

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**Электрическая плита
DEXP VC504EW**

Содержание

Назначение устройства	4
Правила техники безопасности	4
Установка и подготовка к эксплуатации	6
Подключение к электросети и электробезопасность	7
Выравнивание изделия	8
Регулировка ножек.....	8
Схема устройства	9
Эксплуатация	9
Элементы управления.....	9
Ручки-регуляторы печи	11
Обращение с механическим таймером	14
Аксессуары	14
Советы по использованию посуды	15
Советы по приготовлению	15
Обслуживание и уход	16
Снятие дверцы духового шкафа	17
Замена лампочки духового шкафа.....	17
Возможные проблемы и их решение	18
Технические характеристики	18
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	19
Дополнительная информация	20
Гарантийный талон	21

Уважаемый покупатель!

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

Назначение устройства

Электрическая плита предназначена для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

Правила техники безопасности

- Храните все упаковочные материалы (пластиковые пакеты, прокладки из
- Никогда не погружайте устройство или провод электропитания в воду или другие жидкости.
- Никогда не прикасайтесь к прибору влажными руками.
- Не используйте устройство вне помещений или в комнатах с высокой влажностью.
- Храните устройство в сухом помещении.
- Незамедлительно выньте вилку из розетки в случае повреждения или неисправности устройства.
- Не используйте устройство, если повреждён электрический кабель, вилка или сама варочная поверхность.
- Никогда не тяните и не носите устройство за электрический кабель. Обращайтесь с кабелем бережно. Убедитесь, что кабель не зажимается дверьми или не задевает острых краёв или углов.
- Держите кабель подальше от горячих поверхностей.
- До подключения устройства к электрической розетке убедитесь, что напряжение в ней совпадает с тем, что указано в спецификациях устройства.
- Устройство должно быть выключено при подключении или отсоединении от электрической сети.
- Вытаскивайте вилку из розетки во время грозы.
- При отсоединении устройства от электрической розетки, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Прикасайтесь к вилке только сухими руками.
- Устройство не предназначено для использования вне помещений.
- Края варочной поверхности острые, будьте аккуратны при использовании и чистке устройства.
- Не размещайте на устройстве или вблизи от него легковоспламеняющиеся материалы или жидкости.
- Установку устройства производите только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.
- Установка и заземление устройства должны производиться квалифицированными работниками. Неправильная установка или заземление может вызвать угрозу жизни и здоровья пользователя.

- Это устройство отвечает всем стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, если Вы пользуетесь кардиостимулятором или другими электрическими имплантатами (инсулиновой помпой и др.), дополнительно проконсультируйтесь с Вашим лечащим врачом.
- Во время работы некоторые части поверхности устройства могут быть очень горячими. Пожалуйста, убедитесь, что при работе с устройством Ваша одежда, волосы или открытые части тела не касаются горячей варочной поверхности.
- Не кладите металлические предметы (ножи, вилки, ложки, и так далее) на горячую поверхность.
- Это устройство не предназначено для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, физиологическими или умственными способностями, или отсутствием опыта и/или знаний, кроме случаев, когда лицо, ответственное за их безопасность, контролирует их действия или дает указания о правильном использовании данного устройства.
- Не оставляйте включённое устройство без присмотра. Выкипание и/или переливание через край приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите электричество и накройте огонь плотной тканью.
- Не используйте устройство как рабочую поверхность.
- Не оставляйте кухонную утварь и другие предметы на поверхности устройства.
- Не кладите намагнитенные предметы (банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (ноутбуки, смартфоны, планшеты, и так далее) рядом с устройством, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- После окончания готовки всегда выключайте конфорку.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Отнесите устройство в ближайший сервисный центр для ремонта.
- Не используйте пароочиститель для чистки поверхности устройства.
- Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на поверхность устройства.
- Не вставайте на варочную поверхность.
- Не используйте посуду с неровными краями.
- Не передвигайте посуду по варочной поверхности. Это может поцарапать поверхность, что приведёт к снижению рабочих качеств устройства.
- Не используйте металлические щётки и/или абразивные чистящие средства для чистки поверхности. Используйте специальный скребок для керамических варочных поверхностей (продаётся отдельно).
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Использование защитных пленок для данной модели не предусмотрено.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений варочной поверхности и/или посуды.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления и зону индикаторов. Это может стать причиной повреждений элементов управления и индикаторов варочной панели.
- Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает образование пара, в результате чего образуется «паровая подушка» между двумя поверхностями, что может привести к непроизвольному движению посуды и соскальзыванию её с варочной поверхности.

