

Руководство по эксплуатации

Электрическая плита

E25-1B

E25-1W

E25-1G

DEXP

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
СХЕМА УСТРОЙСТВА	7
УСТАНОВКА	8
Требования к месту установки.....	8
Подключение к электросети и электробезопасность	9
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	10
Перед первым использованием.....	10
Панель управления.....	10
Использование конфорок	11
Использование духового шкафа.....	13
Рекомендации по использованию духового шкафа	14
Советы по экономии энергии	14
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	17
Стеклокерамическая поверхность	17
Духовой шкаф	17
Замена лампы в духовом шкафу	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	19
КОМПЛЕКТАЦИЯ	19
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ	19
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	20
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....	21
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	22

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и приборы, 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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

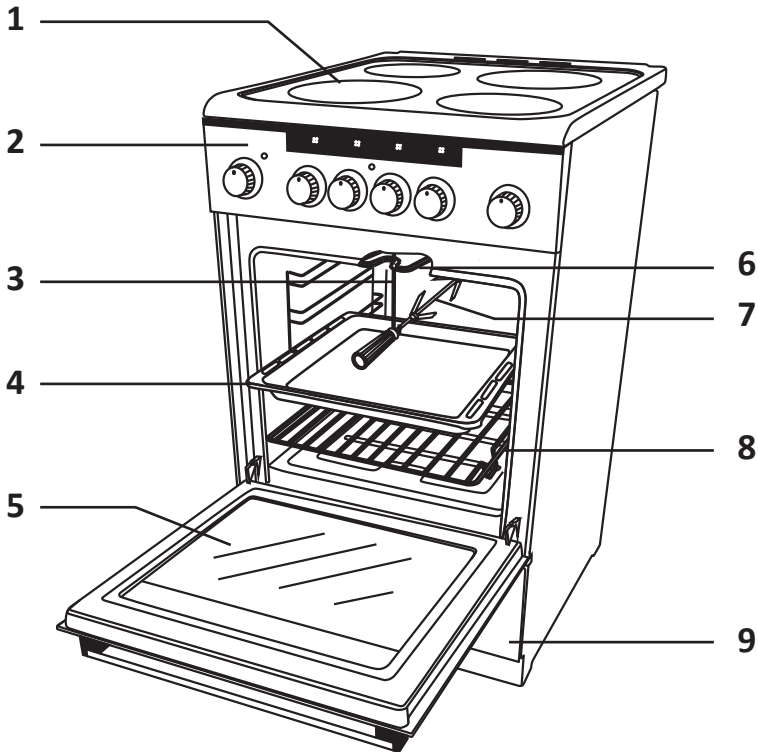
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Не используйте данное устройство в непосредственной близости от источников воды или в помещениях с повышенной влажностью. Не прикасайтесь к устройству влажными руками, а также не надев сухую обувь.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности. Не включайте устройство при наличии на нем видимых повреждений, в также в случае повреждения кабеля или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем.
- Установка и заземление устройства должны осуществляться только квалифицированным специалистом в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве. Неправильная установка и/или заземление могут представлять угрозу для жизни и здоровья пользователя.
- Убедитесь, что место подключения устройства к электросети является легкодоступным, чтобы можно было быстро отключить его при необходимости.
- При отсоединении устройства от электрической розетки всегда тяните за вилку, а не за кабель. Прикасайтесь к вилке только сухими руками.
- Обращайтесь с кабелем электропитания бережно. При установке убедитесь, что кабель не зажимается дверьми или не задевает острых краев или углов. Следите также за тем, чтобы кабель не касался горячих поверхностей.
- Устройство должно быть выключено при подключении к электрической сети или отсоединении от нее.
- Устройство не предназначено для использования вне помещений.
- Не размещайте вблизи от устройства легковоспламеняющиеся материалы и жидкости.

