

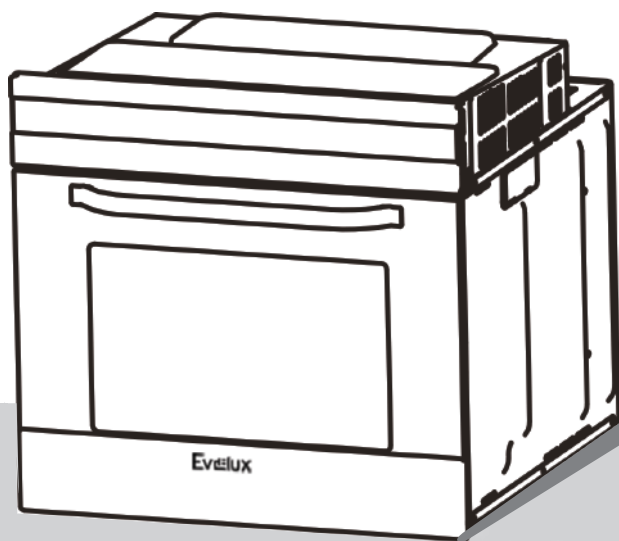
## Встраиваемый духовой шкаф Evelux

EO 610 xx

EO 620 xx

EO 630 xx

EO 650 xx



### Инструкция по эксплуатации

# Evelux

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

**Встраиваемый духовой шкаф Evelux EO 610 xx**  
**EO 620 xx**  
**EO 630 xx**  
**EO 650 xx**

## Содержание

Правила и условия безопасной эксплуатации .....	4
Общие рекомендации .....	4
Рекомендации по утилизации и защите окружающей среды .....	7
Перед первым использованием .....	8
Техническое обслуживание и уход за устройством .....	8
Очистка паром .....	9
Подключение к электросети .....	9
Инструкция по монтажу .....	10
Установка духового шкафа в нише .....	10
Работа охлаждающего вентилятора .....	11
Очистка стеклянных элементов дверцы .....	11
Замена лампочки в духовке .....	12
Снятие боковых решеток .....	13
Правильное расположение противней и решеток-гриль .....	13
Использование духового шкафа .....	14
Режимы приготовления .....	14
Начало работы .....	15
Серия EO 610 xx .....	15
Серия EO 620 xx .....	16
Серия EO 630 xx .....	17
Установка часов .....	17
Включение и выключение духового шкафа .....	18
Настройка функции времени .....	18
Установка звукового напоминания .....	19
Полуавтоматическое программирование .....	19
Автоматическое приготовление .....	20
Общие настройки .....	21
Серия EO 650 xx .....	22
Установка часов .....	22
Выбор режима .....	22
Установка времени и температуры .....	22
Установка подсветки .....	23
Функция справки .....	23
Функция блокировки от детей .....	23
Установка отсрочки .....	23
Старт / Пауза / Отмена .....	24
Режим энергосбережения .....	24
Функция таймера .....	24
Если ваш духовой шкаф не работает .....	25
Приготовление на гриле .....	25
Рекомендации по приготовлению .....	26
Технические данные .....	28
Гарантия .....	32
Гарантийный талон .....	32

## 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.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Не используйте отсек для приготовления для хранения посторонних предметов или продуктов.
2. Устанавливайте и используйте печь только согласно предоставленным инструкциям.
3. Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
4. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, например:
  - в фермерских домах;
  - клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
  - в отелях пансионного типа (проживание плюс завтрак).
5. Никогда не используйте для приготовления в приборе или для очистки прибора вызывающие коррозию или химически активные вещества.
6. Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать или разобрать прибор самостоятельно. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.
7. Не храните и не используйте данный прибор вне помещений.
8. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости. Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду – обратитесь в сервисный центр.
9. Во время приготовления температура рабочих поверхностей может быть достаточно высокой. Держите шнур вдали от нагретых поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия или рабочие поверхности посторонними предметами. Будьте осторожны: стеклянное смотровое окно может треснуть, если пролить на него воду во время приготовления в режиме гриля.
10. Располагайте шнур прибора так, чтобы никто не смог случайно задеть или повредить шнур, или опрокинуть прибор.
11. Несоблюдение правил ухода за прибором или использование его в загрязненном виде сокращает срок службы прибора и может привести к несчастным случаям.
12. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, с отсутствием опыта и знаний, если только за ними не осуществляется надлежащий контроль и им даны соответствующие инструкции по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
13. Следите, чтобы дети не играли с прибором.
14. Прибор не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельных систем дистанционного управления.
15. Во избежание травм, перед заменой лампы (для моделей с освещением внутреннего отсека) необходимо отключить прибор от сети.

16. Во время эксплуатации печи ее рабочие части могут быть горячими. Держите маленьких детей в стороне от прибора.

17. Запрещается использовать парочистители, т.к. это может повредить покрытие и внутренние элементы прибора.

18. Не используйте абразивные или агрессивные химические средства очистки или острые металлические скребки для очистки прибора или стеклянной дверцы, так как они царапают или разъедают поверхности и могут привести к дефекту или разрушению стекла или элементов прибора.

19. Во время эксплуатации прибор и его внутренние части нагреваются. Будьте осторожны во избежание травм – берегите лицо и руки от ожогов, используйте прихватки.

20. Используйте только рекомендованные датчики температуры (для печей с возможностью использования температурных датчиков).

21. Не открывайте дверь духового шкафа во время приготовления слишком часто.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время эксплуатации прибор и его внутренние части нагреваются. Будьте осторожны во избежание травм – берегите лицо и руки от ожогов, используйте прихватки. Открывая дверцу, стойте на расстоянии вытянутой руки – во избежание возможных ожогов от выходящего горячего воздуха или пара.

22. Не оставляйте дверь духового шкафа открытой надолго, не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу прибора, это может вызвать перекос в конструкции прибора.

23. Не разбрызгивайте воду на прибор.

24. Обратная сторона прибора должна быть расположена напротив стенки.

**БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!** *Опасность поражения электрическим током!*

**Прикосновение к некоторым внутренним компонентам прибора может привести к серьезной травме или смерти. Не разбирайте прибор!**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** *Опасность поражения электрическим током!*

**Ненадлежащее заземление может привести к удару током. Не вставляйте вилку от прибора в розетку до тех пор, пока прибор не будет должным образом установлен и заземлен (опционально, при наличии вилки).**

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

По истечении срока службы прибора:

- Отключите прибор.
- Выньте штепсельную вилку из розетки (опционально, если прибор укомплектован штепсельной вилкой).
- Отрежьте и выбросьте сетевой шнур, а также штепсельную вилку.
- Сломайте все защелки и замки.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

Электробытовые товары должны храниться в помещениях, изолированных от мест хранения кислот и щелочей, при температуре воздуха не ниже 5 и не выше 25 °C и

относительной влажности не более 65-70%. При необходимости длительного хранения прибора рекомендуется сохранять и впоследствии использовать заводскую упаковку прибора.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Электробытовой прибор и его упаковка должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором.

Правильно утилизируйте упаковку прибора.

Все материалы, из которых изготовлена упаковка, подлежат утилизации.

Пластмассовые детали отмечены в соответствии с международными стандартами сокращений:

PE – полиэтилен (упаковочный материал)

PS – пенопласт (наполнитель)

POM – полиформальдегид (пластиковый крепеж и зажимы)

ABS - акрилонитрил бутадиен стерин (элементы панели управления)

Упаковочная коробка произведена из переработанных материалов и подлежит переработке в качестве бумажных отходов.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2002/96/EC, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте прибор, вытащите все материалы из коробки, удалите упаковку. Проверьте прибор на предмет повреждений, полученный во время транспортировки, убедитесь в наличии всех частей, входящих в комплект поставки.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Проверьте – перед очисткой прибора вилка должна быть вынута из розетки (опционально, при наличии вилки).
- Протрите внутреннюю часть печи слегка влажной мягкой тряпкой.
- Протрите аксессуары, входящие в комплект, мягкой влажной тканью с нейтральным моющим средством.
- Дверца, герметичная прокладка-уплотнитель, рама дверцы должны содержаться в чистоте – регулярно протирайте их мягкой влажной тряпкой.

На фронтальной поверхности духовки внутри духовки имеется герметичное резиновое



уплотнение, которое служит гарантией надлежащего функционирования духовки. Следует регулярно проверять состояние этого уплотнения. При необходимости его следует очищать; при этом нельзя применять никаких абразивных средств или предметов. Если уплотнение будет повреждено, следует обратиться в ближайший сервисный центр. При этом духовку не рекомендуется использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована.

## ОЧИСТКА ПАРОМ

Наполните небольшую жаропрочную емкость водой (около 250 мл, 1 стакан).

Установите ее на нижний уровень духовки.

Закройте дверцу духовки.

Установите температуру около 50°C и нижний нагрев духовки.

Нагревайте духовку около 30 минут.

Откройте дверцу духовки, протрите отсек для приготовления влажной губкой, используя теплую воду и мягкое моющее средство.

Затем вытрите внутренний отсек духовки насухо.

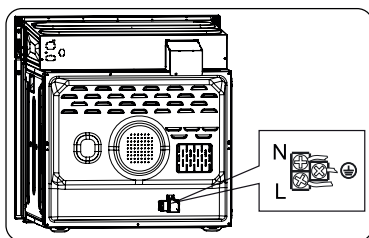
**Внимание: при очистке паром под плитой могут остаться влажные следы конденсата (жидкость).**

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

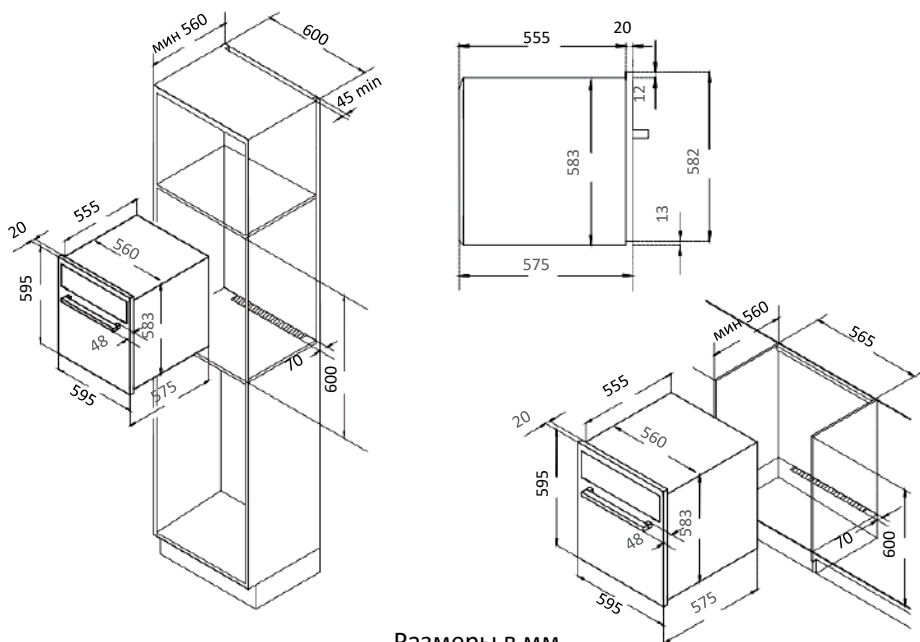
Данный прибор должен быть обязательно заземлен: в случае короткого замыкания, заземление уменьшает риск электрического поражения, так как при заземлении предусмотрено безопасный отвод электрического тока.

Прибор оснащен проводом с вилкой заземления (опционально, проверьте таблицу технических характеристик на стр.28-30). Вилку необходимо вставлять в правильно установленную и заземленную розетку. Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или мастером по ремонту, чтобы прибор был заземлен правильно.

Электрический вывод должен быть легко доступен, чтобы прибор можно было легко отключить от электросети в чрезвычайном случае. Иначе должна быть обеспечена возможность отключения электропитания с помощью специального выключателя в системе электропроводки.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ



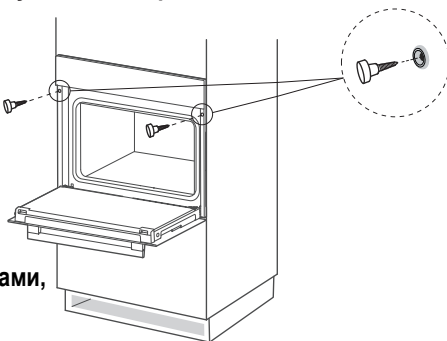
Размеры в мм

### Примечание:

- оставляйте достаточное расстояние вокруг прибора, габариты ниши не включают розетку или вилку прибора.
- не наступайте, не прислоняйтесь и не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа и не перемещайте его, держа за дверцу или ручку дверцы.
- см схему выше, единицы измерения - мм.

