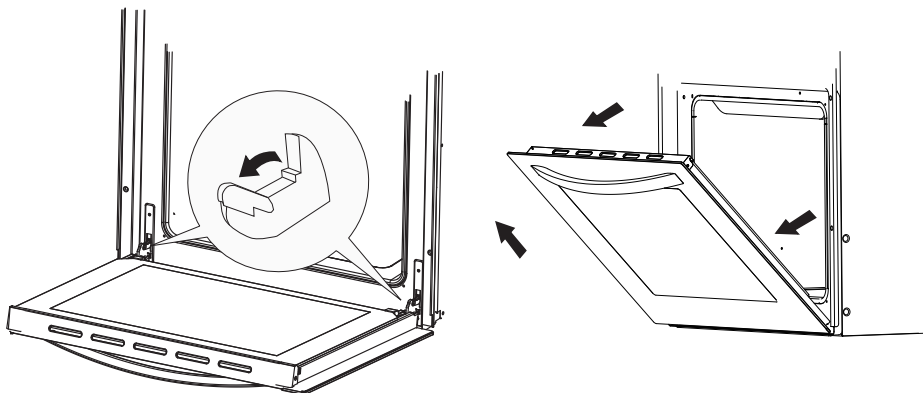
Регулярно очищайте те части устройства, которые непосредственно контактируют с приготавливаемой пищей. Не используйте электрические приборы (пароочистители, мойки высокого давления и т.д.), а также абразивные чистящие средства для очистки устройства.

- Перед чисткой или обслуживанием устройства отключите его от сети питания и дождитесь, пока рабочая камера устройства полностью остынет.
- Выньте все съемные детали из устройства перед чисткой.
- Очистите поверхности устройства влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, а затем вытрите насухо. При сильном загрязнении воспользуйтесь мягким моющим средством.
- Вы также можете очистить рабочую камеру духовки от особенно стойких загрязнений, используя пар:
  - Налейте в миску 250 мл воды и поместите ее на самый нижний уровень духового шкафа.
  - Закройте дверцу шкафа, выберите нижний нагрев, установите температуру на 100 °С и таймер на 30 минут.
  - По окончании работы протрите рабочую камеру чистой тканью или губкой, смоченной в растворе мягкого моющего средства и теплой воды.
  - Тщательно высушите рабочую камеру.
- Не используйте для очистки поверхности духового шкафа жесткие металлические губки и скребки, так как они могут его повредить.

### Снятие дверцы

Вы можете снять дверцу духового шкафа для облегчения его очистки.

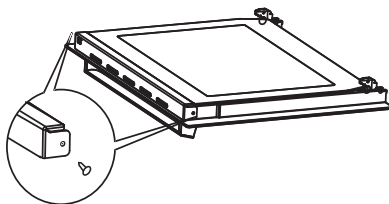
1. Потяните назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.
2. Аккуратно закройте дверцу примерно наполовину, затем приподнимите ее и потяните на себя.



3. Для установки дверцы выполните те же действия в обратном порядке.
4. При повторной установке дверцы убедитесь, что выступ петли (см. рисунок) входит в паз на раме духового шкафа. Также после установки дверцы на место не забудьте опустить блокировочные рычаги — в противном случае петля может быть повреждена при закрывании двери.

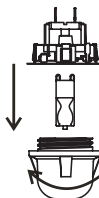
### Снятие стеклянной панели

1. Чтобы снять внутреннюю панель, открутите винты с двух сторон верхней планки рамы духового шкафа (см. рисунок), после чего снимите верхнюю планку.
2. Слегка приподнимите край стеклянной панели, после чего выньте ее из рамы.
3. Чтобы установить панель обратно, выполните описанные действия в обратном порядке.



### Замена лампы

- Открутите стеклянную защиту лампы против часовой стрелки. Рекомендуется промыть ее и тщательно высушить.
- Выкрутите старую лампу и замените ее на новую того же типа. Используйте только лампы с характеристиками 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт, с цоколем G9, устойчивые к температуре до 300 °С.
- Прикрутите защиту лампы обратно.