Установка и подготовка к эксплуатации

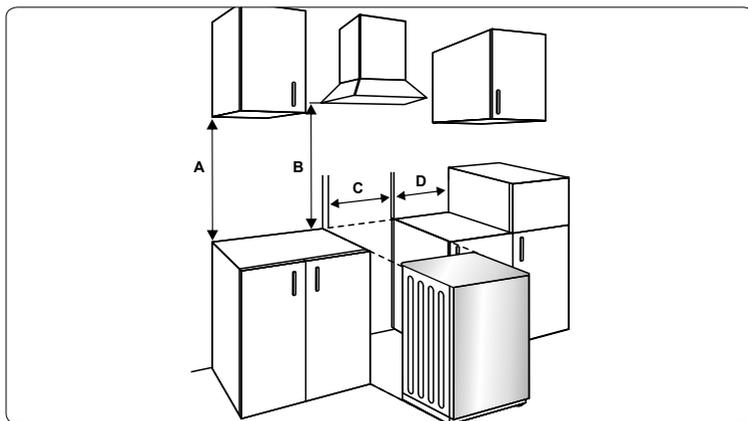
ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота) соответствуют рабочим параметрам прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

Требования к месту установки

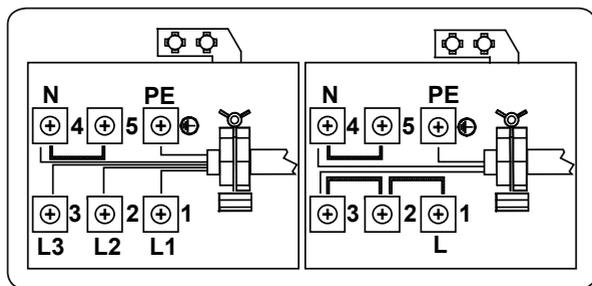
- Если кухонная мебель выше варочной поверхности, она должна отстоять от боковых стенок плиты не менее чем на 10 см, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.
- При установке прибора следует оставить свободное пространство на расстоянии 2 см от его стенок для обеспечения циркуляции воздуха.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано ниже.

A (мм) навесной шкафчик	420
B (мм) кухонная вытяжка	650/700
C (мм)	Ширина устройства
D (мм)	50

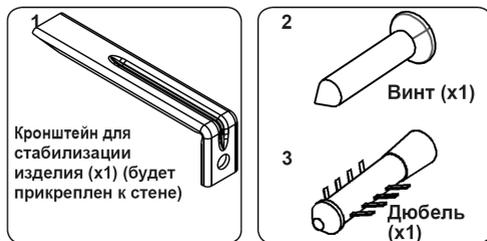


Подключение к электросети и электробезопасность

- Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.
- Прибор необходимо заземлить.
- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводный кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагреваемых частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы от питания 220–240 В перем. тока. В случае применения другого питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.
- Кабель питания (H05VV-F) должен иметь достаточную длину для подключения к прибору.
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.