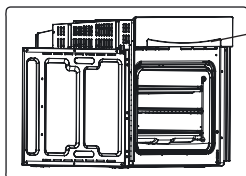
### Установка и закрепление духового шкафа в нише

1. Изучите рекомендации по необходимым габаритам ниши (см. выше).
2. Проверьте перед установкой, заземлена ли розетка и соответствие техническим требованиям сети для установки.
3. Установите прибор в нишу, как рекомендовано на схеме.
4. Откройте дверцу, закрепите прибор винтами, прилагаемыми к изделию, в установочных отверстиях.



## РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА (опционально)

Охлаждающий вентилятор регулирует нормальную рабочую температуру поверхностей прибора и продолжает работу даже по окончании процесса приготовления, если температура у вентиляционных отверстий превышает 70 °С. Вентилятор автоматически отключится при снижении температуры до 60 °С.

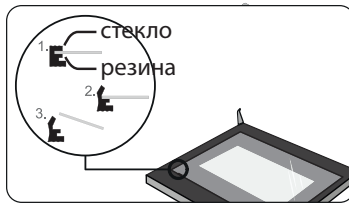
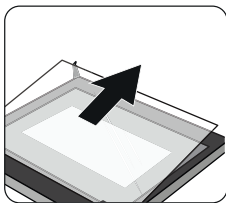
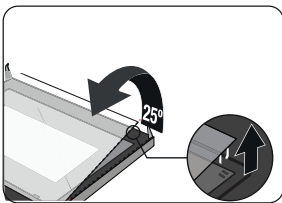
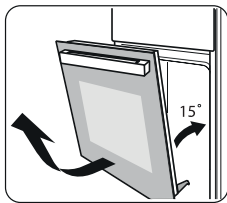
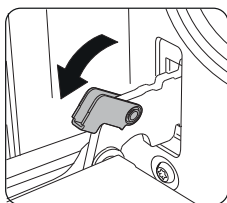


Вентиляционные отверстия

## Очистка стеклянных элементов дверцы плиты

### Для дверей со специальным съемным механизмом (опционально)

- полностью откройте съемную дверцу.
- поверните фиксаторы, как показано на картинке.
- прикройте дверцу, примерно, на 15 градусов, приподнимите ее и медленно вытащите.
- поместите дверцу на плоскую поверхность так, чтобы верхняя крышка дверцы была обращена к вам, положите руки на наружное стекло и потяните его как показано на рисунке.
- осторожно приподнимите противоположный край стекла, примерно, на 25 градусов и потяните по стрелке.
- затем аккуратно выньте внутреннее стекло (опционально).
- тщательно очистите и вытрите стекло и загрязнившиеся детали. После очистки заново установите все элементы в обратном порядке.

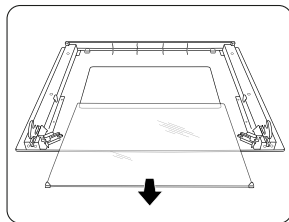
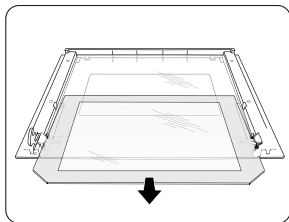
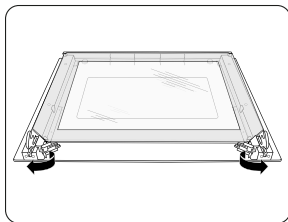
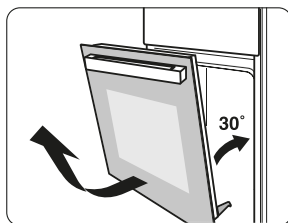
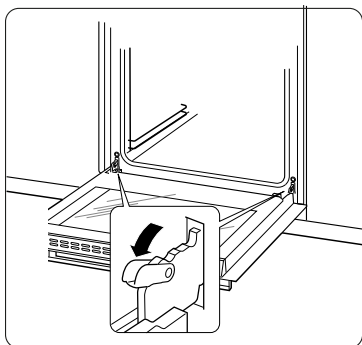


### Для дверей со специальными защелками (опционально)

- полностью откройте дверцу и поверните защелку, как показано на картинке.
- прикройте дверцу, примерно, на 30 градусов, аккуратно и крепко возьмитесь обеими

руками за боковые стороны и медленно потяните дверцу из духовки.

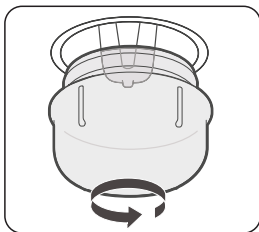
- откройте поворотный кронштейн дверцы.
- поднимите наружное стекло и вытащите его.
- затем аккуратно выньте внутреннее стекло (опционально).
- тщательно очистите и вытрите стекло и загрязнившиеся детали. После очистки заново установите все элементы в обратном порядке.



**Примечание:** не вытягивайте дверь с силой, будьте аккуратны во время демонтажа, чтобы не повредить стекло.

#### Замена лампочки в духовке

Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими характеристиками: галогеновая лампа 25Вт, 230 В~, Т 300°С.



## Снятие боковых решеток для противней и очистка панелей духовки (опционально)

Если на внутренних панелях духовки образуется налет, боковые решетки для противней должны быть сняты для более тщательной чистки. Для того чтобы сделать это, поверните направляющие для противней наружу.

### ПРАВИЛЬНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ И РЕШЕТОК-ГРИЛЬ

Для безопасной работы духовки необходимо правильно размещать противни и решетки: только между первым и пятым уровнем направляющих для противней.

Аккуратно вынимайте противни и решетки-гриль во время приготовления, это гарантирует, что горячие продукты не соскользнут с противня.

При работе прибора с верхним и нижним нагревом на самую нижнюю и самую верхнюю полку поступает самый горячий воздух, и, по этой причине, блюда на этих полках могут подгореть.

Следует взять за правило пользоваться 2-й и 4-й полкой, и располагать продукты, для приготовления которых требуется больше тепла, на 2-й полке. Например, при приготовлении, одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-ю полку, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4 полку.

Если одно из блюд требует длительного времени приготовления при высокой температуре, следует установить промежуточную температуру, поместить блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю полку, и, в первую очередь, вынимать из духовки то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.