### ВНИМАНИЕ!

- Устройство должно быть отключено от сети. Если устройство недавно использовалось, дождитесь, когда устройство полностью остынет.
- Никогда не используйте отвертки или другие инструменты, чтобы снять стеклянную защиту лампы, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия духовки или держателя лампы. Производите замену только вручную.
- Не заменяйте лампу голыми руками, так как загрязнения с пальцев могут остаться на внутренних элементах духового шкафа и привести к их выходу из строя. Перед заменой надевайте чистые перчатки.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается	Отсутствует питание	Подключите устройство к электросети, убедитесь, что в сети есть напряжение
	Не выставлена температура и режим работы, не настроено время	Чтобы устройство начало работу, необходимо выбрать режим, температуру и текущее время. Если Вы хотите использовать духовку без установки текущего времени, то нажмите регулятор программатора на 3 сек., при первом включении духовки в розетку.
Освещение рабочей камеры не работает	Лампа неисправна или плохо закручена	Замените лампу в соответствии с инструкциями из раздела «Замена лампы»
Блюдо подгорело или неравномерно пропеклось	Слишком высокая температура или слишком большое время приготовления	Установите более низкую температуру или меньшее время таймера
	Блюдо расположено слишком близко к нагревательному элементу	Переставьте решетку или противень с блюдом на другой уровень
После завершения приготовления вентилятор все еще работает	Вентилятор работает для понижения температуры в камере	Это нормальное явление. Достаньте готовое блюдо, оставьте устройство до полного выключения вентилятора. Не выключайте устройство из сети

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Rustic 01
Торговая марка	DEXP
Параметры питания	220–240 В ~ 50–60 Гц
Объем рабочей камеры	59 л
Мощность	2000 Вт
Максимальная температура	250 °С
Количество режимов работы/ автопрограмм	6
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Тип крепления шнура питания	Y
Степень защиты от влаги и пыли	IPX0
Класс энергопотребления	A
Энергопотребление за цикл в режиме конвекции	0,74 кВт·ч
Длина шнура питания	1,5 м
Вес нетто	29 кг
Габариты (Ш × Г × В)	59,5 × 53,1 × 59,5 см
Область применения	Бытовое

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

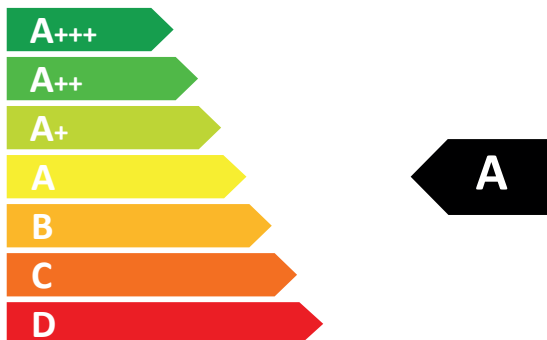
- Устройство.
- Руководство по эксплуатации.



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ  
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

**DEXP**

**Rustic 01**



**59 л**

**0,75** кВт·ч/цикл

**0,74** кВт·ч/цикл

ГОСТ 33870-2016

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

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- 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.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- 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 Электроник Эпплайнсиз Ко., Лтд.  
Шоссе Ваньфухэ №77, зона Хуандао, г. Циндао, пров. Шаньдун, Китай.

Сделано в Китае.

**Manufacturer:** Qingdao Xingbang Electronic Appliances Co., Ltd.  
No.77 Wanfuhe Road, Huangdao Zone, Qingdao City, Shandong Province, P. R. China.

