

eigen

Руководство по эксплуатации

Электрический духовой шкаф Wien

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.....	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
НАСТРОЙКА ЧАСОВ.....	11
РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ.....	11
ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.....	11
ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ.....	12
БЛОКИРОВКА.....	13
АВТООТКЛЮЧЕНИЕ.....	13
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ.....	14
МЕНЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ.....	16
МНОГОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.....	17
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	18
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ.....	18
СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ.....	19
ЗАМЕНА ЛАМПЫ.....	19
САМООЧИСТКА.....	19
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	20
КОДЫ ОШИБОК.....	21
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	21
ВЫПЕЧКА.....	21
ЗАПЕКАНИЕ МЯСА.....	24
ГРИЛЬ.....	25
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	27
КОМПЛЕКТАЦИЯ	27
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	28
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ	29
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	30

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

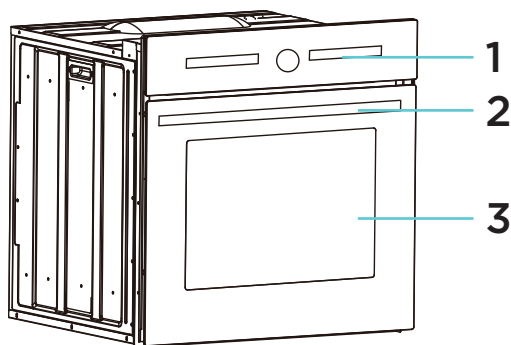
Духовой шкаф предназначен для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

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.

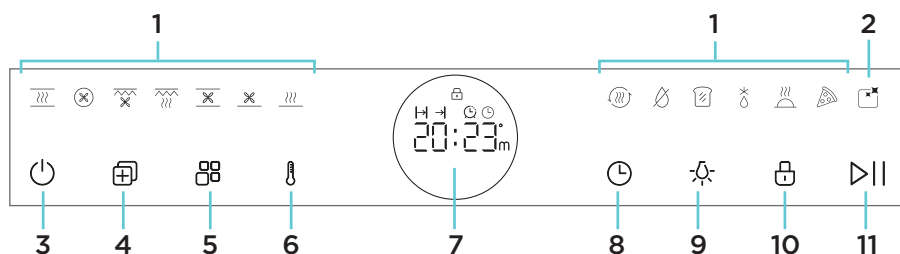
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите подачу электричества и накройте огонь плотной тканью.
- Устройство отвечает всем стандартам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

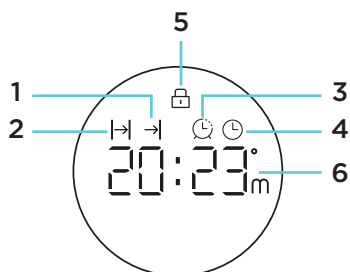


1. Индикаторы режимов приготовления.
2. Индикатор самоочистки.
3. Кнопка питания.
4. Кнопка «Многоэтапное приготовление».
5. Кнопка «Меню автоматических программ».
6. Кнопка выбора температуры.
7. Дисплей/регулятор.
8. Кнопка «Таймер/часы».
9. Кнопка освещения.
10. Кнопка блокировки.
11. Кнопка «Старт/пауза».

ВНИМАНИЕ!

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

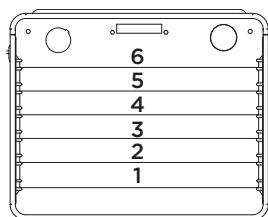
ДИСПЛЕЙ



1. Индикатор таймера.
2. Индикатор отложенного старта.
3. Индикатор оповещения.
4. Индикатор часов.
5. Индикатор блокировки.
6. Часы/температура.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК

В рабочей камере доступно 6 уровней для размещения противня или решетки. Полки считаются снизу вверх, как показано на рисунке.



