

# Evelux



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

**ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**  
**EO 637 PX**  
**EO 637 PB**  
**EO 637 PW**

Благодарим Вас за покупку прибора от Evelux.  
Перед использованием внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.

## ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ EVELUX!

Перед использованием новой техники внимательно изучите Руководство Пользователя.

Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте его в течение всего срока службы.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте. Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: [info@evelux.ru](mailto:info@evelux.ru)

**Данный прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования в иных, в том числе коммерческих целях и общественных местах. Гарантия сохраняется только при следовании этим условиям.**

**Внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации, прежде чем приступить к использованию данного прибора. В данном руководстве содержится важная информация о технике безопасности во время установки, эксплуатации, ремонта, ухода, а также перемещения данного прибора.**

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

**На корпусе прибора имеется табличка с информацией, которая может понадобиться при обращении в авторизованный сервисный центр. Не отрывайте ее!**

Сервисная линия EVELUX может уточнить у вас следующую информацию:

Название модели

Серийный номер прибора

Артикульный номер прибора

## СОДЕРЖАНИЕ

Правила и условия безопасной эксплуатации .....	4
Правила техники безопасности.....	5
Установка .....	9
Предварительная подготовка. Экономия энергии .....	12
Использование электрического духового шкафа.....	13
Режимы работы .....	15
Уход и чистка .....	22
Устранение неполадок .....	24
Технические данные .....	25
Аксессуары .....	26
Информация от производителя .....	27
Гарантия EVELUX.....	28

## ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

На нашем веб-сайте [www.evelux.ru](http://www.evelux.ru) Вы сможете найти руководства по эксплуатации, информацию о техническом обслуживании, дополнительных принадлежностях, расходных материалах и фирменных запасных частях для своего прибора, рекомендации по правильному использованию изделий.

Перед эксплуатацией прибора внимательно изучите и соблюдайте настоящие инструкции по эксплуатации и установке, а также все документы, предлагающиеся к прибору - это поможет Вам использовать и обслуживать духовой шкаф должным образом. Сохраняйте руководство в качестве справочника.

Духовые шкафы предназначены для запекания и выпечки, то есть для термической обработки продуктов в нагретой камере в условиях частного домовладения. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель, следуя политике постоянного совершенствования и обновления оборудования для максимального удовлетворения нужд потребителей, может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений.

#### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Духовые шкафы могут быть очень горячими во время их использования и сохранять высокую температуру в течение длительного периода времени после использования устройства. Запрещено прикасаться к горячим поверхностям во время использования или пока устройство не охладится после использования.
- Убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «выключено», когда устройство не используется.
- Не допускайте детей к работе с прибором, не разрешайте им играть или вмешиваться в управление устройством.
- Регулярно чистите прибор и удаляйте любые остатки еды: для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару.
- Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, полученные устройством при использовании не по назначению.
- Никогда не оборачивайте части духовки алюминиевой фольгой.
- Прежде чем начинать чистить духовку убедитесь, что она выключена и отключена от розетки, дайте ей остынуть.

- Ни при каких обстоятельствах не ремонтируйте устройство самостоятельно. Ремонт, выполненный не специалистами, может привести к повреждениям или более серьезным сбоям в работе устройства.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель квалифицированным специалистом.
- Устройство должно быть должным образом заземлено и подключено к электрической сети. Напряжение, указанное на паспортной табличке прибора, должно соответствовать напряжению сети в вашем доме.
- Панели кухонного гарнитура, примыкающие к духовому шкафу, должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что размеры и материалы ниши, в которую будет встраиваться духовой шкаф, могли выдерживать, как минимум, 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- Все крепления должны быть привинчены и зафиксированы таким образом, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки: расстояние от задней стены духового шкафа должен быть не менее 45 мм.

## **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

Сведения по потреблению энергии для электрических духовых шкафов домашнего типа предоставлены в соответствии со стандартом EN 50304. Значения установлены для функций стандартной загрузки и нижнего-верхнего нагрева или вентиляторного нагрева (при наличии).

В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения.

Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе.

Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами.

Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

## ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

В данном разделе описываются требования безопасности, помогающие предотвратить причинение травм или материального ущерба. При несоблюдении данных требований все гарантии становятся недействительными.