- Данное 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 устройства некоторые его части могут очень сильно нагреваться. Убедитесь, что при работе с устройством Ваша одежда, волосы или открытые части тела не касаются горячих поверхностей.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите электричество и накройте огонь плотной тканью.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- Всегда выключайте устройство по окончании приготовления. Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Не используйте электрические приборы (пароочистители и т.д.) для очистки устройства.
- Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для чистки устройства.
- Данное устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на поверхность устройства.
- Не используйте варочную панель устройства как рабочую поверхность или поверхность для хранения.
- Не передвигайте посуду по варочной поверхности. Это может привести к появлению царапин, что вызовет снижение рабочих качеств устройства.
- Во избежание растрескивания стеклокерамической поверхности исключайте попадание воды температурой ниже 20 °C на зоны работающих электроконфорок.
- Никогда не помещайте продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на нагретую зону электроконфорок.
- Не рекомендуется готовить в духовке такие блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте ее в посуде перед тем, как установить посуду в духовку. Из-за струи воздуха, проникающей внутрь устройства при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
- Запрещается наливать воду в нагретую рабочую камеру — это может привести к образованию горячего пара. В результате изменения температуры возможно повреждение покрытия рабочей камеры.

- Для извлечения посуды из духового шкафа используйте прихватки. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
- При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов может стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Не оставляйте устройство остывать с открытой дверцей. Даже если дверца будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу, пока устройство работает.
- Не передвигайте устройство за ручку дверцы. Ручка не рассчитана на вес плиты и может сломаться.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях.
- При повреждении шнура питания его замена во избежание опасности должна производиться изготовителем, авторизованным сервисным центром или подобным квалифицированным персоналом.
- Не устанавливайте на открытую дверцу духовки посуду массой более 10 кг.
- Не устанавливайте на варочную поверхность посуду массой более 20 кг.
- Не используйте плиту без установки посуды на стеклокерамическую варочную поверхность и/или для обогрева помещения.

ВНИМАНИЕ!

- Не оставляйте включенную плиту без присмотра.
- Части устройства могут сильно нагреваться во время эксплуатации, не допускайте близко детей во избежание ожогов.
- Во избежание растрескивания стеклокерамической поверхности не допускайте попадание воды температурой ниже +20 °С на зоны работающих конфорок.
- Если стеклокерамическая поверхность треснула — немедленно отключите плиту для предотвращения поражения электрическим током.



1. Стеклокерамическая варочная поверхность.
2. Панель управления.
3. Опора вертела.
4. Противень.
5. Дверь духового шкафа.
6. ТЭН гриля.
7. Вертел.
8. Решетка.
9. Хозяйственное отделение.

ВНИМАНИЕ

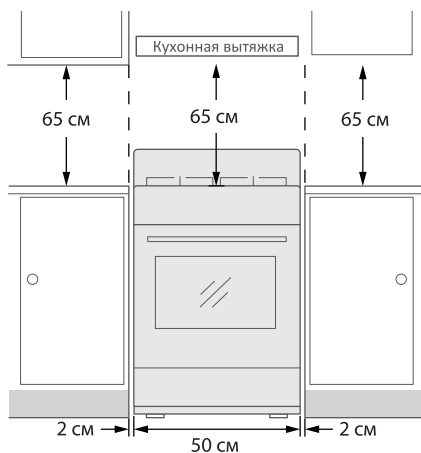
Все изображения и схемы даны в ознакомительных целях и могут отличаться от реального устройства.

УСТАНОВКА

Перед началом установки удалите все упаковочные материалы изнутри и снаружи устройства. Установите электрическую плиту на ровную поверхность и внимательно осмотрите ее, чтобы убедиться в отсутствии повреждений, которые могли возникнуть при транспортировке. Ни в коем случае не используйте устройство с видимыми повреждениями — обратитесь по месту покупки или в авторизованный сервисный центр.

Требования к месту установки

- Электрическая плита предназначена для установки в сухих и хорошо вентилируемых помещениях, таких как кухня, столовая или гостиная. Запрещается устанавливать плиту в душевой или в ванне.
- Установка плиты, а также ее подключение к источнику питания должны производиться только квалифицированным персоналом специализированных организаций, уполномоченных устанавливать и обслуживать электрические плиты в Вашем регионе.
- Электроплиту следует устанавливать непосредственно на пол. Запрещается устанавливать ее на подставку. Крепления не требуется.
- Электрическую плиту можно установить отдельно или между частями кухонного гарнитура. При установке в гарнитур пространство с обеих сторон от плиты должно быть достаточным для того, чтобы можно было извлечь ее для обслуживания.
- Элементы кухонной мебели, стоящей рядом с плитой, должны быть выполнены из термостойких материалов (выдерживающих температуру до 100 °С) во избежание их деформации и изменения цвета.
- Не устанавливайте плиту вблизи дверного проема.
- Кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с требованиями, прописанными в приложенном к ней руководстве, но в любом случае на высоте не менее 65 см от верхнего края плиты.
- Плиту не следует присоединять к дымоходу. Обратите внимание на вентиляцию помещений.
- Минимальное допустимое горизонтальное расстояние между плитой и вертикальными поверхностями должно быть не менее 2 см.
- Минимальное допустимое вертикальное расстояние до горизонтальных поверхностей, расположенных над плитой, должно быть не менее 65 см.