УСТАНОВКА

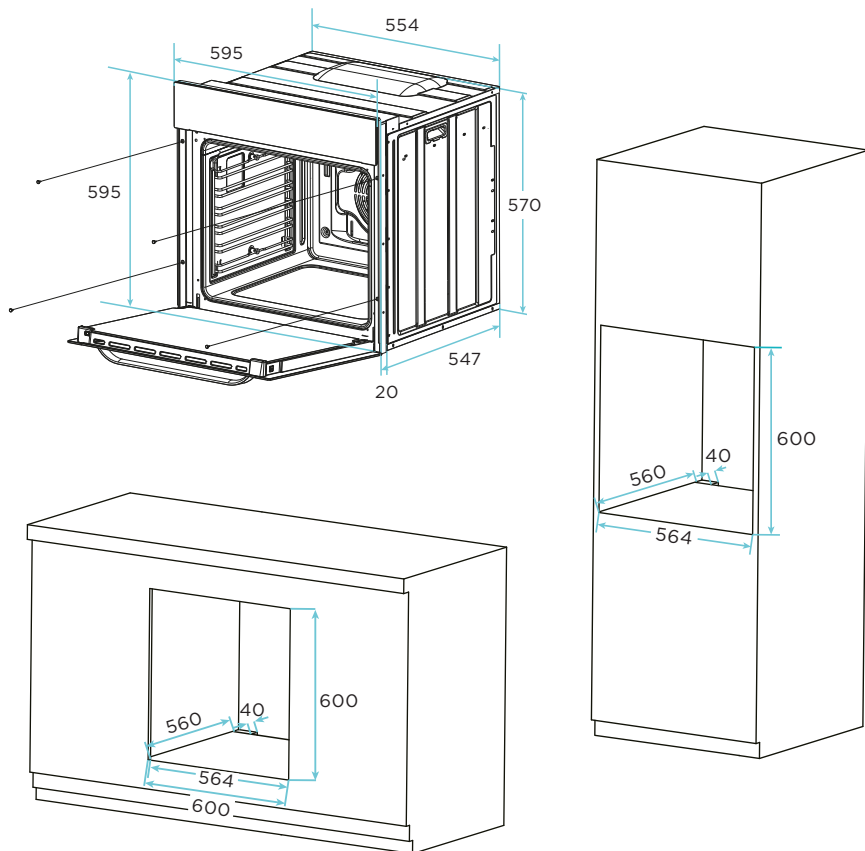
ВНИМАНИЕ!

- Чтобы духовой шкаф функционировал надлежащим образом, необходим подходящий корпус кухонного гарнитура. Панели кухонного гарнитура, примыкающие к духовому шкафу, должны быть из жаропрочного материала. Убедитесь, что для установки Вы используете термостойкий герметик, выдерживающий температуру не менее 100 °С. Если Вы не уверены в достаточной жаропрочности элементов гарнитура, рекомендуется оставить около 2 см свободного пространства между устройством и гарнитуром 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 нишу 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

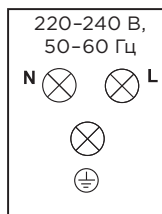
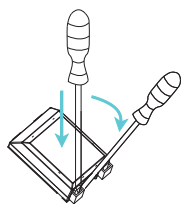
ВНИМАНИЕ!

- Подключение устройства к электросети должно осуществляться только квалифицированными специалистами в соответствии с инструкциями, изложенными в данном руководстве.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам.
- Устройство необходимо заземлить. Заземляющий провод должен быть проложен таким образом, чтобы он отсоединялся последним в случае отказа предохранительного устройства сети.
- Не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь в отсутствии на нем видимых повреждений. Не пытайтесь подключать к питанию неисправное устройство.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей плиты, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Шнур питания должен быть термостойким и иметь достаточную длину для подключения.
- Шнур питания не должен касаться каких-либо горячих частей.

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.
- Установите режим верхнего и нижнего нагрева с температурой 250 °С на 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.








НАСТРОЙКА ЧАСОВ

1. При первом включении питания на часах начнет мигать «12:00», и прозвучит сигнал. Устройство будет находиться в режиме ожидания.
2. Поверните регулятор для настройки часов. После завершения настройки нажмите на регулятор или подождите 5 секунд для подтверждения.


ПРИМЕЧАНИЯ

- Часы можно установить только в режиме ожидания.
- Чтобы изменить текущую настройку часов, нажмите кнопку «».
- Через 10 минут бездействия после включения устройство возвращается в режим ожидания.

РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

1. В режиме ожидания удерживайте кнопку «» 2 секунды, чтобы включить устройство. На дисплее будет отображаться режим, время и температура по умолчанию.
2. **Настройте режим приготовления:** поверните регулятор, чтобы выбрать режим приготовления. Индикатор выбранного режима будет мигать. Нажмите на регулятор для подтверждения настройки.
3. **Настройте температуру:** нажмите кнопку «», чтобы установить температуру. На дисплее будет мигать значение по умолчанию. Поворачивайте регулятор, чтобы настроить необходимую температуру. Нажмите на регулятор, чтобы подтвердить настройку.
4. При необходимости установите желаемую функцию времени с помощью кнопки «».
5. **Выберите функцию времени:** нажмите кнопку «», чтобы установить желаемую функцию времени. На дисплее будет мигать время по умолчанию. Подробнее см. в разделах «Функции времени».
6. Вы также можете переключаться между настройкой времени/температуры нажатием на регулятор.
7. Нажмите кнопку «»», чтобы подтвердить настройки и начать приготовление.
8. Если после запуска режима необходимо изменить температуру или длительность приготовления, сначала нажмите кнопку «»», чтобы приостановить процесс. Измените необходимые настройки, как описано в пунктах 2-4. Нажмите кнопку «»», чтобы подтвердить и продолжить приготовление.





ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

1. Нажмите кнопку «» в любой момент приготовления.
2. Освещение камеры включится и автоматически выключится спустя минуту после включения.

ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ

ЗВУКОВОЕ ОПОВЕЩЕНИЕ

При использовании звукового оповещения, Вам нужно включить и выключить духовку вручную. Данная функция лишь уведомляет об истечении заданного времени.






1. Нажимайте кнопку «», пока на дисплее не загорится индикатор «».
2. Поверните регулятор, чтобы установить промежуток времени, через который духовка издаст звуковое оповещение.
3. Нажмите кнопку «|»», чтобы подтвердить настройку. На часах начнется обратный отсчет.
4. По истечении заданного времени будет раздаваться звуковой сигнал в течение 90 секунд. Чтобы выключить сигнал, нажмите на любую кнопку или дождитесь, пока он выключится автоматически. Индикатор «» погаснет.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы отменить функцию, измените время на «00:00».

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

С помощью функции «Таймер», Вы можете установить длительность приготовления. По истечении заданного времени духовка прекратит работу автоматически.

1. Выберите режим и температуру.
2. Нажмите кнопку «»: на дисплее загорится индикатор «|» и часы.
3. Поворачивайте регулятор, чтобы установить желаемое время приготовления.
4. Нажмите кнопку «|»», чтобы подтвердить настройку и начать приготовление.
5. После запуска на часах начнется обратный отсчет заданного времени.
6. За минуту до окончания заданного времени индикатор «|» начнет мигать.
7. По окончании приготовления духовка прекратит работу, а время на дисплее и кнопка «|» начнут мигать. На протяжении 120 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите на любую кнопку или дождитесь, пока он выключится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Чтобы отменить функцию, измените длительность приготовления на «00:00». Тогда устройство будет продолжать приготовление до тех пор, пока не будет выключено вручную или пока не достигнет максимального времени по умолчанию (см. раздел «Автоотключение»).
- Спустя 10 минут после окончания приготовления устройство перейдет в режим ожидания.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ






При выборе функции «Отложенный старт» духовка начнет и закончит работу автоматически. Установите желаемую длительность приготовления и время окончания приготовления. Духовка высчитает время, когда нужно начать приготовление и закончит работу в указанное время.

1. Выберите режим и температуру. Установите длительность приготовления с помощью функции «Таймер».
2. Не нажимая кнопку «▶||», снова нажмите на регулятор. На дисплее начнет мигать индикатор «→|».
3. Поворачивайте регулятор, чтобы установить время окончания приготовления.
4. Нажмите кнопку «▶||», чтобы подтвердить настройку и начать приготовление.
5. После подтверждения настройки на часах будет отображаться время окончания приготовления. Время начала приготовления духовка рассчитает автоматически и включится с учетом длительности и окончания приготовления блюда.
6. По окончании приготовления духовка выключится, а время на дисплее и кнопка «▶||» начнут мигать. На протяжении 120 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите на любую кнопку или дождитесь, пока он выключится автоматически.