### Общая безопасность

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта, включая детей, если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность либо дающее распоряжения касательно использования изделия лицо.
- Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Подсоедините прибор к заземлённой розетке/линии, защищённой соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице «Технические характеристики». Заземление должен выполнять квалифицированный электрик с использованием трансформатора или без него. Мы не несём ответственности за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.
- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь в центр обслуживания.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нём имеются видимые повреждения.
- Не ремонтируйте самостоятельно прибор. Вы можете устранить только некоторые неполадки.
- Запрещается мойка прибора путём разбрызгивания на него воды или поливания его водой. При таких действиях существует риск удара электрическим током.
- Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.
- Установка и монтаж всегда должны выполняться сотрудниками центра обслуживания. Производитель не несёт ответственности за ущерб, причинённый в результате действий, выполненных лицами без соответствующих полномочий. Гарантия на изделие в таком случае не распространяется.
- Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.
- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образующее давление может стать причиной взрыва банки.
- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.
- Не помещайте противни, ёмкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духового шкафа. Накапливаемое тепло может повредить основание духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные каналы.
- На время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духового шкафа, нагревательных и прочих элементов.

- При помещении блюд в горячий духовой шкаф, доставании блюд и пр. всегда используйте специальные рукавицы.
- Не используйте прибор со снятой или разбитой передней крышкой. При работе прибора задняя поверхность также нагревается.
- Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности духового шкафа.
- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духового шкафа и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духового шкафа от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.
- После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.
- Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования.
- Не касайтесь прибора во время работы.
- Не используйте острые и режущие предметы для чистки внутренности прибора и его стёкол, так как они могут повредить прибор.
- Раскалённое масло может стать причиной пожара, поэтому не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Не используйте пароочиститель.
- Для чистки дверцы (стекла) духового шкафа не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.

**ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампочки духового шкафа следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.

- Первая полка духового шкафа – самая нижняя полка.
- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.

### **Безопасность для детей**

- Во время использования открытые части прибора нагреваются, не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

**ВНИМАНИЕ:** При использовании решётки ее доступные части могут нагреваться. Не следует допускать маленьких детей к прибору.

- Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены способу использования техники и осведомлены об опасностях.
- Не следует допускать игр детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра.
- Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросите в мусор,

рассортировав в соответствии с требованиями.

- Не помещайте сверху никаких тяжёлых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовой шкаф может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.

### **Безопасность при электрических работах**

- Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.
- Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.
- При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/дома.
- Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

### **Цель использования**

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

**ВНИМАНИЕ:** данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты. Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решёткой, сушки или подогрева полотенец или одежды на ручке.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесённый по причине неправильного использования или во время транспортировки. Духовой шкаф может использоваться для разморозки, запекания, жарки или приготовления пищи на гриле.

**Срок службы приобретенного вами прибора - 10 лет.** В течение данного срока производитель хранит необходимые запасные части, требуемые для описанной работы прибора.



## УСТАНОВКА

### Перед использованием прибора

Убедитесь в пригодности электрического оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления.

Подготовка места для установки прибора, а также подготовка электрического оборудования является обязанностью покупателя.

При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества.

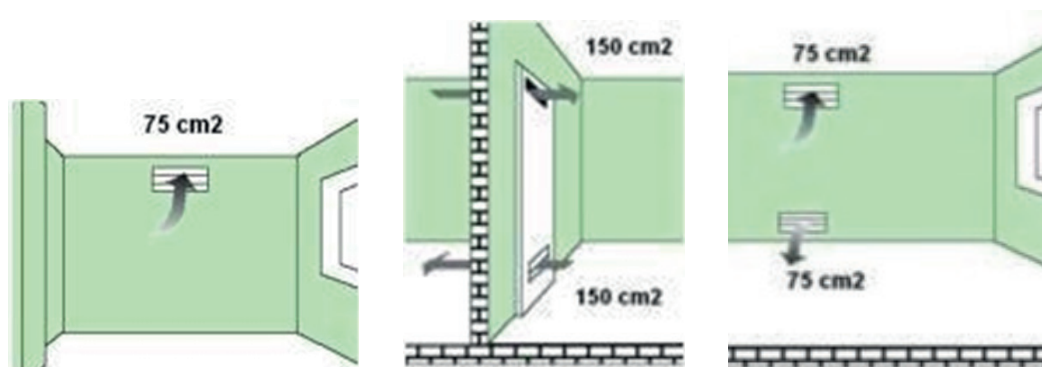
Перед установкой прибора убедитесь, что он не повреждён. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения. Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.

Для надёжной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.

Площадь пола кухни должна превышать 8 м<sup>2</sup>. Объём кухни должен превышать 20 м<sup>3</sup>.

Выход трубы наружу должен находиться на высоте 1.80 м от пола, шириной 150 мм.

Вентиляционная решётка должна находиться близко к кухонному полу и выходить наружу, её минимальная площадь должна равняться 75 см<sup>2</sup>.