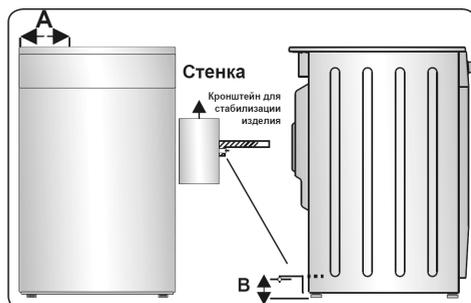


Выравнивание изделия



Комплект поставки содержит набор для стабилизации изделия. Свободно прикрепите кронштейн для стабилизации изделия (1) к стене с помощью винта (2) и дюбеля (3), в соответствии с размерами, показанными на рисунке и в таблице ниже. Отрегулируйте высоту кронштейна для стабилизации изделия так, чтобы он находился вровень с прорезью на плите, и затяните винт. Придавите прибор к стене, убедившись в том, что кронштейн для стабилизации изделия вставлен в прорезь на задней панели изделия.

Габариты (Ширина x Глубина x Высота)	A (мм)	B (мм)
60 x 60 x 90	297,5	52
50 x 60 x 90	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64



Регулировка ножек

Данное изделие стоит на четырех регулируемых ножках. Для обеспечения безопасной работы необходимо правильно сбалансировать ваше изделие. Перед началом приготовления убедитесь в том, что изделие выровнено. Чтобы увеличить высоту изделия, поверните ножки против часовой стрелки. Чтобы уменьшить высоту изделия, поверните ножки по часовой стрелке. Используя ножки, можно приподнять изделие максимум на 30 мм. Изделие имеет большой вес, рекомендуется привлечь для подъема не менее 2 человек. Никогда не волочите изделие.

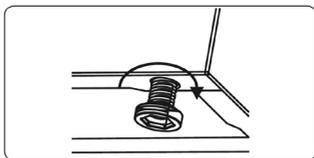
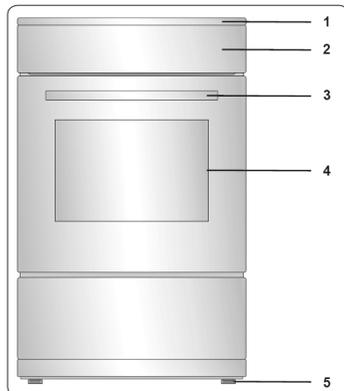
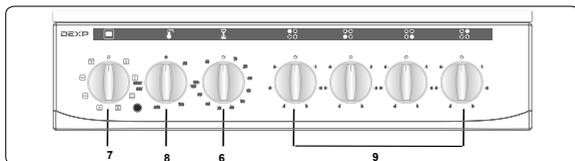


Схема устройства

Важно! Технические характеристики изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

1. Варочная поверхность.
2. Панель управления.
3. Ручка дверцы духового шкафа.
4. Дверца духового шкафа.
5. Настраиваемые ножки.



6. Таймер.
7. Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа.
8. Ручка термостата духового шкафа.
9. Ручка-регулятор варочной поверхности.

Эксплуатация

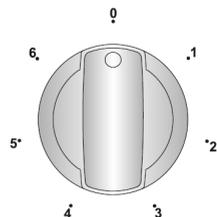
Элементы управления

Керамический нагреватель

Керамический обогреватель управляется 6-позиционным регулятором с помощью поворота ручки-регулятора в нужное положение. Около каждой ручки-регулятора имеется значок с указанием зоны, которая регулируется ручкой. Индикатор вкл./выкл. на панели управления показывает, какие керамические нагреватели используются.

Функции нагревателя в зависимости от значения регулятора:

- 0: положение «Выключено»;
- 1: поддержание в нагретом состоянии;
- 2-3: положение нагрева при невысокой температуре;
- 4-5-6: положение приготовления, поджаривания и кипячения.



Конфорки двойные и овальной формы (опционально)

Электрические конфорки двойные и овальной формы имеют две зоны нагрева. Для включения внешней зоны электрической конфорки двойной/овальной формы поверните ручку в положение ☉. Включатся обе внешние зоны. Для включения внешней зоны двойного/овального нагревателя поверните ручку в положение «Выкл.» Обе внешние зоны выключатся.

