Руководство по эксплуатации

Электрическая плита EC50-M05CGD

DEXP

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА 4

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 7

КОМПЛЕКТАЦИЯ 7

СХЕМА УСТРОЙСТВА 8

УСТАНОВКА 9
Требования к месту установки 9
Выравнивание 10

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ 11

ЭКСПЛУАТАЦИЯ 12
Перед первым использованием 12
Посуда 12
Порядок работы с варочной поверхностью 13
Панель управления 14
Дисплей 14
Порядок работы с духовым шкафом 15
Рекомендации по приготовлению 18

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД 21
Уход за варочной поверхностью 21
Уход за духовым шкафом 21
Снятие дверцы 22
Снятие стеклянной панели 22
Замена лампы 22

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ 23

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ 24

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ 25

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 26

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.
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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не погружайте устройство, шнур питания, электрическую вилку в воду и другие жидкости во избежание поражения электрическим током и получения травм. Не прикасайтесь к устройству, электрической вилке и/или шнуру питания мокрыми руками.
- Не прикасайтесь к устройству, не надев сухую обувь.
- Храните устройство только в сухом помещении.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности, а также в случае повреждения шнура или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не тяните и не перемещайте устройство за шнур. Также не допускайте, чтобы шнур питания перегибался через край столешницы, касался горячих поверхностей или острых углов.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Устройство должно быть выключено при подключении к электрической сети или отсоединении от нее.
- Устройство не предназначено для использования вне помещений.
- Во избежание риска возникновения пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся жидкостей, материалов и объектов (например, занавесок).
- Установку устройства производите только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.
- Установка и заземление устройства должны производиться только квалифицированными специалистами. Неправильная установка и/или заземление могут представлять угрозу жизни и здоровью пользователя.

- 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.
- Некоторые части поверхности устройства становятся очень горячими во время работы. Убедитесь, что в процессе использования устройства Ваша одежда, волосы и открытые части тела не касаются горячих поверхностей.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае возникновения пожара не тушите огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем накройте пламя противопожарным полотном или другой плотной тканью.
- Не кладите намагниченные 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.
- Всегда выключайте устройство после окончания готовки.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Обслуживание и ремонт должны производиться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Не используйте пароочистители, мойки высокого давления и т.д. для очистки устройства.
- Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для чистки устройства.
- Это 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 устройство как рабочую поверхность или как поверхность для хранения.
- Не передвигайте посуду по варочной поверхности — это может ее поцарапать, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.
- Не ставьте на разогретые конфорки посуду с мокрым дном, т.к. это может привести к образованию пятен, которые будет тяжело или невозможно удалить.
- Не включайте конфорку, пока не поставите на нее посуду.
- Не рекомендуется готовить в духовке 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 установкой посуды 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 горячую рабочую камеру — это может привести к образованию горячего пара. В результате изменения температуры возможно повреждение покрытия рабочей камеры.
- Для извлечения из духовки горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
- Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. Посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.
- Устройство нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Не оставляйте устройство остывать с открытой дверцей. Даже если дверца будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов прилегающей к устройству мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу во время работы устройства.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду или другие предметы на дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте устройство за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на его вес и может сломаться.
- Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед чисткой, в случае обнаружения неисправности и во время грозы.
- Данное устройство предназначено для использования в домашних или подобных им условиях, например, в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, в фермерских домах, в гостиницах, отелях, хостелах и прочих жилых помещениях. Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- 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.