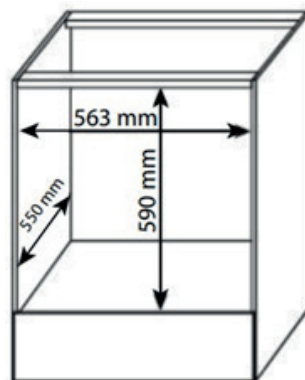
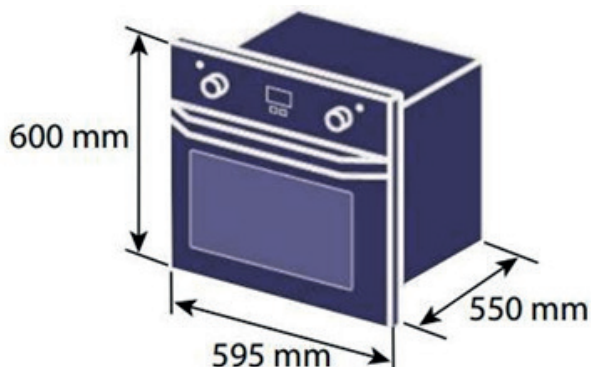
### Установка и соединения

Материальный ущерб. Не используйте дверцу и/или ручку для транспортировки и передвижения прибора. Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

## Установка прибора

Электрический духовой шкаф

Установочные размеры



Не используйте встроенный духовой шкаф до того, как он будет установлен. Пластиковые детали и шурупы для монтажа находятся внутри прибора.

## Электрическое соединение

Прибор необходимо использовать с заземлённой линией!

Производитель не несёт ответственности за ущерб, причинённый в случае использования без заземлённой линии.

Установка прибора, выполненная не профессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара. Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом.

Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или пожар. Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабеля он должен быть заменён квалифицированным электриком.

- Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.
- Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии.

Опасность удара электрическим током! Перед выполнением любых работ с электрооборудованием, отключите прибор от питания.

## Утилизация продукта

### Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

## Процедура будущей перевозки

- Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.
  - Для того, чтобы предупредить повреждение дверцы духового шкафа решёткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы прибора на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам скотчем.
  - Прочно закрепите скотчем головки и опоры для кастрюль.
  - Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.
1. Не помещайте на поверхность прибора другие предметы.
  2. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
  3. Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

## Утилизация старого продукта

Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды. На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС AB данный предмет подлежит повторной переработке или разбору на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду.

Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции. Электрические приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания ими вредных веществ.

Информацию о способах утилизации продукта вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора вашей городской администрации.

Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте замок на крышке (если есть), для обеспечения безопасности детей.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Сведения ниже помогут вам использовать прибор, заботясь об экологии и экономя энергию.

- При приготовлении пищи в духовом шкафу используйте ёмкости с хорошими свойствами теплопроводимости, тёмного цвета или с эмалированным покрытием.
- Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовой шкаф.
- Старайтесь избегать частого открывания дверцы духового шкафа во время приготовления блюд.
- Старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две ёмкости для запекания.
- Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом тепло духового шкафа не будет потеряно.
- Отключайте духовой шкаф за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте продукты перед приготовлением блюд.

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Первая чистка

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем высушите при помощи сухого тканевого полотенца.

### Первый нагрев

Нагревайте прибор в течение примерно 15 минут, затем отключите. Таким образом возможные производственные загрязнения и слои прогорят, обеспечивая чистоту прибора.

Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духового шкафа. Не допускайте приближение детей к прибору и используйте перчатки для духового шкафа.

### Электрический духовой шкаф

1. Вытащите все фиксаторы и решётку из духового шкафа.
2. Закройте крышку духового шкафа.
3. Выберите статичное положение.
4. Выберите максимальную температуру, см. Использование электрического духового шкафа
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовой шкаф.

При первом нагревании появится запах и дым. Обеспечьте хорошее проветривание.

### Общие сведения о готовке, жарке и гриле в духовом шкафу

Опасность ожога горячим паром. Аккуратно открывайте дверцу духового шкафа, так как существует риск ожога паром.

### Советы по приготовлению блюд в духовом шкафу

- Используйте ёмкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые ёмкости, а также силиконовые термостойкие ёмкости.
- Оптимально используйте поверхность решётки.
- Помещайте ёмкости для запекания на середину решётки духового шкафа.
- Перед включением духового шкафа или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячем духовом шкафу.
- Держите дверцу духового шкафа закрытой.

### Советы по жарке

- При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.
- Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление такого же мяса без косточек.
- Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.
- После окончания времени приготовления оставьте мясо в приборе ещё примерно на 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.
- Рыба помещается в духовой шкаф в жаропрочной посуде на среднюю или нижнюю полку.