Поддон следует устанавливать на нижнюю полку, а решетку – на верхнюю.

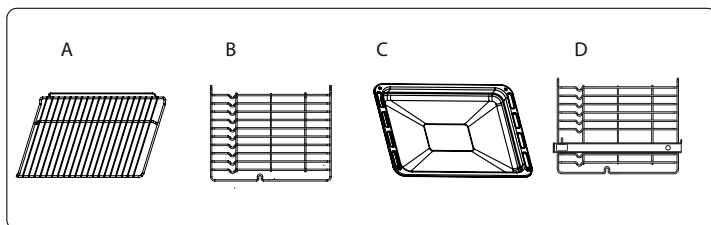
### Аксессуары

A - Решетка для гриля, используется для жарки и в качестве подставки-опоры форм для запекания, жарки и размораживания пищи на различных уровнях.

B - Боковые хромированные решетки (2 шт.), используются для надежной фиксации и удобного использования противней и решеток-гриль (опционально).

C - Универсальный противень, используется для приготовления кондитерских изделий (булочек, печенья и т.д.), других запеченных блюд, а также для размораживания.

D - Телескопические направляющие (опционально), облегчают процесс проверки блюда во время приготовления – решетка или противень легко «выезжают» на направляющих для проверки или извлечения из духовки.



## Экономия электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.

Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.


Несколько партий пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второй «очереди» уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.


При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА


### РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


 - Освещение духовки: позволяет увидеть процесс готовки без открытия дверцы.


 - Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить продукты без использования нагрева.


 - Нижний нагревательный элемент: можно подрумянить блюдо или пропечь его снизу. Также подходит для консервирования.


 - Верхний нагревательный элемент: можно подрумянить блюдо или пропечь его сверху.


 - Верхний и нижний нагревательный элементы (традиционное приготовление): тепло испускается сверху и снизу, равномерно нагревая все слои пищи и обеспечивая наилучший результат для приготовления пирожных, бисквитов, лазаньи, пасты, мучных изделий.

 - Верхний и нижний нагрев с вентилятором: работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Благодаря более равномерному нагреву достигается 30-40% экономии энергии. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки и запекания больших кусков мяса при высокой температуре.

 - Гриль: рекомендуется для прожаривания небольших или тонких кусков мяса, рыбы или овощей. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Располагайте пищу как можно выше.

 - Двойной гриль: гриль с верхним нагревом – режим идеален для больших кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки и располагайте пищу как можно выше.

 - Двойной гриль с вентилятором: дополнительная циркуляция воздуха ускоряет процесс термообработки, равномерно прогревает приготавливаемое блюдо. Благодаря более равномерному нагреву достигается 30-40% экономии энергии. Блюда хорошо пропекаются внутри.

 - принудительное равномерное распределение теплового воздуха внутри духовки

## НАЧАЛО РАБОТЫ

При первом включении может появиться запах дыма или гари. Это нормальное явление, не означающее неисправность: рекомендуется прогреть пустую печь около 30 минут при температуре 225-250 °С, чтобы прогорели остатки сборочной смазки. Не забудьте открыть окно или включить принудительную вентиляцию.

После подключения прибора к электросети необходимо выбрать режим приготовления и температуру приготовления.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Изображения панелей даны схематично и могут отличаться от реальных панелей духовых шкафов.

### Серия EO 610 xx



*\*Погаснувший индикатор температуры означает, что духовка нагрета до заданной температуры*

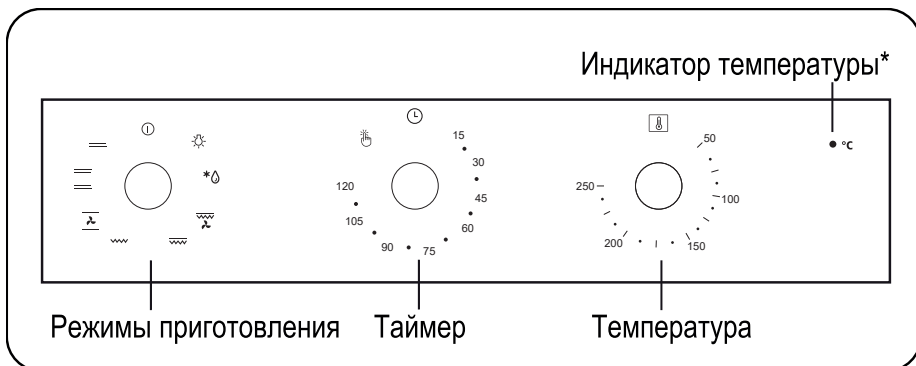
Для выбора режима приготовления необходимо повернуть ручку выбора режимов и установить необходимый режим (см. панель управления, технические данные на стр. 28-30 и таблицу режимов на странице 14-15).

Для выбора температуры приготовления необходимо повернуть ручку выбора температуры и установить необходимую температуру приготовления.

Прибор включится автоматически после выбора функции и температуры приготовления.

После окончания приготовления не забудьте установить все переключатели в положение «0».

## Серия EO 620 xx



*\*Погаснувший индикатор температуры означает, что духовка нагрета до заданной температуры*

Серия духовых шкафов EO 620 xx оснащена таймером.

Диапазон установки времени равен 120 минутам.

Если нет необходимости устанавливать время приготовления, поверните регулятор таймера до положения «выключено» против часовой стрелки, духовой шкаф останется во включенном состоянии.

Если необходимо установить время приготовления, поверните таймер до положения, соответствующего нужному временному интервалу.

Для выбора режима приготовления необходимо повернуть ручку выбора режимов и установить необходимый режим.

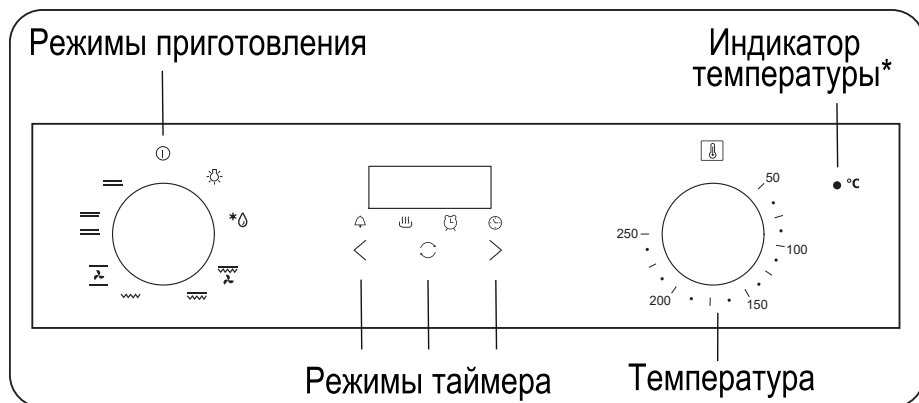
Для выбора температуры приготовления необходимо повернуть ручку выбора температуры и установить необходимую температуру приготовления.