ВНИМАНИЕ!

- Подключение устройства к сети электропитания должно осуществляться только квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями, изложенными в данном руководстве, и действующими местными нормативами.
 - Вследствие неправильного подключения плита может повредиться — в таком случае покупатель теряет право на гарантийное обслуживание.
- Плита имеет подводящий шнур питания без вилки с номинальным поперечным сечением жил 4,0 мм².
 - Подключение должно быть выполнено с соблюдением полярности и цветности проводов.

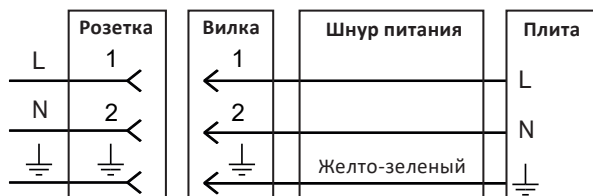


Схема подключения плиты к однофазной электрической сети переменного тока частотой 50 Гц и напряжением 220 В

ВНИМАНИЕ!

При подключении устройства напрямую к стационарной проводке удостоверьтесь в наличии у последней встроенного разъединителя, который позволит отключить устройство от сети питания при необходимости.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием

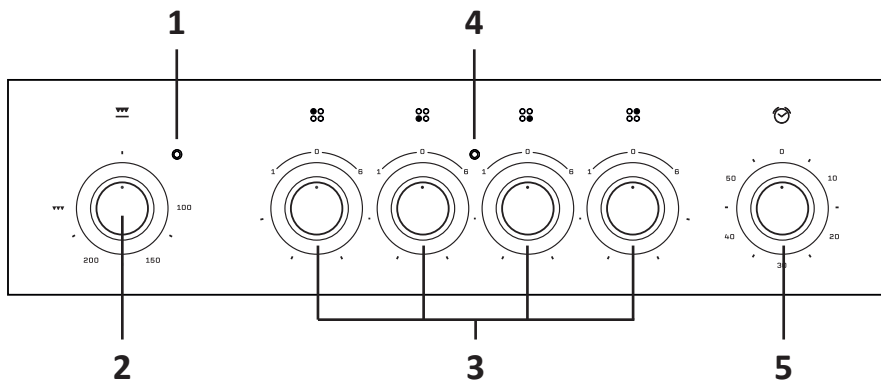
1. Удалите с устройства все рекламные этикетки. Если их не получается легко отклеить, смочите каждую небольшим количеством горячей воды и подождите некоторое время, после чего сотрите их с помощью губки.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте абразивные вещества или металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность. Также для снятия этикеток нельзя использовать ацетон, так как после него на поверхности устройства может остаться матовый след.

2. Тщательно очистите устройство внутри и снаружи, а также все съемные аксессуары с помощью мягкой ткани, смоченной мыльным раствором.
3. Перед первым использованием плиты необходимо прогреть основную горелку духовки на максимальной мощности в течение 30 мин. Возможно кратковременное появление запаха «нового прибора» и дыма от обгорания ТЭН. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения.
4. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения при первом использовании устройства и дайте ему остыть перед дальнейшей эксплуатацией.

Панель управления



1. Индикатор работы терморегулятора (гаснет при достижении заданной температуры).
2. Ручка управления духовым шкафом.
3. Ручки управления конфорками.
4. Индикатор работы нагревательных элементов (горит при включении любой конфорки или духового шкафа).
5. Ручка установки времени таймера.

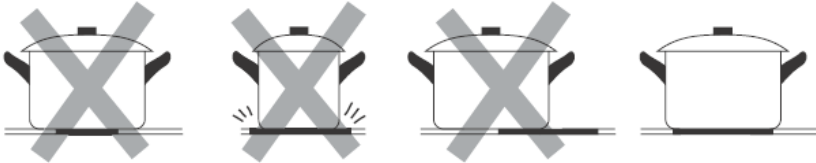
Варочная поверхность электрической плиты представляет собой стеклокерамический настил, под которым размещены электроконфорки. Уникальной особенностью стеклокерамики является возможность равномерно и быстро передавать тепло в рабочую зону нагрева и не рассеивать тепло за контуры электроконфорки. Зоны нагрева обозначены контуром.