### Советы по использованию гриля

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски/ суджук, а также овощи с большим содержанием воды (например, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

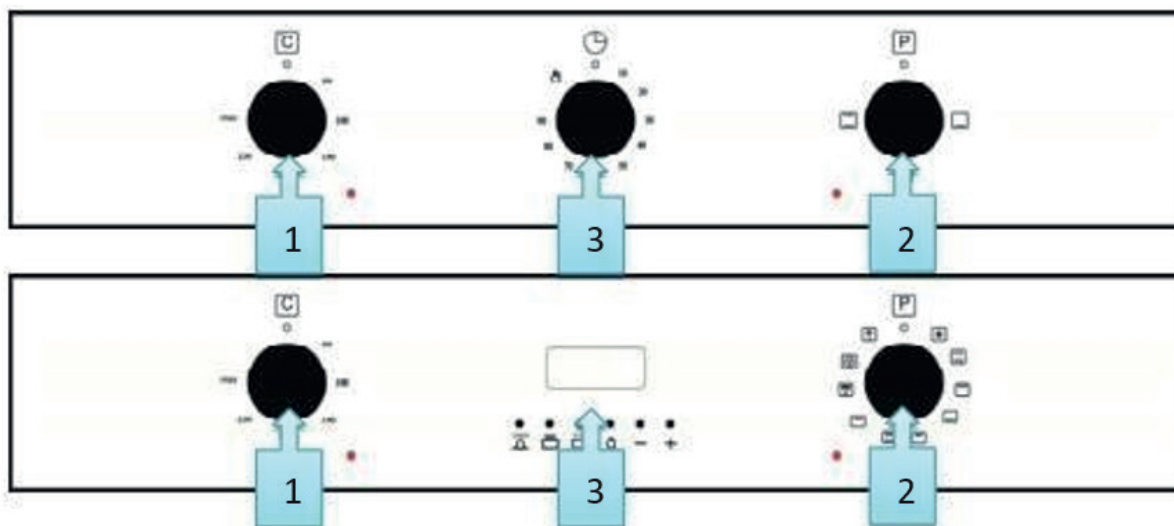
- Разместите предназначенные для приготовления на гриле куски на решётку или на противень с решёткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателей.
- Установите решётку или противень на желаемый уровень в духовом шкафу.
- Налейте немного воды на противень, это облегчит последующую чистку.

Опасность пожара при приготовлении неподходящих для гриля продуктов

Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты.

Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место, и жирные продукты могут загореться.

## Панель управления электрической духовкой



### Вращение курицы (опция)

- Если ваш прибор оборудован аксессуарами для вращения курицы, ослабьте болт на креплении v-образных деталей шампура, который следует продеть через курицу.
- После чего курица фиксируется при помощи V-образных деталей, болт завинчивается.
- Пластиковая деталь за шампуром обеспечит удобный перенос. Вовремя приготовления данную деталь необходимо удалить.
- Вес курицы на шампуре не должен превышать 2,5 кг.

### Использование электрического духового шкафа

Режимы работы электрического духового шкафа выбираются регулятором функций.

Регулировка температуры выполняется регулятором температуры. Все функции прибора выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное (вверху) положение.

1. Установите таймер духового шкафа на время приготовления блюда, см. *Использование таймера духового шкафа*
2. Установите регулятор температуры на желаемый рабочий режим.
3. Установите регулятор функции на желаемый рабочий режим.

Духовой шкаф нагреется до установленной температуры и будет её сохранять. Во время нагрева горит лампочка температуры.

### Выключение электрического духового шкафа

Установите таймер прибора в выключенное положение.

При установке таймера на определённый период времени таймер отключится автоматически, см. *Использование таймера духового шкафа* Установите регулятор функции и температуры в выключенное (верхнее) положение.

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от вашей модели духового шкафа.

### Верхний и нижний нагрев



Верхний и нижний нагрев включен. Продукты одновременно нагреваются сверху и снизу. Подходит, например, для кексов, пирогов или для кексов и тушёных блюд в ёмкостях. Готовьте с использованием одного противня.

### Низ + верх + турбовентилятор (опция)



Включен нагрев верх + низ и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушёных блюд в ёмкостях. Готовьте с использованием одного противня.

### Верхний нагрев



Включен только верхний нагрев. Подходит, например, для кексов с хрустящей корочкой и блюд, для которых желательно получить корочку сверху.

### Нижний нагрев



Включен только нижний нагрев. Подходит, например, для пиццы и блюд, для которых желательно получить корочку снизу.