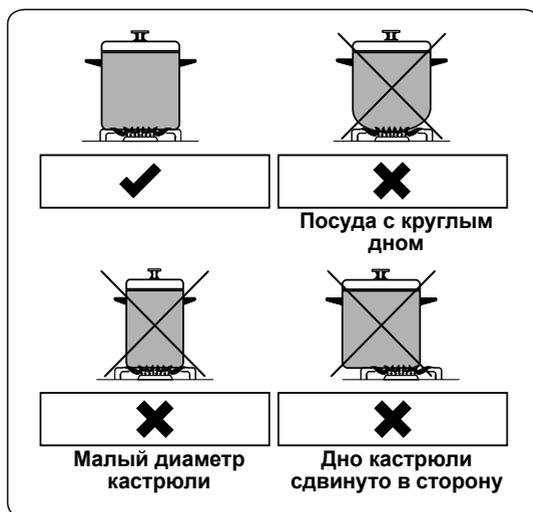
Индикатор остаточного тепла (опционально)

После использования варочной панели на стеклокерамической поверхности сохраняется тепло, которое называют остаточным теплом. Если уровень остаточного тепла превышает температуру +60 °С, индикатор остаточного тепла будет включен для зоны приготовления с большей температурой.

Если питание варочной панели будет отключено при горящем индикаторе остаточного тепла, после повторного включения питания замигает предупреждающий сигнал. Дисплей будет мигать до уменьшения остаточного тепла или активации одной из зон приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При эксплуатации керамических нагревателей с повышенными настройками нагрева можно наблюдать включение и отключение зон нагрева. Это является нормальным при достижении высоких температур, не приводит к повреждению варочной панели и почти не вызывает задержки во времени приготовления.
- Пользуйтесь только кастрюлями с плоским и достаточно толстым дном.
- Устанавливайте на варочную панель кастрюлю только с сухим дном.
- При эксплуатации зоны приготовления очень важно правильно расположить кастрюлю по центру зоны нагрева.
- В целях экономии энергии запрещается использовать кастрюлю с диаметром, отличным от используемой электроконфорки.
- Во время эксплуатации прибора открытые наружные поверхности могут нагреваться. Крайне важно не допускать к конфоркам детей и животных во время приготовления и после него.
- После использования панель длительное время остается горячей. Не дотрагивайтесь до нее и ничего на нее не ставьте.
- Не кладите на варочную панель ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они нагреются и могут стать причиной ожогов.
- Ставьте кастрюлю таким образом, чтобы ее ручки или другие кухонные принадлежности не выступали за пределы плиты.



Ручки-регуляторы печи

Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа

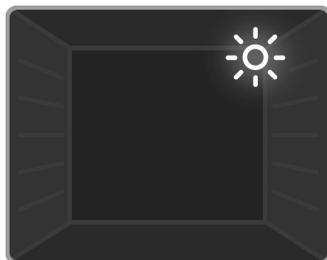
Поверните ручку на соответствующий символ желаемой функции приготовления. Подробные сведения о различных функциях см. в разделе «Функции духового шкафа».

Ручка термостата духового шкафа

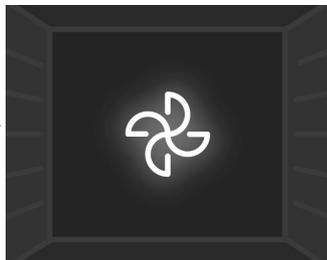
После выбора функции приготовления поверните эту ручку, чтобы установить желаемую температуру. Индикатор термостата духового шкафа загорается каждый раз, когда термостат включается для того, чтобы нагреть духовку или поддержать температуру.

Режимы работы духового шкафа

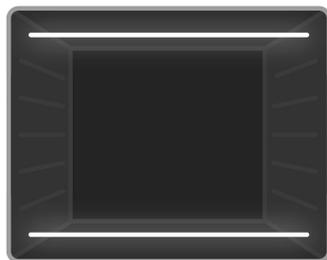
Лампочка духового шкафа: загорается только лампа подсветки духового шкафа. Она горит на протяжении действия функции приготовления.