Выбор посуды

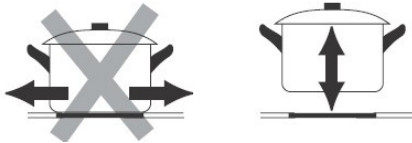
- Не используйте посуду со скругленным или деформированным дном.



- Убедитесь, что дно используемой посуды гладкое, подходит по размеру выбранной конфорки и равномерно прилегает к варочной поверхности. Всегда располагайте посуду по центру конфорки.



- Аккуратно размещайте посуду на поверхности устройства, не передвигайте посуду по варочной поверхности во избежание появления царапин.



Защита от перегрева и перегрузки

Конфорки данной плиты имеют встроенную защиту от перегрева.

При недостаточном тепловом контакте дна посуды со стеклокерамической поверхностью или при длительной непрерывной работе электроконфорки срабатывает находящийся внутри датчик перегрева — происходит временное отключение односпиральной электроконфорки или части спиралей в трехспиральной электроконфорке. Конфорка вновь полностью включится после остывания.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание перегрузки электросети одна конфорка (левая ближняя) автоматически отключается при включении духового шкафа. Четыре конфорки и духовой шкаф не могут работать одновременно.

Процесс приготовления

1. Поместите продукты в подходящую посуду и установите ее по центру одной из конфорок. Перед этим убедитесь, что дно посуды и варочная поверхность чистые и сухие, так как загрязнения могут препятствовать теплообмену.
2. Для включения конфорки установите соответствующую ей ручку на панели управления в положение от «1» до «6» (чем больше значение, тем выше будет нагрев). Для справки Вы можете обратиться к таблице ниже:

Положение ручки	Рекомендации по использованию:
0	Конфорка выключена.
1	<ul style="list-style-type: none">• Томление.• Приготовление овощей, рыбы.
2	<ul style="list-style-type: none">• Подогрев пищи и жидкостей в малых объемах.• Приготовление картофеля на пару, супов.
3	<ul style="list-style-type: none">• Подогрев большого объема пищи.• Приготовление подливок и соусов.• Медленное кипячение.
4	<ul style="list-style-type: none">• Любой тип жарки.• Приготовление котлет, жареного и тушеного картофеля.
5	<ul style="list-style-type: none">• Подрумянивание мяса, жареного картофеля, жареной рыбы, омлетов.• Кипячение большого объема воды.
6	<ul style="list-style-type: none">• Быстрая жарка, жарка до корочки (мяса, рыбы).• Кипячение.

3. При включении конфорки индикатор работы нагревательного элемента на панели управления загорится.
4. Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности конфорки. После закипания или немного раньше переключите электроконфорку на минимальную или среднюю мощность, в зависимости от объема используемой посуды.
5. По окончании приготовления выключите конфорку, повернув ручку в положение «0».

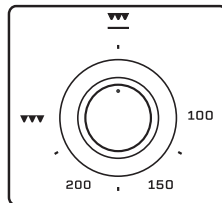
ВНИМАНИЕ!

На стеклокерамической поверхности расположен индикатор остаточного тепла: когда температура конфорки превышает 50 °С, он автоматически загорается и горит до тех пор, пока температура на поверхности не достигнет безопасного для человека уровня.

Использование духового шкафа

Управление духовым шкафом осуществляется при помощи соответствующей ручки на панели управления.

- При повороте ручки на одно из отмеченных значений температуры (от 100 °С до 200 °С) загораются индикаторы работы терморегулятора и нагревательных элементов на панели управления, начинают нагреваться верхний и нижний ТЭН-ы.
- При срабатывании терморегулятора (при достижении заданной температуры в духовом шкафу) его индикатор гаснет. Он загорится вновь, если температура станет ниже выбранной.
- Духовой шкаф имеет четыре пары направляющих, предназначенных для установки противня и решетки на желаемый уровень.
- Крепление дверцы шкафа к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать ее в трех положениях: закрыто, открыто, промежуточное.