**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).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.



Товар изготовлен (мм.гггг): \_\_\_\_\_ v.2

Блюдо	Уровень	Темп. — —	Уровень	Темп. ✱	Время
<b>Сладкая выпечка</b>					
Пирог с изюмом	2	160–170 °С	2	150–160 °С	55–70 мин
Пирог-кольцо	2	160–170 °С	2	150–160 °С	60–70 мин
Шакотис	2	160–170 °С	2	150–160 °С	45–60 мин
Чизкейк	2	180–190 °С	3	160–170 °С	60–80 мин
Фруктовый пирог	2	190–200 °С	3	170–180 °С	50–70 мин
Фруктовый пирог с кремом	2	180–190 °С	3	160–170 °С	60–70 мин
Бисквит	2	180–190 °С	2	160–170 °С	30–40 мин
Вишневый пирог	3	190–210 °С	3	170–200 °С	30–50 мин
Рулет	3	190–200 °С	3	170–180 °С	15–25 мин
Булочка-косичка	2	190–210 °С	3	180–210 °С	35–50 мин
Рождественский пирог	2	180–190 °С	3	170–200 °С	45–70 мин
Яблочный пирог	2	190–210 °С	3	170–200 °С	40–60 мин
Слоеный пирог	2	180–190 °С	3	160–170 °С	40–60 мин
Рулет Каравай	3	180–190 °С	3	160–170 °С	15–25 мин
Печенье	3	180–190 °С	3	160–170 °С	20–30 мин
Венская сдоба	3	190–210 °С	3	170–200 °С	20–35 мин
Слоеная выпечка	3	200–210 °С	3	180–200 °С	20–30 мин
Профитроли	3	190–210 °С	3	170–200 °С	25–45 мин
<b>Несладкая выпечка</b>					
Рулет с беконом	3	190–200 °С	3	170–180 °С	45–60 мин
Пицца	3	220–240 °С	3	210–230 °С	30–45 мин
Хлеб	3	200–220 °С	3	180–210 °С	50–60 мин
Рулетики	3	210–230 °С	3	200–220 °С	30–40 мин
<b>Замороженная выпечка</b>					
Яблочный пирог	2	190–210 °С	3	170–200 °С	50–70 мин
Чизкейк	2	190–200 °С	3	170–180 °С	65–85 мин
Пицца	2	210–230 °С	3	200–220 °С	20–30 мин
Картошка фри	2	210–230 °С	3	200–220 °С	20–35 мин

## Запекание

Блюдо	Вес	Уровень	Темп. — —	Уровень	Темп. ✱	Время
<b>Говядина</b>						
Филе говядины	1000 г	2	210–230 °С	2	200–220 °С	100–120 мин
Филе говядины	1500 г	2	210–230 °С	2	200–220 °С	120–150 мин
Ростбиф (с кровью)	1000 г	2	230–240 °С	2	220–230 °С	30–40 мин
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1000 г	2	230–240 °С	2	220–230 °С	40–50 мин
<b>Свинина</b>						
Буженина с кожей	1500 г	2	190–200 °С	2	170–180 °С	140–160 мин
Пашина	1500 г	2	200–210 °С	2	180–190 °С	120–150 мин
Пашина	2000 г	2	190–210 °С	2	170–200 °С	150–180 мин
Корейка	1500 г	2	210–230 °С	2	200–220 °С	120–140 мин
Мясной рулет	1500 г	2	210–230 °С	2	200–220 °С	120–140 мин
Отбивные	1500 г	2	190–210 °С	2	170–200 °С	100–120 мин
Фарш	1500 г	2	220–230 °С	2	210–220 °С	60–70 мин
<b>Телятина</b>						
Рулет с телятиной	1500 г	2	190–210 °С	2	170–200 °С	90–120 мин
Телячьи ножки	1700 г	2	190–210 °С	2	170–200 °С	120–130 мин
<b>Баранина</b>						
Ребрышки	1500 г	2	200–210 °С	2	180–200 °С	100–120 мин
Лопатка	1500 г	2	200–210 °С	2	180–200 °С	120–130 мин
<b>Дичь</b>						
Кроличьи ребрышки	1500 г	2	200–220 °С	2	180–210 °С	100–120 мин
Кроличья лопатка	1500 г	2	200–220 °С	2	180–210 °С	100–120 мин
Окорок кабана	1500 г	2	200–220 °С	2	180–210 °С	100–120 мин
<b>Птица</b>						
Целая курица	1200 г	2	210–220 °С	2	200–210 °С	60–70 мин
Целая курица	1500 г	2	210–220 °С	2	200–210 °С	70–90 мин