Прибор включится автоматически после установки времени, выбора функции и температуры приготовления.

Звуковой сигнал является индикатором окончания процесса приготовления.

После окончания приготовления не забудьте установить все переключатели в положение «0».





\*Погаснувший индикатор температуры означает, что духовка нагрета до заданной температуры.

«<>» и «>» - больше / меньше

 – ОК (подтверждение)

 – индикация процесса приготовления

 – звуковая отсрочка

Серия духовых шкафов EO 630 xx оснащена цифровым программатором с дисплеем.

#### Для установки времени и даты:

В приборе используется 24 часовой формат времени. Часы могут быть установлены только в автономном режиме:

После первого подключения духовки к электричеству на дисплее автоматически появится 12:30.

Нажимайте «<>» и «>» для установки часов. Затем нажмите кнопку подтверждения. Снова нажимайте «<>» и «>» для установления минут и затем кнопку подтверждения. Таймер перейдет в режим ожидания.

**Примечание: если дисплей не мигает, настройте время, удерживая одновременно кнопки «<>» и «>» более 3 секунд.**

**Внимание: если не установить время, а просто пользоваться функциями духового шкафа и устанавливать температуру, часы не будут работать и на экране будет высвечено 12:30.**

## Включение и выключение духового шкафа

Если таймер находится в режиме ожидания, удерживайте кнопку подтверждения более 3 секунд: таймер перейдет в ручной режим и загорится индикация процесса приготовления.

1) Установите желаемую функцию приготовления и температуру с помощью переключателей режимов приготовления и температуры.

2) Установите функцию времени (см. предыдущий пункт), и духовка включится.

Если вы установите необходимые параметры времени начала и окончания процесса приготовления (Продолжительность/DUR и Конец/End), после окончания приготовления духовка автоматически выключится.

Если вы установили ручную настройку или таймер, после окончания процесса приготовления необходимо установить переключатели в положение «выключено».

Нажмите и удерживайте кнопки «» и «>» более 3 секунд, чтобы вернуться в режим ожидания.

### Настройка функции времени

В ручном режиме нажатие кнопки подтверждения позволяет войти в настройку функции времени. Эта функция напомнит вам начать приготовление в точно заданное время.

Последовательность настройки функции:

Ручной режим - Счетчик минут - Продолжительность - Конец - Ручной режим.

Затем выберите функцию приготовления и температуру готовки.

#### **Ручной режим:**

В ручном режиме светится только время дня и символ индикации процесса приготовления. Продолжительность приготовления должна контролироваться пользователем.

**Примечания:** В ручном режиме, чтобы духовку не забыли выключить, через 5 часов отсутствия ввода настроек, таймер начнет мигать ежесекундно, чтобы оповестить вас, что прибор переходит в режим ожидания.

По прошествии 10 часов таймер перейдет в режим ожидания.


При мигании таймера в ручном режиме, нажмите любую кнопку, чтобы сбросить мигание, если вы собираетесь продолжить использование прибора.

Или одновременно нажмите и удерживайте более 3 секунд кнопки подтверждения и «>».

В этом случае прибор перейдет в режим ожидания.

## Установка звукового напоминания

Эта функция может использоваться только для получения звукового предупреждения по окончании установленного периода времени.

- 1) Нажмите кнопку подтверждения, чтобы выбрать функцию таймера. Замигает символ отсрочки.
- 2) Нажимайте «<» и «>» для настройки минутного таймера (см. раздел Настройка функции времени).
- 3) Нажмите кнопку подтверждения, включится постоянная индикация символа отсрочки. Это означает, что настройка времени звукового напоминания завершена.
- 4) Когда время истечет, таймер издает звуковое предупреждение, и индикатор отсрочки замигает. Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение 3 секунд, чтобы звуковая индикация прекратилась, и ее символ на дисплее выключился.
- 5) Если духовка не будет использоваться, нажмите и удерживайте одновременно кнопки «» и «>» более 3 секунд, чтобы перейти в режим ожидания ввода настроек.

## Полуавтоматическое программирование в зависимости от времени приготовления

Поставьте в духовой шкаф блюдо, которое нужно приготовить.

Выберите режим приготовления и температуру приготовления.

Максимальное время приготовления - 10 часов.

- 1) Нажимайте кнопку подтверждения, пока не увидите «Продолжительность/Dur» на экране (перед установкой периода приготовления).
  - 2) С помощью кнопок «<» и «>» отрегулируйте время приготовления пищи, которую вы хотите приготовить (см. раздел Настройка функции времени).
  - 3) Нажмите кнопку подтверждения, включится постоянная индикация символа «А» и индикация процесса приготовления. Прибор начнет работу.
  - 4) По истечении установленного периода времени печь остановит работу, и подаст звуковое предупреждение. Также на экране начнет мигать символ «А».
  - 5) Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение 3 секунд, чтобы звуковая индикация прекратилась, или же переведите регуляторы температуры и выбора режима в выключенное положение. Звуковая индикация выключится.
- Удерживая нажатой кнопку подтверждения более 3 секунд, можно снова переключить духовку в режим ввода настроек, чтобы снова использовать духовой шкаф.

## **Полуавтоматическое настройка времени окончания приготовления:**

Поставьте в духовой шкаф блюдо, которое нужно приготовить.

Выберите режим приготовления и температуру приготовления.

- 1) Нажимайте кнопку подтверждения, пока не увидите Конец/End на экране таймера (перед установкой времени окончания).
- 2) Используйте кнопки «<» и «>», чтобы отрегулировать время окончания. (см. раздел Настройка функции времени).
- 3) Нажмите кнопку подтверждения, на экране появится время и символ «А» и индикация процесса приготовления. Прибор начнет работу.
- 4) По истечении установленного времени таймер остановит духовку и подаст звуковое предупреждение. Также на экране начнет мигать символ «А».
- 5) Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение 3 секунд, чтобы звуковая индикация прекратилась, или же переведите регуляторы температуры и выбора режима в выключенное положение. Звуковая индикация выключится.