Режим гриля

При повороте ручки в положение ▼▼▼ включается ТЭН гриля вместе с электродвигателем. Другие нагревательные элементы духового шкафа при этом отключаются. При работе в режиме «гриль» дверца шкафа должна быть закрыта, это предохраняет ручки управления плиты от перегрева.

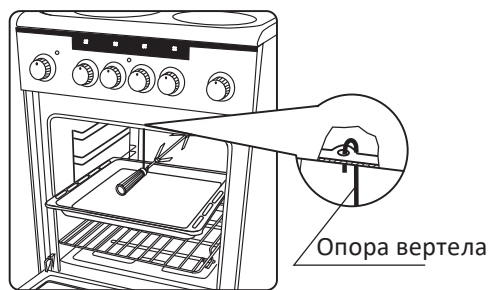
ВНИМАНИЕ!

Дальнейшее вращение ручки по часовой стрелке запрещено. Для выключения духового шкафа необходимо повернуть ручку против часовой стрелки до исходного положения.

Использование вертела

Для приготовления блюд на вертеле выполните следующие шаги:

1. Установите в духовой шкаф опору вертела.



2. На штырь вертела насадите приготовленный для жарки продукт.

3. Разместите продукт посередине штыря и закрепите его съемными фиксаторами с двух сторон. Застопорьте фиксаторы винтами.
4. Разместите вертел в духовом шкафу, вставив его в муфту электродвигателя.
5. Снимите ручку вертела.
6. Поместите противень на самый нижний уровень духового шкафа.

Освещение духового шкафа

Лампочка в рабочей камере включается автоматически во всех положениях ручки, кроме положения «Выкл.». Это дает возможность наблюдать за приготовлением пищи при любом режиме работы, не открывая дверцу.

Таймер

Таймер работает независимо от других функций электрической плиты.

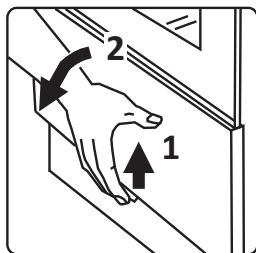
Чтобы завести таймер, поверните ручку на один оборот по часовой стрелке и затем, вращая его в обратную сторону, установите на необходимую отметку времени. Доступный диапазон: от 5 до 60 мин.

Когда установленное время истечет, прозвучит звуковой сигнал.

Хозяйственное отделение

В нижней части плиты расположено хозяйственное отделение, предназначенное для хранения кухонной посуды и прочих принадлежностей.

Чтобы открыть откидную панель, ее необходимо приподнять вверх и наклонить на себя.



Рекомендации по использованию духового шкафа

- Все рекомендации в данном разделе приведены исключительно для справки. Оптимальное время и температура приготовления блюд во многом зависят не от самой плиты, а от количества (веса), видов и свойств приготавливаемых продуктов, а также от Ваших личных предпочтений.
- Если Вы используете данную электрическую плиту впервые, рекомендуется выставлять менее высокие температуры и увеличивать их по мере необходимости.

При выпечке пирогов

- Перед началом выпечки пустую духовку необходимо предварительно разогреть в течение 20–25 мин, установив ручку на отметку «200».
- Пироги выпекаются при температуре 200–220 °С в течение 20–25 минут.

- Противень с пирогом рекомендуется устанавливать на направляющие второго уровня сверху. Выпечка производится при закрытой двери духовки.
- Перед установкой каждого последующего противня необходимо прогреть пустую духовку в течение 8–10 мин, установив ручку на отметку «200».
- Старайтесь не открывать дверцу в процессе выпечки. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.
- Частые проблемы и их решения:
 - **Пирог слишком сухой** — в следующий раз повысьте температуру на 10 °C и сократите время приготовления.
 - **Поверхность пирога слишком темная** — поместите противень с пирогом на более низкий уровень, уменьшите температуру, увеличьте время приготовления.
 - **Пирог хорошо пропечен снаружи, но сырой внутри** — сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
 - **Пирог пригорает на противне** — хорошо смажьте противень и посыпьте его мукой.

При приготовлении мяса и рыбы

- Во избежание пересушивания старайтесь готовить мясо порциями не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы задавайте более низкую температуру (150–175 °C).
- При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, ненадолго повысьте температуру до 200–225 °C, а затем установите прежнее значение.
- Общее правило: чем больше порция, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть кусок прямо посередине решетки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки Вы можете полить блюдо топленным салом.
- При приготовлении рыбы следует руководствоваться следующими правилами: чем меньше рыба, тем выше температура в духовом шкафу. И наоборот, большую рыбу следует готовить при умеренной температуре.