ПРИМЕР

Сейчас 12:00. Вам необходимо приготовить блюдо к 14:00. Время приготовления блюда — 30 минут. Установите функцию «Таймер» на 30 минут, а затем установите время окончания — 14:00. В 13:30 устройство автоматически начнет приготовление блюда и завершит его в 14:00.

БЛОКИРОВКА

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

АВТООТКЛЮЧЕНИЕ

Если не использовать функции «Таймер» или «Отложенный старт», устройство будет работать до тех пор, пока Вы его не выключите или пока не истечет максимальное время работы. Максимальное время работы зависит от установленной температуры.

Температура	Максимальное время работы
≤ 120 °C	24 ч
121-200 °C	6 ч
≥ 201 °C	4 ч

ПРИМЕЧАНИЕ

Если установлены функции «Таймер» или «Отложенный старт», его значение будет приоритетным. Например, если Вы установите температуру 220 °C и таймер на 5 часов, то устройство будет продолжать работать, пока не истечет заданное время.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ



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.

Примечание: для данного режима нельзя установить «Отложенный старт».



КОНВЕКЦИЯ

Равномерное распределение тепла с помощью вентилятора. Вентилятор распределяет тепло, получаемое от нагрева заднего нагревательного элемента.



КОНВЕКЦИЯ + НАГРЕВ

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

Распределение тепла от гриля с помощью вентилятора.

Примечание: для данного режима нельзя установить «Отложенный старт».



ФЕРМЕНТАЦИЯ

Работа вентилятора и заднего нагревательного элемента. Используется для подъема теста или ферментации продуктов. Рабочая температура: 30–35 °С.

Примечание: если температура в камере выше 40 °С, режим не запустится.



СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Работа вентилятора и заднего нагревательного элемента на минимальной мощности сохраняет температуру внутри рабочей камеры.



РАЗМОРОЗКА

Работа вентилятора и заднего нагревательного элемента на низкой мощности ускоряет естественную разморозку продуктов.



ПИЦЦА

Режим для пиццы, позволяющий пропечь тесто, не пережаривая топпинг. Для лучшего результата предварительно разогрейте противень для пиццы в течение 1 часа на 1–2 уровнях полки.

Примечание: данные в таблице несут рекомендательный характер.

Пицца	Тип	Аксессуары	Полка	Температура	Время
Замороженная	Толстое тесто	Решетка	2	200 °С	15-20 мин
	Тонкое тесто	Решетка	2	200 °С	20-25 мин
Домашняя	Тонкое тесто	Противень	2	200 °С	10-15 мин
		Противень для пиццы	2	250 °С	8-12 мин
	Толстое тесто	Противень	2	200 °С	15-20 мин
		Противень для пиццы	2	200 °С	15-20 мин

ВНИМАНИЕ!

Рекомендуем использовать функции «Таймер» или «Отложенный старт», так как у режима «Пицца» нет максимального времени работы. После запуска устройство будет продолжать приготовление до тех пор, пока Вы не остановите его вручную. Следите за состоянием пиццы во время приготовления, если таймер не включен.



АЭРОГРИЛЬ

Быстрое приготовление с помощью вентилятора, нижнего, верхнего и заднего нагревательных элементов. Данная функция является отличной заменой жарке во фритюре.

Меню	Температура	Время	Полка
Наггетсы	200 °С	20–25 мин	3
Куриные крылья	200 °С	18–23 мин	3
Рыбное филе	180 °С	23–27 мин	3
Картофель фри	200 °С	17–20 мин	4
Луковые кольца	200 °С	15–18 мин	4

Примечание: данные в таблице несут рекомендательный характер.



СУШКА

Работа заднего нагревательного элемента и вентилятора на низких температурах (60–100 °С).


Не устанавливайте температуру выше 100 °С, чтобы не допустить пересушивания или подгорания.