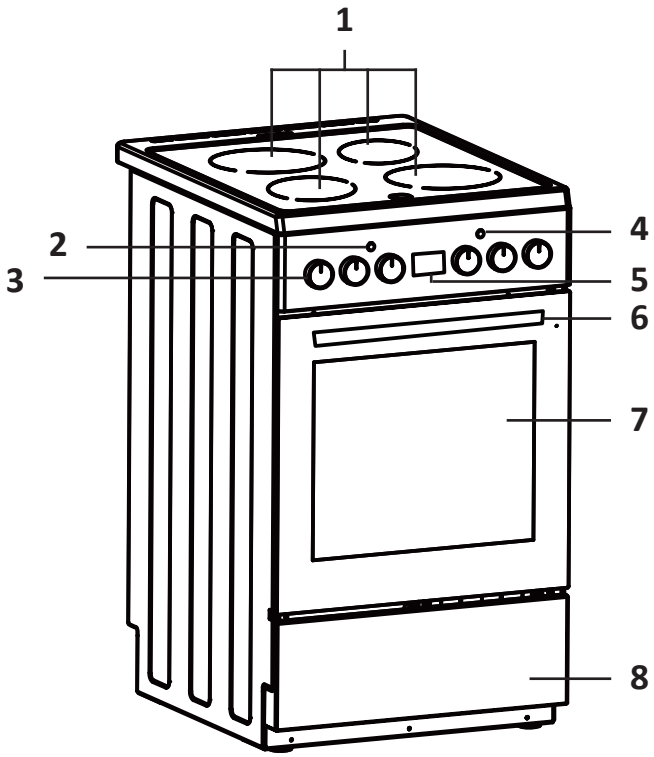
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: EC50-M05CGD.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50–60 Гц; 380–415 В 3N ~ 50–60 Гц.
- Номинальная потребляемая мощность: 8,35 кВт.
- Номинальная потребляемая мощность духового шкафа: 2,35 кВт.
- Объем духового шкафа: 59 л.
- Класс энергопотребления: A.
- Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции: 0,63 кВт/ч.
- Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции: 0,77 кВт/ч.
- Класс защиты от поражения эл. током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты от влаги: IPX0.
- Габариты (Ш × Г × В): 50 × 60 × 85 см.
- Вес нетто: 44 кг.
- Область применения: бытовое.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Ножки (4 шт).
- Противень.
- Решетка.
- Телескопические направляющие.
- Проволочные направляющие.
- Комплект для фиксации устройства.
- Руководство по эксплуатации.

СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Конфорки.
2. Индикатор работы конфорок.
3. Панель управления с регуляторами конфорок и духового шкафа.
4. Индикатор работы духового шкафа.
5. Дисплей.
6. Ручка духового шкафа.
7. Дверца духового шкафа.
8. Выдвижной ящик для хранения.

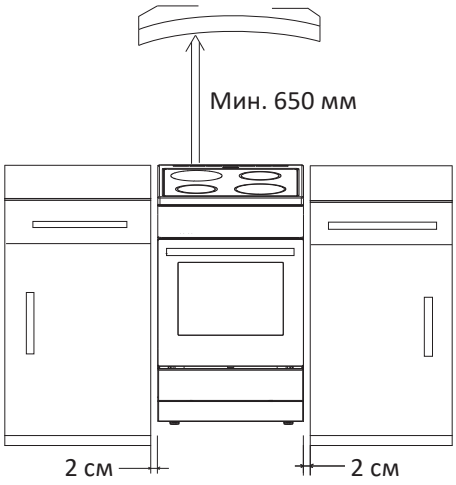
Перед началом установки удалите все упаковочные материалы как внутри, так и снаружи устройства. Внимательно осмотрите электрическую плиту и убедитесь в отсутствии на ней повреждений. Ни в коем случае не используйте устройство с видимыми повреждениями — обратитесь по месту покупки или в авторизованный сервисный центр.

ВНИМАНИЕ!

Устройство должно находиться в выключенном состоянии во время установки или других операций по обслуживанию.

ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ

- Электрическая плита предназначена для установки в хорошо вентилируемых сухих помещениях, таких как кухня, столовая или гостиная. Запрещается устанавливать плиту в душевой или в ванне.
- Помещение должно быть оборудовано вентиляционными решетками или вытяжкой для отвода тепла и продуктов сгорания. При установке вытяжки соблюдайте расстояния на схеме ниже. Если в руководстве по установке вытяжки указаны другие значения, следуйте большим величинам.