Блюдо	Вес	Уровень	Темп. — —	Уровень	Темп. ✱	Время
Утка	1700 г	2	190–210 °С	2	170–200 °С	120–150 мин
Гусь	4000 г	2	170–180 °С	2	150–160 °С	180–200 мин
Индейка	5000 г	2	160–170 °С	2	140–150 °С	180–240 мин
<b>Рыба</b>						
Целая рыба	1000 г	2	210–220 °С	2	200–210 °С	50–60 мин
Рыбное суфле	1500 г	2	190–210 °С	2	170–200 °С	50–70 мин

### Примечания

- Рекомендуем использовать легкие эмалированные противни, стеклянную/глиняную/чугунную посуду.
- При запекании больших кусков мяса может образовываться сильный пар и конденсат на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу устройства. По окончании приготовления протрите дверцу.
- Периодически проверяйте готовящееся блюдо и переворачивайте его по прошествии половины времени приготовления.
- Никогда не оставляйте блюдо остывать в духовке, так как на нем может образоваться конденсат, который, в свою очередь, может вызвать коррозию духовки.

### Гриль

Блюдо	Вес	Уровень	Темп. ▼▼▼	Время
<b>Мясо</b>				
2 бифштекса (с кровью)	400 г	5	240 °С	14–16 мин
2 бифштекса (средней прожарки)	400 г	5	240 °С	16–20 мин
2 бифштекса (хорошо прожаренные)	400 г	5	240 °С	20–23 мин
2 филе свиной шеи	350 г	5	240 °С	19–23 мин
2 свиных стейка на кости	400 г	5	240 °С	20–23 мин
2 стейка из телятины	700 г	5	240 °С	19–22 мин
4 котлеты из баранины	700 г	5	240 °С	15–18 мин
4 сосиски гриль	400 г	5	240 °С	9–14 мин
Половина курицы	1400 г	3	240–250 °С	28–33 мин (1 сторона), 23–28 мин (др. сторона)
Курица	1000 г	3	180–200 °С	60–70 мин

Блюдо	Вес	Уровень	Темп. ▼▼▼	Время
Буженина	1500 г	3	160–180 °С	90–120 мин
Свиная шея	1500 г	3	160–180 °С	100–180 мин
Свиная рулька	1000 г	3	160–180 °С	120–160 мин
Ростбиф	1500 г	3	190–200 °С	40–80 мин
<b>Рыба</b>				
Филе лосося	400 г	4	240 °С	19–22 мин
Рыба в фольге	500 г	4	230 °С	10–13 мин
<b>Тост</b>				
4 ломтика белого хлеба	200 г	5	240 °С	15–25 мин
2 ломтика цельнозернового хлеба	200 г	5	240 °С	20–30 мин
Сэндвич	600 г	5	240 °С	20–35 мин

#### Примечания

- Интенсивное тепло от инфракрасного элемента делает духовку и ее детали очень горячими. Используйте прихватки и прочие принадлежности для гриля.
- Гриль должен находиться под постоянным присмотром. Чрезмерный жар может вызвать подгорание блюда, что, в свою очередь, может привести к возгоранию.
- Приготовление на гриле должно осуществляться с закрытой дверцей духовки.
- Духовку необходимо предварительно разогреть в течение 3 минут.

#### Внимание!

Рекомендации по приготовлению, приведенные в таблицах выше, являются приблизительными и могут быть изменены в зависимости от Вашего предыдущего опыта и кулинарных предпочтений.

# 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:** 24 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, 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), хранения 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.