### Гриль (опция)



Гриль работает (под верхней стенкой духового шкафа). Гриль подходит для приготовления мяса.

- Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.
- Установите максимальную температуру.
- По прошествии половины срока переверните куски.

### Сильный гриль (опция)



Гриль работает (под верхней стенкой прибора). Гриль подходит для приготовления мяса.


- Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.

- Установите максимальную температуру.
- По прошествии половины срока переверните куски.

### Турбодвигатель (опция)

 Функцию турбодвигателя можно использовать для размораживания.

### Турборезистор + турбовентилятор (опция)

 Включен нагрев турборезистор и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушёных блюд в емкостях.


Готовьте с использованием одного противня.

### Гриль + вращение курицы (опция)

 Возможно приготовление вместе с грилем и двигателем для вращения курицы.

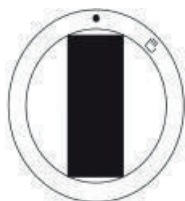
- Обеспечивает равномерное прожаривание на гриле и приготовление нанизанного на шампур мяса, курицы и прочих пищевых продуктов.
- Установите максимальную температуру.

### Сильный гриль + турбовентилятор (опция)

 Включен нагрев сильный гриль (верхний и нижний резистор) и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Пригоден для приготовления блюд в посуде. Готовьте с использованием одного противня.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА

### Механический таймер



Если есть таймер, как в примере:

Отрегулируйте время приготовления, поворачивая регулятор времени



## Таймер-аналог



### 1 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для настройки времени нажмите на кнопку и в нажатом состоянии поверните против часовой стрелки.





### 2- НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

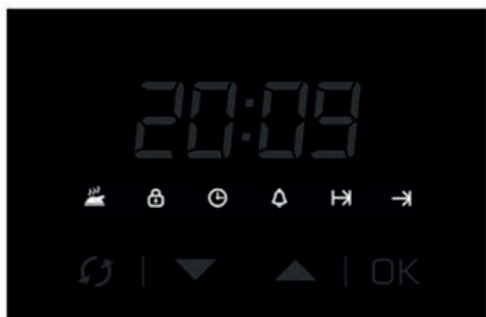
При помощи таймера-аналога возможна настройка времени готовки на 180 минут. После окончания времени настройки зуммер сработает автоматически. Для отключения работающего зуммера снова поверните регулятор, не нажимая на него, против часовой стрелки и продолжайте вращать, пока на экране не появится символ (👉) руки, отображенный на рис. В этом положении зуммер будет отключен.

## Сенсорный таймер









### 1. Кнопки и задания

-  Сбрасывает установленное значение и отменяет программу, находясь в меню.
-  Это позволяет увеличить значение во время настройки будильника и времени.
-  Это позволяет уменьшить значение во время настройки будильника и времени.
-  В меню значки (часы, будильник, время приготовления, время приготовления) отображаются по порядку.



## 2. Значки экрана

-  Значок курицы: приготовление завершено - индикатор готовности еды
-  Значок блокировки: индикатор блокировки от детей
-  Значок часов: отображение часов
-  Значок будильника: Индикатор будильника
-  Значок приготовления: Индикатор времени приготовления
-  Сдвинутый значок приготовления: сдвинутый индикатор приготовления

## 3. Настройка часов

Чтобы установить часы, нажмите кнопку «ОК» один раз, чтобы переключиться на настройку часов. Значок часов начинает мигать. Время регулируется кнопками со стрелками вверх и вниз.

Нажав кнопку «ОК» 4 раза, вы дойдете до конца меню и выйдете.

## 4. Эксплуатация духовки

- Ручное приготовление: Пользователь самостоятельно выполняет такие операции, как продолжительность и прекращение. Это не имеет ничего общего с электронной платой или кнопками.
- Автоматическое приготовление: Печь запускается путем настройки программы и температуры с помощью коммутаторов, независимых от электронной платы. Кнопкой «ОК» достигается установка времени приготовления. Значение времени приготовления на экране доводится до нужного значения с помощью кнопок со стрелками вверх и вниз. С помощью кнопки «ОК» происходит выход из конца меню.
- Отложенное приготовление: В этом процессе приготовления можно определить время, когда вы хотите, чтобы ваша еда была готова. Для этого необходимо настроить две переменные: время приготовления и время окончания. Настройки программы и температуры регулируются коммутаторами, независимыми от электронной платы. С помощью кнопки «ОК» достигается установленное время приготовления. И кнопка времени приготовления начинает мигать. Значение времени приготовления на экране настраивается на желаемое значение с помощью кнопок со стрелками вверх и вниз.