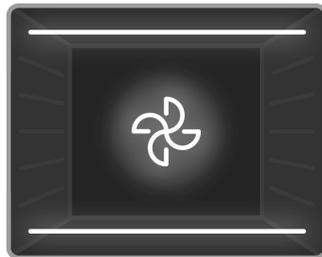
Режим размораживания: включатся сигнальные лампочки духового шкафа, вентилятор начнет работать. Для использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребор. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.



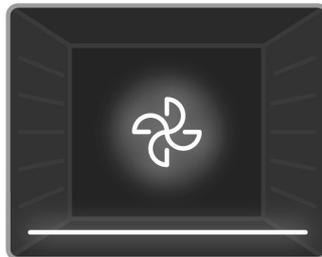
Режим статического приготовления: включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нижний и верхний нагревательные элементы начнут работать. В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме рекомендуется разогревать духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.



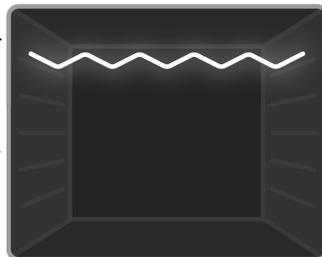
Режим вентилятора: включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор начнут работать. Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря наличию нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духового шкафа, вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



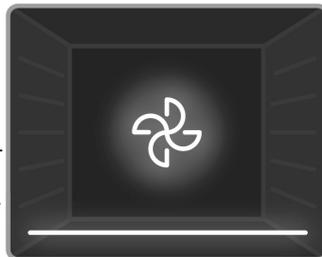
Режим нижнего нагрева и вентилятора: включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Функция вентилятора и нижнего нагревательного элемента идеальна для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание продуктов. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



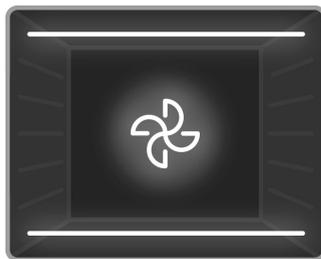
Режим гриля: включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля начнет работать. Этот режим используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов, при этом необходимо использовать верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



Режим быстрого приготовления на гриле: включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля и верхний нагревательный элемент начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



Режим двойного гриля и вентилятора: включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов и продуктов с большой площадью поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут задействованы вместе с вентилятором для равномерного приготовления. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



Внимание! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °С.

Время и температура приготовления блюд

Функция	Блюда			
Статическая	Изделия из слоёного теста	1-2	170-190	35-45
	Пирог	1-2	170-190	30-40
	Печенье	1-2	170-190	30-40
	Тушёное блюдо	2	175-200	40-50
	Цыплёнок	1-2	200	45-60
Вентилятор	Изделия из слоёного теста	1-2	170-190	25-35
	Пирог	1-2-3	150-170	25-35
	Печенье	1-2-3	150-170	25-35
	Тушёное блюдо	2	175-200	40-50
	Цыплёнок	1-2	200	45-60
Гриль	Мясные тефтели на гриле	4	200	10-15
	Цыпленок	*	190	50-60
	Отбивная	3-4	200	15-25
	Биштекс	4	200	15-25

* По возможности — приготовление на вертеле для жареных цыплят.

Обращение с механическим таймером

Ручное управление

Установив кнопку таймера в положение «М», можно включить духовой шкаф в непрерывном режиме работы. Если таймер установлен на «0», духовой шкаф работать не будет.

Использование с регулировкой таймера

Установите нужное время приготовления, повернув ручку таймера между 0 и 100 минутами. Когда таймер дойдет до 0, духовка выключится автоматически и прозвучит предупредительный звуковой сигнал.