При приготовлении на гриле

- В зависимости от требуемого результата, для приготовления на гриле можно использовать решетку, установленную на направляющие первого или второго уровня сверху, либо вертел. При использовании решетки гриль следует включить на 2–3 минуты перед жаркой, пока нагревательный элемент не приобретет ярко-красный цвет.
- Эффект гриля заключается в инфракрасном излучении нагревательного элемента, который действует подобно углям в жаровне. Такое излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (а не через воздух). На мясе образуется румяная корочка, а внутри оно сохраняется сочным и мягким.
- Красное мясо, нарезанное ломтиками, а также рыба, нарезанная на кусочки, должны готовиться на гриле очень быстро и как можно ближе к нагревательному элементу.
- Чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления.

- При приготовлении белого мяса или свинины следует оставлять некоторое расстояние между блюдом и нагревательным элементом. Блюдо при этом готовится дольше, но получается вкуснее.
- Гриль можно использовать также для создания золотистой корочки на блюдах, приготовленных обычным способом, или для подрумянивания готовых пирогов.
- При приготовлении блюд на вертеле предварительный нагрев не требуется.
- В случае приготовления птицы на вертеле рекомендуется прижать ножки и крылышки к тушке и обвязать их толстой ниткой, чтобы они не обгорели или не пережарились.
- При приготовлении мясного блюда на решетке или на вертеле поместите под него жаровню для сбора образующегося жира. Этим жиром затем следует поливать мясо для его равномерного подрумянивания.

Советы по экономии энергии

- Дверца духовки должна быть закрыта в течение всего процесса приготовления пищи. Не открывайте дверцу духовки слишком часто, так как это приводит к потере тепла.
- Отключайте устройство от электрической сети, когда оно не используется.
- Применение кастрюлей с плоским, ровным и толстым дном, диаметр которых равняется диаметру зоны нагрева электроконфорки, позволяет сэкономить электроэнергию.
- Нужно помнить о необходимости использования крышки на посуде — в противном случае потребление энергии возрастает.
- Электроконфорки не должны работать без установленной на них посуды.
- В процессе приготовления пищи своевременно уменьшайте уровень мощности электроконфорки.
- Используйте остаточное тепло нагревательных элементов: выключайте конфорки и духовой шкаф за 5–10 минут до конца приготовления пищи, используйте еще не остывшую электроконфорку для поддержания блюда в нагретом состоянии.
- Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.
- Загрязненное резиновое уплотнение электрошкафа способствует потере тепла.

ВНИМАНИЕ!

Перед тем, как производить очистку или обслуживание устройства, обязательно отключите его от электрической сети и переведите все ручки в выключенное положение.

Стеклокерамическая поверхность

Чтобы стеклокерамическая поверхность варочной панели устройства сохраняла свой первоначальный внешний вид в течение длительного времени, при уходе за ней необходимо соблюдать следующие правила:

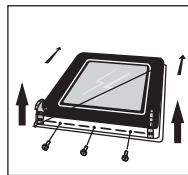
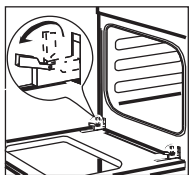
- Очищайте панель от загрязнений каждый раз сразу после использования, пока она еще теплая (но не горячая!).
- Не используйте химические и абразивные чистящие средства, а также жесткие металлические губки, так как они могут повредить стеклокерамическую поверхность и оставить на ней царапины.
- Небольшие пятна следует вытирать, используя чистую влажную салфетку.
- Сильные загрязнения необходимо удалять с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями.
- Стойкие и пригоревшие загрязнения также можно удалить с помощью специального скребка (не входит в комплект поставки). Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей поверхности. Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться.
- Жидкости, содержащие сахар, могут изменить внешний вид стеклокерамической поверхности, поэтому осторожно удаляйте пятна в случае их проливания, пока стеклокерамическая поверхность не остыла.
- Изменение цвета стеклокерамической поверхности, вызванное несоблюдением правил ухода за ней, не влияет на работоспособность плиты и не попадает под гарантийное обслуживание.