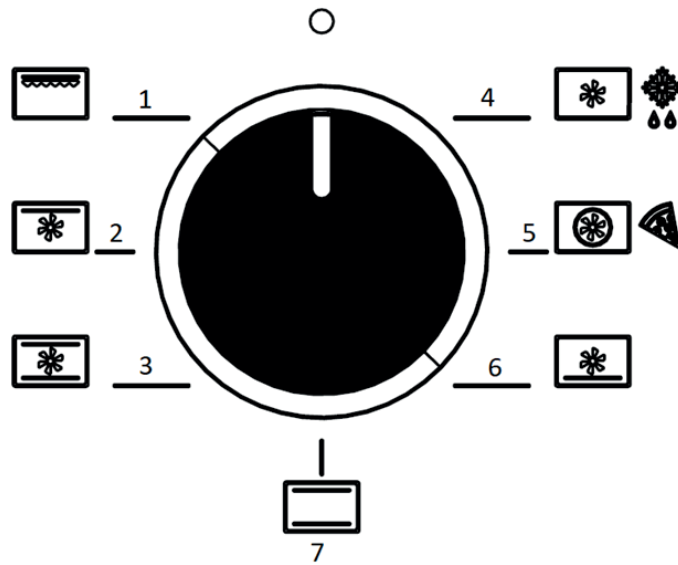
## 5. Блокировка от детей

Когда в меню нет блокировки от детей, она активируется нажатием и удержанием кнопок со стрелками вверх-вниз. Когда блокировка от детей активна, на экране загорается значок замка. Кнопки становятся бесполезными.

Чтобы снять блокировку от детей, снова нажимаются верхняя и нижняя кнопки направления. Знак блокировки на экране гаснет, клавиши становятся активными.

## 6. Тревога

Чтобы установить будильник, перейдите на экран настройки будильника с помощью кнопки «ОК» на экране ожидания или во время приготовления. Значок колокольчика начинает мигать, и отображается значение сигнала тревоги. Продолжительность таймера регулируется до нужного значения с помощью кнопок со стрелками вверх и вниз. Выход из меню осуществляется кнопкой «ОК». Когда будильник установлен, на экране попеременно отображаются текущее время и значение будильника.



- 1 – Верхний нагрев + Гриль
- 2 – Верхний нагрев + Вентилятор
- 3 – Верхний и Нижний нагрев + вентилятор
- 4 – Размораживание
- 5 – Пицца
- 6 – Нижний нагрев + Вентилятор
- 7 – Верхний и Нижний нагрев

## Таблица времени приготовления

Самая нижняя полка духового шкафа - 1-я полка.

Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений. Отключите прибор при помощи регулятора функции и температуры.

Блюдо	Емкость	Полка	Температура, °С	Время приготовления (мин), приблизительно
Кекс на противне	Противень для духового шкафа 24...26 см	2	170-180	25-35
Кекс в форме	Противень для духового шкафа 18...22 см	1...2	170-180	30-40
Печенье	Противень для духового шкафа	2	170-190	25-35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духового шкафа	2	180-190	25-35
Сладки пирог	Противень для духового шкафа	2	170-180	25-35
Пироги	Противень для духового шкафа	1...2	200	40-50
Дрожжевое тесто	Противень для духового шкафа	1...2	200	35-45
Булочки	Противень для духового шкафа	1...2	180-190	25-35
Пироги (из юфки)	Противень для духового шкафа	1...2	180-190	40-50
Пицца	Противень для духового шкафа	1...2	200-220	15-20
Нога ягненка	Противень для духового шкафа	1...2	15 мин. Макс	90-100
Жареная курица	Противень для духового шкафа	1		60-70
Индейка часть		1	25 мин. 220	180-240
Рыба		1...2	200	15-25
<b>Мин. Макс, после чего установите на 150 °С</b>				

## Использование гриля

Горячие поверхности могут вызвать ожоги.

Закрывайте дверцу духового шкафа при использовании гриля.

При использовании гриля, поверните регулятор таймера (при его наличии) к символу руки.  
Включение гриля:

1. Установите регулятор функции на символ выбираемого гриля.
2. После чего установите желаемую температуру гриля.
3. В случае необходимости в течение примерно 5 минут выполните предварительный разогрев.

>>Загорится лампочка температуры. Установите регулятор функции в выключенное (верхнее) положение.

### Таблица времени приготовления на гриле. Электрический гриль

Блюдо	Полка	Срок приготовления на мангале (приблизит.)
Рыба	3	30 ... 40 мин*
Курица порционная	3	40 ... 50 мин
Ягнячья отбивная	3	25 ... 35 мин
Бифштекс	3	25 ... 35 мин*
Телячья отбивная	3	25 ... 35 мин*
* в зависимости от толщины		

## УХОД И ЧИСТКА

### Общие сведения

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем.