Аксессуары

Глубокий поддон

Глубокий поддон лучше всего подходит для приготовления сочных блюд. Чтобы правильно установить поддон, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

Откидной ящик

В устройстве предусмотрен ящик для хранения принадлежностей, например поддонов, полок, решеток или небольших горшков и сковородок.

Внимание! Во время работы внутренняя поверхность ящика может нагреваться. Запрещается хранить в ящике продукты, пластик или иные воспламеняемые материалы.

Проволочная решетка

Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах, удобных для использования в печи. Для установки решетки поместите ее на любую соответствующую полку в печи правильно и нажмите ее до конца.

Советы по использованию посуды

- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход электричества. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте температуру до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.
- Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлена плита.
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Перед очисткой духовки можно снять дверцу. Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!
- Во время работы духовка внутри сильно нагревается. Не прикасайтесь к внутренним поверхностям духовки и нагревательным элементам.



Советы по приготовлению

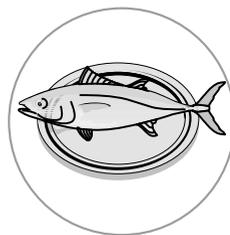
Выпечка

- Перед приготовлением необходимо прогреть духовку в течение 15 минут.
- Не открывайте дверь духовки во время приготовления выпечки из дрожжевого теста.
- Чтобы проверить степень готовности выпечки, воткните зубочистку в середину блюда. Если зубочистка сухая, блюдо готово. Перед проведением проверки блюда должно пройти не менее 3/4 ожидаемого времени приготовления.
- Если тесто пропеклось снаружи, а внутри не до конца, необходимо установить более низкую температуру.



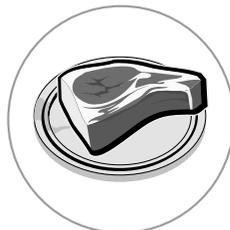
Рыба

- Жарьте рыбу небольшого размера при высокой температуре.
- Рыбу среднего размера рекомендуется сначала жарить при высокой температуре, а затем температуру необходимо постепенно снижать.
- Рыбу крупного размера рекомендуется жарить при средней температуре.
- Вы можете проверить готовность, осторожно приподняв рыбу с одной стороны.



Мясо

- Перед запеканием мяса необходимо прогреть духовку в течение 15 минут.
- Рекомендуемый минимальный вес мяса для жарки — 1 кг.
- Для приготовления нежирного мяса используйте масло или маргарин.
- При приготовлении красного мяса рекомендуется установить сначала высокую температуру, а затем уменьшить ее, чтобы прожарить мясо внутри.
- При приготовлении белого мяса рекомендуется установить среднюю температуру.
- Рекомендуется достать мясо из холодильника за час до приготовления, чтобы мясо не стало жестким в результате резкого изменения температуры.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.



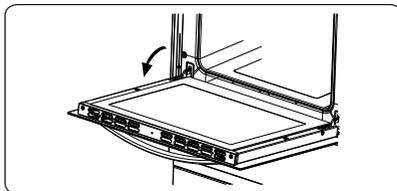
Обслуживание и уход

- Перед чисткой или обслуживанием отключите плиту и перекройте газовый кран.
- Убедитесь, что устройство полностью остыло.
- Регулярно очищайте поверхность устройства и крышку. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Не используйте металлические губки, керосин, бензин, растворители, кислоты, уксус, химические или абразивные средства, а также средства для устранения ржавчины, во избежание повреждения поверхности устройства.
- Очистите эмалированные, стеклянные и стальные поверхности, а также панель управления с помощью мягкой ткани, слегка смоченной в теплой воде с нейтральным моющим средством.
- Следите за тем, чтобы электроды электроподжига оставались чистыми.
- Не оставляйте на эмалированной поверхности кислородсодержащие и щелочные вещества (уксус, кофе, молоко, соленая вода, томатный соус и т.д.) в течение длительного времени.
- При чистке плиты или конфорок следите за тем, чтобы остатки пищи не попали в духовку.
- Периодически очищайте горелку, ее основание и крышку теплой водой с нейтральным моющим средством. Тщательно высушите детали перед их установкой.
- Белье или серебряные пятна на решетках могут появиться в результате контакта с нижней частью посуды.