Удерживая нажатой кнопку подтверждения более 3 секунд, можно снова переключить духовку в режим ввода настроек, чтобы снова использовать духовой шкаф.

Для выбора температуры приготовления необходимо повернуть ручку выбора температуры и установить необходимую температуру приготовления.

Прибор включится автоматически после установки времени, выбора функции и температуры приготовления.

## **Автоматическое приготовление**

Для максимального удобства духовой шкаф оборудован функцией автоматического приготовления. При использовании этой функции духовой шкаф начнет работу и закончит приготовление в заданное время:

Поставьте в духовой шкаф блюдо, которое нужно приготовить.

Выберите режим приготовления и температуру приготовления.

- 1) Нажимайте кнопку подтверждения, пока не увидите «Продолжительность/dur» на экране (перед установкой периода приготовления).
- 2) С помощью кнопок «<» и «>» отрегулируйте время приготовления пищи, которую вы хотите приготовить (см. раздел Настройка функции времени).
- 3) Нажмите кнопку подтверждения, включится постоянная индикация символа «А».
- 4) Нажимайте кнопку подтверждения, пока не увидите Конец/End на экране таймера (перед установкой времени окончания).

5) Используйте кнопки «<» и «>» , чтобы отрегулировать время окончания. (см. раздел Настройка функции времени).

6) Нажмите кнопку подтверждения, на экране появится время и символ «А» и индикация процесса приготовления выключится до установленного момента начала приготовления.

Вы можете установить время, не превышающее 23:59 с учетом времени, полученного добавлением периода приготовления к дневному времени.

Духовка начнет работать во время, рассчитанное путем вычитания периода приготовления из установленного времени окончания, и остановится в установленное время окончания. Раздастся звуковой сигнал, символ «А» начнет мигать.

Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение 3 секунд, чтобы звуковая индикация прекратилась, или же переведите регуляторы температуры и выбора режима в выключенное положение. Звуковая индикация выключится.

Удерживая нажатой кнопку подтверждения более 3 секунд, можно снова переключить духовку в режим ввода настроек, чтобы снова использовать духовой шкаф.

**Обратите внимание: после установки полностью автоматического режима, установки времени изменить нельзя.**

Изменение времени означает отмену автоматической программы и переход в соответствующий режим.


Если вам нужно перезагрузить автоматический режим, сначала нужно отменить текущий режим приготовления, а затем снова установите автоматический режим согласно инструкции.

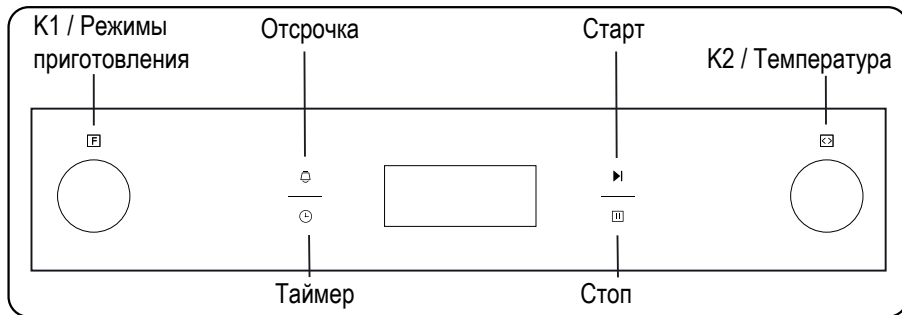
## ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ

При установке данных для каждой функции нажмите одновременно и удерживайте «>» и «<» более 3 секунд - показания будут быстро увеличиваться или уменьшаться.

При настройке любой функции времени отсутствие действий в течение 5 минут переводит прибор в режим ручной настройки.

При настройке любой функции времени, нажатие кнопки подтверждения сбрасывает текущие настройки и переводит прибор в режим ручной настройки.

При настройке любой функции времени, нажатие кнопок «» и «>» и подтверждения сбрасывает текущие настройки и переводит прибор в режим ожидания.



## УСТАНОВКА ЧАСОВ

Диапазон установки времени равен 24ч.

После подключения к электросети на дисплее появится 0:00.

Нажмите символ таймера, замигают часы.

Поверните K2 для установки и выбора часов в пределах 0-23.

Нажмите таймер, замигают минуты.

Поверните K2 для установки минут в пределах 0-59.

Нажмите таймер для окончания процесса установки времени. Замигает «:», отобразится установленное время.

## ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните K1 для выбора нужного режима приготовления. На дисплее появится соответствующий символ (см. таблицу режимов приготовления на стр. 14).

Поверните K2 для выбора температуры.

Нажмите Старт для подтверждения начала процесса приготовления.

Можно пропустить шаг 2 и сразу нажать Старт, по умолчанию время приготовления равно 9 часам, на дисплее отразится температура по умолчанию.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

При установке времени в пределах:

от 0 до 30 минут шаг равен 1 минуте.

От 0:30 до 9:00 шаг равен 5 минутам.

При установке температуры шаг равен 5 градусам.

Поверните K1 для установки времени начала приготовления, затем нажмите Старт для подтверждения. Если Старт не будет нажат в течение 3 секунд, прибор вернется к предварительно установленным настройкам температуры.

Поверните K2 для выбора необходимой температуры, загорится соответствующий индикатор. Нажмите Старт для начала приготовления. Если Старт не будет нажат в течение 3 секунд, прибор вернется к предварительно установленным настройкам.

## УСТАНОВКА ПОДСВЕТКИ

Поверните K1 для выбора функции подсветки, загорится соответствующий сигнал.

Нажмите кнопку Старт для установки, появится «0:00», и замигает «:».

## ФУНКЦИЯ СПРАВКИ

При необходимости, можно использовать функцию справки. Через 3 секунды прибор вернется в текущий режим:

- Во время рабочего режима, если часы были установлены, нажмите Таймер чтобы увидеть текущее время.
- Если функция отсрочки была установлена, нажмите кнопку Отсрочка чтобы увидеть время отсрочки.
- В режиме отсрочки и если часы были установлены, нажмите Таймер, чтобы увидеть текущее время.
- В режиме установки часов, если установки были сохранены, нажмите Таймер, чтобы увидеть сохраненные установки.

## ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ (ОПЦИОНАЛЬНО)

Включение блокировки: нажмите Старт и Стоп одновременно, удерживайте, примерно, 3 секунды - прозвучит длинный звуковой сигнал, уведомляющий о входе в режим блокировки прибора от детей, появится символ блокировки.

Повторное нажатие и удержание в течение 3 секунд снимет блокировку.

В рабочем режиме, если Вы хотите остановить приготовление, кратковременно нажмите кнопку Стоп. Нет необходимости удерживать кнопку Стоп долго.

## УСТАНОВКА ОТСРОЧКИ

Эта функция позволит вам начать приготовление в точно заданное время, от 0:01 минуты до 9:59 часов. Напоминание может быть установлено только в автономном режиме. Чтобы установить напоминание: 1. Нажмите на кнопку Отсрочка.

Поверните кнопку K2, чтобы выбрать время отсрочки в часах (от 0 до 9).

2. Снова нажмите кнопку Отсрочка.

Поверните кнопку K2, чтобы установить время в минутах (от 0 до 59)

Нажмите Старт для подтверждения введенных установок. Начнется обратный отсчет времени.

Примечание: когда закончится обратный отсчет времени, раздадутся 10 звуковых сигналов.

Вы можете отменить функцию отсрочки во время ввода параметров нажатием кнопки Стоп. Если установка отсрочки уже подтверждена, для отмены нажмите кнопку Стоп дважды.

### **СТАРТ / ПАУЗА / ОТМЕНА**

Если все настройки введены, нажмите Старт для начала процесса приготовления. Если прибор находится в режиме паузы, нажатие кнопки Старт возобновит процесс приготовления.

Для остановки процесса приготовления нажмите кнопку Стоп – прибор перейдет в режим Паузы. Повторное нажатие кнопки Стоп отменит процесс приготовления.

### **РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ**

Для Вашего удобства духовой шкаф оборудован режимом энергосбережения. В режиме ожидания или отсрочки нажмите Старт и удерживайте 3 секунды. LED дисплей выключится, будет установлен режим энергосбережения.

Если в режиме ожидания в течение 10 минут нет никаких операций, прибор автоматически перейдет в режим энергосбережения.

Для выхода из режима энергосбережения нажмите любую кнопку или поверните ручку.

### **ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА**

1. Для использования функции таймера часы должны быть установлены заранее. В процессе установки времени, установите время начала приготовления:

- а) нажмите кнопку Таймера. Поверните K2 для установки и выбора часов в пределах 0-23.
- б) нажмите кнопку Таймера. Поверните K2 для установки минут в пределах 0-59.
- в) нажмите кнопку K1 для выбора функции.

2. Нажмите кнопку Старт для выбора времени и температуры. Затем поверните кнопку K1 для установки времени и K2 для установки температуры.

3. Нажмите кнопку Старт для окончания ввода установок. На экране появится время и символ таймера – песочные часы. Время таймера может быть изменено нажатием кнопки таймера, спустя 3 секунды на дисплее снова появится время.



4. В установленное время раздастся звуковой сигнал, начнется автоматическое приготовление. Символ таймера погаснет, на дисплее будет обычная индикация.

**Примечание:** функция таймера не работает в режимах разморозки, температурной пробы, подсветки.

**Примечание:** если во время установки таймера нажать кнопку **Стоп** – замигают время и температура меню таймера. Повторное нажатие вернет экран к режиму часов. Если нажать кнопку **Старт**, вы снова вернетесь в меню таймера.

#### **ВНИМАНИЕ:**

Подсветка работает во всех режимах.

Если установлена программа приготовления, но кнопка **Старт** не была нажата, через 5 минут на экране появится текущее время и прибор перейдет в режим ожидания. Установленная программа будет автоматически отменена.

Звуковой сигнал является индикатором нажатия кнопки. Пять звуковых сигналов являются индикатором окончания процесса приготовления.

### **ЕСЛИ ВАШ ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ РАБОТАЕТ**

Проверьте подключение электропитания к плите.

Проверьте подачу электричества.

Проверьте предохранитель.

Проверьте таймер/настройку автоматического устройства программирования в ручном режиме.

Если вы не можете устранить неполадку, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

После подключения прибора к электросети необходимо выбрать режим приготовления и температуру приготовления.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ**

(проверьте по техническим данным на стр.28-30, есть ли у вашего прибора этот режим приготовления)

Чтобы включить гриль, необходимо выбрать режим приготовления с грилем (см. таблицу режимов приготовления с грилем в конце инструкции).

После установки необходимых режимов и начала процесса приготовления, необходимо подождать около 5 минут, и только потом поставить решетку-гриль с приготавливаемым блюдом на средний или верхний уровень духовки. Также необходимо установить под решеткой- гриль универсальный противень для сбора жира и сока, стекающих с приготавливаемого блюда.

**Внимание:** используйте гриль только при закрытой дверце духовки.

Держите детей подальше от духовки, т.к. в процессе приготовления элементы прибора

могут быть очень горячими. Кроме того, горячий пар, выходящий из отсека для приготовления при открывании дверцы духовки, могут привести к ожогам и травмам.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ваша духовка позволяет выбрать из разнообразных вариантов самый лучший способ приготовления того или иного блюда. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать разнообразные возможности плиты, следуя приведенным ниже указаниям.

### Приготовление пищи на двух полках

При приготовлении пищи не менее чем на двух полках одновременно, рекомендуется использование режимов с вентилятором, так как они более всего подходят для приготовления пищи таким способом.

### Выпечка

Выпечку следует помещать в предварительно нагретую духовку. Следует убедиться в том, что духовка разогрелась до требуемой температуры. В процессе выпекания не рекомендуется открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел». Общие правила:

Выпечка слишком сухая - следует повысить температуру на ~10 градусов и сократить время приготовления блюда.

Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на ~10 градусов.

Выпечка слишком «прихватилась» сверху - следует переставить выпечку на более низкую полку, понизить температуру и сократить время приготовления блюда.

Выпечка хорошо пропеклась изнутри, но остается липкой снаружи – следует использовать меньше жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления блюда.

Выпечка прилипает к форме - следует смазывать форму жиром и посыпать ее мукой, или выстлать промасленной бумагой.