Опасность удара электрическим током!

Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током.

Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

- После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.
- Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве.
- Протрите прибор тканевой салфеткой или губкой, смоченной разведённым в тёплой воде средстве для мытья посуды, и протрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время приготовления, полностью убраны.
- Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки.

Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тканевой салфеткой и жидким порошком (не абразивным).

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.

Не используйте паровые очистительные приборы.

### Очистка панели управления

Очистите панель и контрольные регуляторы влажной тканевой салфеткой и высушите сухой.

Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

### Очистка духового шкафа

Для чистки прибора нет необходимости в использовании какого-либо очистителя духового шкафа или других специальных очистительных средств.

## Чистка и снятие дверцы духового шкафа

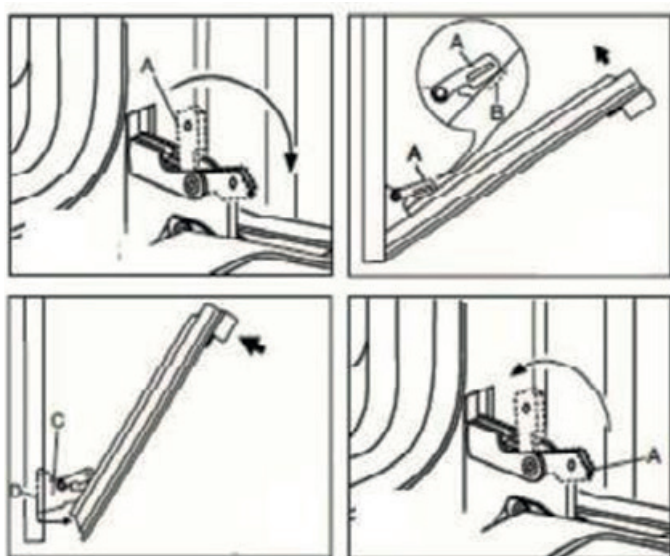
Не используйте жёсткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы прибора, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



Для того, чтобы очистить внутреннее стекло, поднимите его в направлении стрелки.

После завершения очистки установите сначала нижнюю часть, затем верхнюю часть стекла.

Убедитесь в прочности зажимов.



Снятие дверцы духового шкафа Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рисунке 1.

Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке номер 2.

Передвигая дверцу вперёд по направлению стрелки, потяните её к себе, как показано на рисунке 3.

## Замена лампочки духового шкафа

Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

1. Откройте дверцу прибора.

Перед заменой лампочки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.

Лампочка духового шкафа — это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300 °.

### Если в вашем приборе установлена круглая лампочка:

1. Отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая её против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая её против часовой стрелки, и замените на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.

Проблема	Возможное решение
Если устройство не включается	Возможно, устройство не подключено к сети (заземлено). Убедитесь, что вилка вставлена в розетку.
	Проверьте выключатель в блоке предохранителей
Если во время работы духовки из нее выходит пар	При работающей духовке подача пара является нормальной и не вызывает сбоев в работе.
Если при нагревании и остывании духовки слышны металлические звуки	<p>Звуки нагрева или охлаждения металлических частей устройства являются нормальными.</p> <p>Металл расширяется и сжимается под воздействием тепла.</p>
Если духовка не нагревается	Проверьте, есть ли в доме электричество. Снова включите предохранители, если таковые имеются.
	Настройки таймера не установлены. Отрегулируйте время приготовления.
	<p>Возможно, настройки духовки не выполнены и/или температура не отрегулирована.</p> <p>Установите режим работы и температуру духовки.</p>
Если пища готовится неравномерно	Возможно, установлена слишком высокая температура, емкость установлена не на том уровне или выбран неправильный тип емкости.
Если индикатор духовки не работает	Замените лампу.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

<b>Духовой шкаф</b>	<b>EO 637 PX</b> <b>EO 637 PB</b> <b>EO 637 PW</b>
Класс энергоэффективности	A+
Энергопотребление верхнего нагревательного элемента	900 Вт
Энергопотребление нижнего нагревательного элемента	900 Вт
Энергопотребление гриля	1200 Вт
улитка	2000 Вт
Напряжение/частота	220-240 В — 60 Гц
Общее потребление электроэнергии	Мин. 0,006 кВт — макс. 2.4 кВт
Используемый предохранитель	Мин. 1 А — макс. 24 А
Тип кабеля/сечение	3 x 0,75ПВХ — 3 x 1 ПВХ — 3 x 1,5 ПВХ
Длина кабеля	Макс. 1,3 М
Класс	3
Наружные размеры (В*Ш*Г)	600 x 595 x 550 мм
Внутреннее освещение	15 Вт
Двигатель охлаждающего вентилятора	15 Вт
Двигатель турбо-вентилятора (опция)	Электрическая: 22 Вт
Используемый объем духового шкафа	Статичная духовка 72 л, турбо-духовка 69 л

Поставляемые аксессуары зависят от модели изделия. Ваше изделие может быть укомплектовано не всеми описываемыми в инструкции аксессуарами.