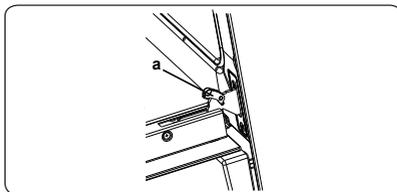
Снятие дверцы духового шкафа

Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

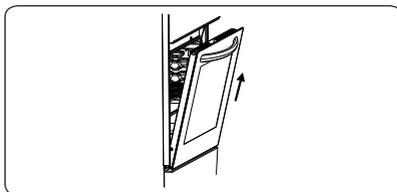
1. Откройте дверцу духового шкафа.



2. Откройте опорный подвес (а) (с помощью отвертки) до конца.



3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



Замена лампочки духового шкафа

Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

1. Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
2. Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип Е14).
3. Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.

Примечание: лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

Возможные проблемы и их решение

Проблема	Возможная причина	Решение
Неприятный запах	Смазочные материалы, используемые при производстве	Запах исчезнет после первого использования
Посторонний шум	Расширение металла вследствие нагрева	Это нормальное явление
Нет электропитания	Устройство не подключено к электросети	Проверьте правильность подключения устройства к сети

Технические характеристики

- Модель: VC504EW.
- Тип варочной поверхности: керамическая.
- Номинальное напряжение, частота: 220-240 В, 50 Гц.
- Технология нагрева: галогенная.
- Класс энергопотребления: А.
- Конфигурация зон варки: 2 x \varnothing 145 мм, 2 x \varnothing 180 мм.
- Габариты: 500 x 600 x 850 мм.
- Тип духового шкафа: электрический.
- Объем духового шкафа: 50 л.
- Мощность духового шкафа: 2600 Вт.
- Мощность конфорок: 6000 Вт.
- Материал корпуса: нержавеющая сталь.
- Материал решеток: эмалированная сталь.
- Энергопотребление в обычном режиме: 0,79 кВт*ч/цикл.
- Энергопотребление с включенным вентилятором: 0,71 кВт*ч/цикл.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Правила и условия монтажа устройства описаны в данном руководстве в разделе «Установка».
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отопляемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Для обеспечения корректной транспортировки устройства необходимо соблюдение следующих требований:
 - извлеките из устройства все внутренние принадлежности, если они есть, и упакуйте их отдельно;
 - убедитесь в правильности упаковки устройства для сохранения его работоспособности и внешнего вида (крупногабаритную технику необходимо обернуть в полиэтиленовую или пузырчатую плёнку с подкладками из гофрированного картона в критических местах);
 - надёжно зафиксируйте устройство ремнями, чтобы исключить возможность его перемещения по транспортному средству;
 - для полного исключения воздействия внешней среды используйте только крытый транспорт;
 - обеспечьте крайне осторожное обращение с упаковкой при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.



Дополнительная информация

Изготовитель: «Вестель Беяз Ешья Санайи, Ве Тиджарет А.С.»,
Организе Санайи Болгеси, 45030 Маниса, Турция.
Тел.: (+90) 236 226 30 00.
Факс: (+90) 236 226 32 15 .
Сделано в Турции.

Импортер в России: ООО «Вестел-СНГ»,
601655, Владимирская обл., г. Александров, ул. Гагарина, д. 16.

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;
- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Адрес в интернете: www.dexp.club

Товар изготовлен (мм.ггг.)
Тауар жасалған күні (аа.жжжж): _____

V.1



Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 36 месяца.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несёт гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно местному законодательству.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть. Дефект, вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



www.dexp.club