Меню	Подготовка к сушке	Температура	Время	Полка
Капустные листья	Отварить	70 °С	1 ч 30 мин	3
Стручковая фасоль	Отварить	55 °С	3 ч	3
Картофель	Приготовить на пару	55 °С	13 ч, переворачивать каждые 2 ч	3
Манго (ломтики)	–	70 °С	8 ч, переворачивать каждые 4 ч	3
Банан (ломтики)	Обмакнуть в соленую воду	55 °С	7 ч, переворачивать каждые 2 ч	3
Лимон (ломтики)	–	55 °С	15 ч, переворачивать каждые 2 ч	3
Яблоко (ломтики)	Обмакнуть в соленую воду	55 °С	8 ч, переворачивать каждые 2 ч	3
Постная свинина	–	55 °С	7 ч, переворачивать каждые 2 ч	3
Куриная грудка	–	70 °С	5 ч, переворачивать каждый 1 ч	3
Креветка (нечищенная)	Отварить	70 °С	6 ч, переворачивать каждые 2 ч	3
Бастурма	Отварить и замариновать	90 °С	2 ч	3

Примечание: данные в таблице несут рекомендательный характер.

МЕНЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Для приготовления определенных блюд Вы можете выбрать одну из автоматических программ. В автоматических программах предустановлены режимы приготовления, температура и время приготовления, но при желании Вы можете изменить температуру и функцию времени вручную.

1. Нажмите кнопку «», на дисплее начнет мигать «P1» — первая программа.
2. Поворачивайте регулятор, чтобы выбрать программу от «P1»–«P7».
3. Нажмите на регулятор, чтобы подтвердить выбор программы или «», чтобы перейти к настройке температуры. На дисплее отобразится рекомендуемая температура, Вы можете изменить ее поворотом регулятора.
4. Нажмите на регулятор, чтобы подтвердить настройку или «», чтобы перейти к настройке длительности приготовления. На дисплее отобразится рекомендуемое время, Вы можете изменить его поворотом регулятора.

5. Нажмите кнопку «▶||», чтобы подтвердить настройку. Начнется предварительный нагрев.
6. Когда предварительный нагрев будет завершен, устройство издаст звуковой сигнал и начнет обратный отсчет времени приготовления. Поставьте блюдо в рабочую камеру и готовьте до окончания таймера.

Код	Программа	Температура	Время	Вес/количество
P1	Бисквит	160 °C	35 мин	500 г
P2	Маффин	160 °C	18 мин	20 шт.
P3	Яичный тарт	190 °C	21 мин	12 шт.
P4	Печенье	190 °C	9 мин	20 шт.
P5	Наггетсы	200 °C	17 мин	20 шт.
P6	Куриные крылья	200 °C	18 мин, перевернуть через 6 мин	1200 г
P7	Ребрышки	200 °C	19 мин	670 г

Примечание: данные в таблице несут рекомендательный характер.

МНОГОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Если Вам необходимо последовательно задействовать несколько режимов для одного блюда, используйте многоэтапное приготовление.

1. Нажмите кнопку «+», на дисплее отобразится «С1».
2. Поверните регулятор, индикатор выбранного режима будет мигать.
3. Нажмите на регулятор, на дисплее отобразится температура по умолчанию. Поверните регулятор, чтобы настроить температуру.
4. Нажмите на регулятор еще раз, чтобы подтвердить настройку температуры и перейти к установке таймера. Поверните регулятор, чтобы настроить время работы первого этапа приготовления.
5. Нажмите кнопку «+», на дисплее отобразится «С2». Повторите шаги 2-4, чтобы настроить второй этап.
6. Нажмите кнопку «+», на дисплее отобразится «С3». Повторите шаги 2-4, чтобы настроить третий этап.
7. Нажмите кнопку «▶||», чтобы подтвердить настройки и начать приготовление. Загорится индикатор первого установленного режима.

Примечание: для многоэтапного приготовления доступны только семь функций на левой части панели управления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ВНИМАНИЕ!

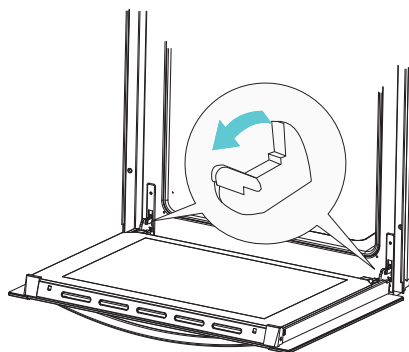
Перед проведением обслуживания выключите устройство из сети и дайте ему остыть.

- 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.