**Противень духового шкафа:** может использоваться для выпечки, замороженных продуктов и жарки.



**Решетка:** может использоваться для размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения.



**Устройство для вращения** (опция)



**Решетка-треножник** (решетка для противня, опция)

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Торговая марка: Evelux

Изготовитель: Najboljsi Gospodinjski Aparati d.o.o.Dunajska cesta 36, 000 Ljubljana, Словения.

Импортер и организация, уполномоченная производителем на территории РФ:  
ООО «Эвелюкс РУС».

Адрес: 2530, г. Москва, ул. Выборгская, д. 22, строение 7, эт.1, пом. 12.  
Телефон для связи +7 (800) 444-37-35.

Перечень предприятий изготовителей продукции, на которую распространяется действие сертификата соответствия:

«Vinola Ankastre Mutfak Urunleri Sanayi Ticaret A.S.@  
Турция, Kumbet Hatun Osb Mahallesi 5, Cadde No: 10/1, Merzifon /Amasya / Turkiye

Произведено в Турции.

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

- ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»
- ТР ЕАЭС 037/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

ГАРАНТИЙНЫЙ ЛИСТ

Тип:

Модель:

Серийный номер изделия:

Продавец:

Дата продажи:

Адрес продавца:



**Evelux**

[www.evelux.ru](http://www.evelux.ru)

**ОТРЫВНОЙ ТАЛОН №1**

Артикул:

Серийный номер:

Печать

Дата:

Подпись:

**Evelux**

[www.evelux.ru](http://www.evelux.ru)

**ОТРЫВНОЙ ТАЛОН №2**

Артикул:

Серийный номер:

Печать

Дата:

Подпись:

## СРОК ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

На прибор предоставляется **24 месяца** гарантийного обслуживания. Гарантия начинает действовать в день передачи товара Потребителю. Пожалуйста, сохраняйте кассовый или товарный чек как подтверждение факта заключения договора купли-продажи, а также иные документы, подтверждающие дату получения товара.

Срок службы: 5 лет со дня передачи товара Потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

## КЕМ ВЫПОЛНЯЕТСЯ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ?

Техобслуживание выполняется авторизованным сервисным центром. Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на сайте **www.evelux.ru**.

Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться по телефону сервиса: **+7 (800) 444-37-35** или **отправить запрос на сайте [www.evelux.ru](http://www.evelux.ru)**. Необходимо указать модель изделия и серийный номер изделия.

**Обязательно сохраняйте кассовый или товарный чек, а также иные документы, подтверждающие дату получения товара!**

**Кассовый или товарный чек является подтверждением покупки, его следует предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием.**

**Обратите внимание: если день передачи товара Потребителю установить невозможно, гарантийный срок и срок службы исчисляются со дня изготовления товара.**

## ЧТО ПОКРЫВАЕТ ДАННАЯ ГАРАНТИЯ?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например, затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов, и что неисправность вызвана дефектами конструкции или материалов, покрываемыми гарантией. При данных условиях применимы нормы ЕС (№99/44/EG) и замененные запчасти переходят в собственность компании.

## ЧТО ДЕЛАЕТ СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА?

Уполномоченная сервисная служба изучит изделие и решит, покрывается ли случай данной гарантией. Если будет решено, что изделие попадает под действие гарантии, то сервисная служба или ее авторизованный партнер произведет либо ремонт неисправного изделия, либо его замену таким же или аналогичным.

## ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТ ДАННАЯ ГАРАНТИЯ?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения или повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;
- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, том числе любые царапины или возможное различие в цвете;
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств;
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр предоставит заключение, что причиной повреждений был производственный брак);
- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита;
- На ремонт, выполненный неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей;
- На ремонт вследствие неправильной установки;
- На повреждения, возникшие при не бытовом использовании товара, например, использующиеся в профессиональных целях или иных целях, связанных с предпринимательской деятельностью;
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно осуществляет транспортировку товара домой или по другому адресу, компания не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке.





**EVELUX**

Inter Evelux system DW01V04 11.01.2023