Духовой шкаф

- Не используйте абразивные очистители для чистки стекла двери духового шкафа, так как они могут поцарапать его поверхность.
- Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы рабочая камера устройства всегда оставалась чистой. Немедленно удаляйте все возникшие загрязнения.
- Не используйте пароструйные очистители для очистки устройства.
- Эмалированные и стеклянные поверхности следует мыть теплой водой с добавлением моющего средства и протирать мягкой сухой тканью.
- Каждый раз после пользования духового шкафа его необходимо протереть губкой, смоченной теплой водой с моющим средством, после чего вытереть насухо мягкой сухой тканью.
- Для удаления жира можно применять специальные аэрозольные средства.

Чтобы очистить внутреннее пространство между стеклами, требуется снять дверцу духового шкафа. Для этого:

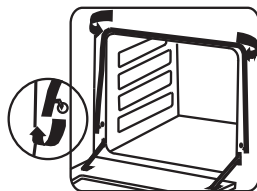
1. Полностью откройте дверцу.
2. Поверните оба блокировочных рычага на петлях справа и слева до упора.
3. Немного прикройте дверцу, затем возьмитесь за нее двумя руками.
4. Приподнимите дверцу на себя и вверх, чтобы петли вышли из корпуса плиты.
5. Для освобождения стекла от дверной панели отвинтите три винта, находящиеся на нижней части дверцы.
6. Отделите дверную панель от наружного стекла дверцы, для этого приподнимите ее вверх и сдвиньте вперед.



7. Протрите наружное стекло и стекло дверной панели с внутренней стороны.
8. Установите дверь на место, проведя все описанные выше операции в обратном порядке.

ПРИМЕЧАНИЕ

Когда Вы моете духовой шкаф внутри, резиновое уплотнение дверцы лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.

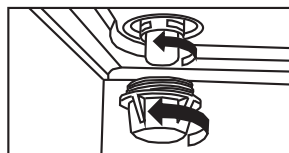


Замена лампы в духовом шкафу

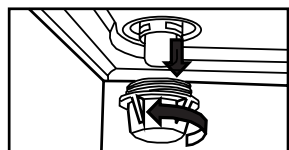
ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы убедитесь, что плита отключена от сети питания во избежание поражения электрическим током.

1. Отключите плиту от электросети, вынув из розетки вилку шнура питания или отключив автоматический выключатель (автомат).
2. Открутите стеклянный плафон. Снимите вышедшую из строя лампу и замените ее на новую того же типа. Используйте лампы с характеристиками 15–25 Вт, 220 В, рассчитанные на работу при высокой температуре (300 °С).
3. Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.



Лампа с цоколем E14



Лампа с цоколем G9

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: E25-1B, E25-1W, E25-1G.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–230 В ~ 50 Гц.
- Потребляемая мощность: 6100 Вт.
 - Конфорки: 1200 Вт, 1700 Вт, 1200 Вт, 1700 Вт.
 - ТЭНы верхний и нижний: 800 Вт, 1200 Вт.
 - Гриль: 1800 Вт.
- Объем духовки: 60 л.
- Количество конфорок: 4.
- Габариты (Д × Ш × В): 500 × 600 × 870 мм.
- Вес нетто: 35 кг.
- Функция таймера.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты от влаги и пыли: IPX0.
- Область применения: бытовое.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Электрическая плита.
- Противень.
- Решетка духовки.
- Вертел.
- Руководство по эксплуатации.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Решение
Звуки при нагревании и остывании плиты.	Металлические детали изделия при изменении температуры могут издавать звуки.	Не является неисправностью и не влияет на работоспособность плиты.
Устройство не включается, индикаторы не загораются.	Устройство не подключено к сети питания или в сети нет напряжения.	Проверьте правильность подключения устройства к электросети и исправность розетки.
Не работает освещение духовки.	Испорчена лампа.	Замените лампу.



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ
ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ТИІМДІЛІК

RU

KZ

DEXP

E25-1G

E25-1W / E25-1B



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



60 л



0,82 кВт·ч/цикл*

ГОСТ 33870-2016

* кВт·сағ/цикл

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

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «СВАР». 440039, ПЕНЗЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ПЕНЗА, УЛ. ГАГАРИНА, Д. 13, ЛИТЕР Д, КАБИНЕТ 120.

Сделано в России.

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

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



EAC



Товар изготовлен (мм.гггг) /
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 мес.

Срок эксплуатации: 10 лет.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

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

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

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



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

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