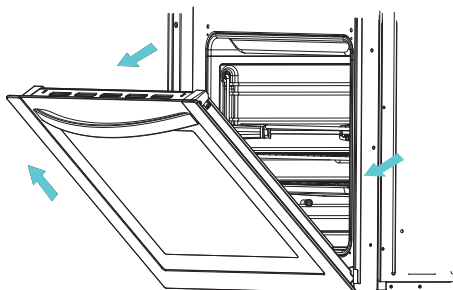
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Перед очисткой рабочей камеры можно снять дверцу.

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



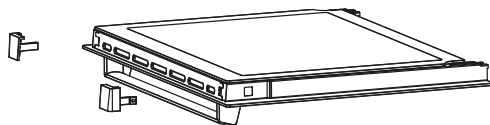
3. Наполовину прикройте дверцу, поднимите ее и потяните на себя.



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

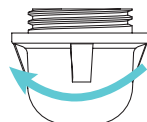
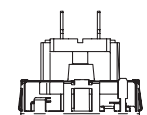
СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

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. Убедитесь, что устройство выключено и полностью остыло.
2. Открутите стеклянный защитный колпачок и очистите его.
3. Аккуратно выньте старую лампу и вставьте новую.
4. Параметры новой лампы должны соответствовать следующим:
 - термостойчивость 300 °С;
 - напряжение и частота 220–240 В ~50–60 Гц;
 - 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.

САМООЧИСТКА

Данный режим предназначен для глубокой очистки устройства от трудновыводимых загрязнений с помощью пара.

Для лучшего результата запускайте режим самоочистки после полного остывания устройства.

Примечание: Вы не можете установить время и температуру в данном режиме.

1. Снимите все аксессуары и удалите как можно больше загрязнений со стенок рабочей камеры вручную.
2. Налейте 400 мл воды в противень и поместите его на дно рабочей камеры.
3. Поверните регулятор и выберите режим «».
4. Нажмите кнопку «», чтобы начать процесс самоочистки.
5. По окончании процесса прозвучит сигнал. Протрите внутреннюю часть рабочей камеры мягкой губкой. При необходимости используйте неабразивное чистящее средство.

6. После очистки оставьте дверцу приоткрытой и дайте устройству высохнуть. Чтобы ускорить процесс высушивания, установите режим конвекции с температурой 150 °C на 15 минут.

ВНИМАНИЕ!

- Не открывайте дверцу во время процесса самоочистки, это может стать причиной ожогов горячим паром.
- После окончания самоочистки открывайте дверцу с осторожностью.
- Используйте только чистую питьевую воду для самоочистки.
- Надевайте термостойчивые перчатки во время удаления загрязнений после обработки паром.
- Обязательно высушивайте устройство после очистки, чтобы избежать коррозии и образования плесени внутри рабочей камеры.

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.

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)	Температура (°C)	Время (мин)
		в режиме 	в режиме 	
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/Запеканка	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
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

Меню	Положение полки	Температура (°C) в режиме 	Температура (°C) в режиме 	Время (мин)
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.

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 жарении 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 жаряемое блюдо.
- По окончании приготовления не оставляйте блюдо внутри духовки, чтобы предотвратить образование конденсата, который может вызвать коррозию стенок рабочей камеры.

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

Мясо	Вес (г)	Температура (°C)	Температура (°C)	Время (мин)
		в режиме 	в режиме 	
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 ка- бана	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
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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Wien
Торговая марка	Eigen
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Параметры питания	220-240 В ~50-60 Гц
Степень защиты от влаги и пыли	IPX0
Потребляемая мощность	3000 Вт
Объем рабочей камеры	76 л
Количество режимов работы/автопрограмм	16/7
Класс энергоэффективности	A
Максимальная температура	310 °С
Тип крепления шнура питания	Y
Длина шнура питания	1,5 м
Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции	0,89 кВт·ч
Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции	0,82 кВт·ч
Вес нетто	35 кг
Габариты без упаковки (Ш × Г × В)	59,5 × 56,7 × 59,5 см
Область применения	Бытовое

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Руководство по эксплуатации.
- Противень — 2 шт.
- Решетка для гриля.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

EAC

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ
ENERGY EFFICIENCY

eigen

WIEN



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



76 л*



0,89 кВт·ч/цикл*



0,82 кВт·ч/цикл*

* 76 L / 0.89 kW·h/cycle / 0.82 kW·h/cycle

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



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