### Приготовление пиццы

Чтобы получить наилучшие результаты, необходимо использовать режим верхний или нижний нагрев с вентилятором.

Следует предварительно прогреть духовку в течение, как минимум, 10 минут;

Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку. Если используется противень, то на приготовление пиццы требуется больше времени; при этом трудно добиться образования хрустящей корочки.

Во время приготовления пиццы не следует часто открывать дверцу духовки.

Если в пицце много наполнителей (три или четыре слоя), то рекомендуется добавлять верхний слой сыра «Моцарелла» на стадии полуготовности.

Если пиццу готовят на двух полках, следует устанавливать температуру 220 градусов и помещать пиццу в духовку после того, как духовка хорошо прогреется в течение не менее 10 минут.

### Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180 до 220 градусов

При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200 – 220 градусов), а затем поместить духовку на более низкую температуру.

Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует помещать мясо в центре решетки и ставить под решетку противень для того, чтобы в нем собирался жир.

Необходимо убедиться в том, что решетка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

### Приготовление на гриле

Блюдо	Температура, °С	Позиция противня	Время приготовления (мин), 1 сторона / 2 сторона	
Свиная отбивная	250	верхняя	8-10	6-8
Свиной шницель	250	средняя	10-12	6-8
Шашлык	250	верхняя	7-8	6-7
Колбаски	250	верхняя	8-10	8-10
Ростбиф (около 1кг)	250	средняя	12-15	10-12
Котлета из телятины	250	верхняя	8-10	6-8
Стейк из телятины	250	верхняя	6-8	5-6
Баранья отбивная	250	верхняя	8-10	6-8
Отбивная из ягненка	250	верхняя	10-12	8-10
1/2 курицы (около 500г)	250	средняя	25-30	20-25
Рыбное филе	250	верхняя	6-7	5-6

Форель	250	средняя	5-8	5-7
Хлебный тост	250	верхняя	2-3	2-3

### Приготовление на гриле с вентилятором

Тип мяса	Вес (кг)	Позиция противня	Темпера- тура, °С	Время, мин
Жареная свинина	1.0	Второй уровень снизу	170-190	80-100
	1.5			100-120
	2.0			120-140
Баранья нога	2.0		170-190	90-110
Ростбиф	1.0		180-200	30-40
Цыпленок	1.0		180-200	50-60
Утка	2.0	Нижний/ второй снизу	170-190	85-90
Гусь	3.0	Второй уровень снизу	140-160	110-130
Индейка	2.0	Второй уровень снизу	180-200	110-130
	3.0	Нижний/второй уровень снизу	160-180	150-180

### Технические данные

Тип изделия: встраиваемый электрический духовой шкаф	EO 610 xx	EO 620 xx	EO 630 xx	EO 650 xx
Освещение духовки	+	+	+	+
Размораживание		+	+	+
Нижний нагревательный элемент	+	+	+	+
Верхний нагревательный элемент	+			
Верхний и нижний нагревательный элементы	+	+	+	+
Верхний и нижний нагрев с вентилятором		+	+	+
Гриль		+	+	+
Двойной гриль		+	+	+

Двойной гриль с вентилятором		+	+	+
Конвекция				+
Универсальный противень	+	+	+	+
Решетка гриль	+	+	+	+
Боковые хромированные направляющие			+	+
Телескопические направляющие				+
Напряжение в сети	220-240 В~ 50 Гц-60 Гц			
Номинальная мощность, кВт	2,1	3	3	3
Количество камер	1	1	1	1
Источник нагрева	электрический			
Число режимов	4	8	8	9
Объем, л	65	65	70	70
Класс энергоэффективности	A	A	A	A
Потребление энергии при стандартной загрузке с верхними нижним нагревом, кВт/ цикл	0,89	0,99	0,99	0,99
Потребление энергии в режиме конвекции кВт/цикл		0,87	0,89	0,89
Верхний нагревательный элемент, Вт	950	950	950	950
Нижний нагревательный элемент, Вт	1100	1100	1138	1138
Верхний и нижний нагрев, Вт	2050	2088	2088	2088
Верхний и нижний нагрев с вентилятором, Вт		2107	2107	2122
Охлаждающий вентилятор, Вт		44	44	59
Гриль, Вт		2038	2038	2038
Двойной гриль, Вт		2988	2988	2988
Двойной гриль с вентилятором, Вт		3000	3000	3000
Конвекция, Вт				2072

Освещение, Вт	25	25	25	25
Количество стекол в двери	2	2	2	3
Штепсельная электрическая вилка	-	-	-	-
Размеры (Ш x Г x В) мм	595 x 575 x 595			

Данный прибор разработан, изготовлен и соответствует нормам технических регламентов таможенного союза и локальными нормативно-правовыми документами:

ТР ТС 004/20 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ТС 020/20 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ЕАЭС 037/206 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».



Дата производства данного прибора указана в серийном номере (serial number, SN), где использованы следующие условные обозначения:

XXXXX0000000EV02YYWWZZZZ, где

XXXXX – номер в товарной номенклатуре

EV02 - духовые шкафы Evelux.

YY - год выпуска (например, 2022 год – 22).

WW - неделя выпуска (например, десятая неделя года – 10).

ZZZZ - номер прибора (например, №222 – 0222).

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.

# EVELUX

## SERTIFICATE OF GUARANTEE / ГАРАНТИЙНЫЙ ЛИСТ ГАРАНТИЙНИЙ ЛИСТ / КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ (СЕРТИФИКАТ)

Type/ Тип/ Тип/ Тури:

Model/ Модель/ Модель/ Моделі:

Serial number/ Серийный номер изделия  
Серийний номер/ Серіялық нөмері

Seller/ Продавец  
Продавец/ Сатушы:

Date of sale/ Дата продажи  
Дата продажу/ Сатылган күні

Seller's address / Адрес продавца  
Адреса продавця / Сатушының мекен-жайы



**1** EVELUX

Отрывной талон №  
[www.evelux.ru](http://www.evelux.ru)

Артикул: \_\_\_\_\_  
Серийный номер \_\_\_\_\_

Печать \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

**2** EVELUX

Отрывной талон №  
[www.evelux.ru](http://www.evelux.ru)

Артикул: \_\_\_\_\_  
Серийный номер \_\_\_\_\_

Печать \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_



## Срок действия гарантии:

На прибор предоставляется два (2) года 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 web-сайте [www.evelux.ru](http://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).

**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