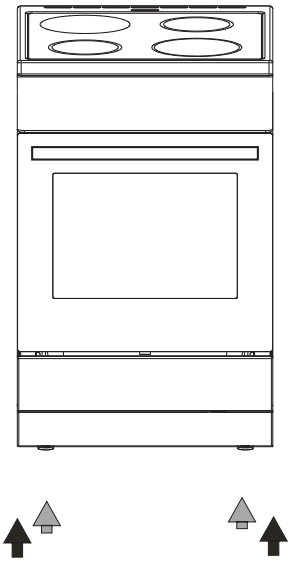


- Электрическую плиту можно установить отдельно, в угол или между частями кухонного гарнитура. Устанавливайте устройство так, чтобы у Вас всегда был свободный доступ к панели управления, а также к шнуру питания.
- Размещайте плиту исключительно рядом с мебелью, высота которой не превышает уровень самой плиты.

- Находящаяся рядом с плитой мебель должна быть изготовлена из жаропрочных материалов, выдерживающих температуру в 100 °C.
- Не размещайте плиту рядом с холодильником, легковоспламеняемыми и взрывчатыми веществами, шторами, мебелью из нетермостойких материалов и т.п.
- Во время установки плиты необходимо оставить как минимум 2 см свободного пространства со всех сторон для циркуляции воздуха.
- Пространство с обеих сторон от плиты должно быть достаточным для того, чтобы можно было извлечь ее для обслуживания.

ВЫРАВНИВАНИЕ

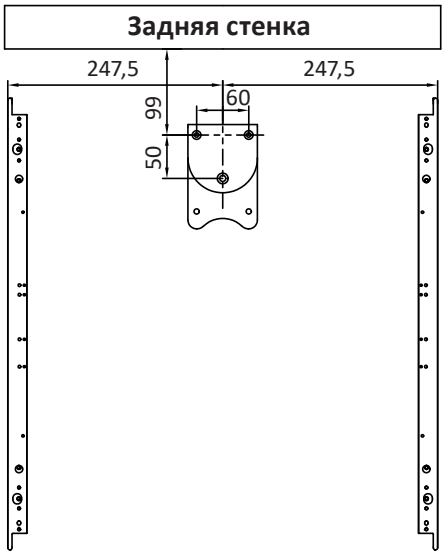
- Плита должна быть установлена на ровной и твердой поверхности. Не подкладывайте ничего под ее основание.
- Перед использованием плиты убедитесь, что она выровнена правильно: в этом случае жидкости/масло будут равномерно распределяться по дну посуды.
- Для выравнивания отрегулируйте высоту ножек. Диапазон регулировки составляет ± 5 мм.



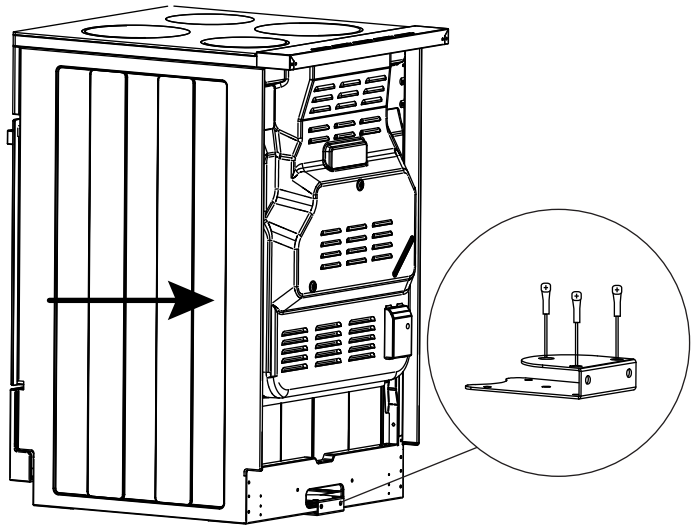
ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ

Чтобы предотвратить заваливание плиты вперед, рекомендуется установить специальное крепление для фиксации (в комплекте).

1. Крепление необходимо закрепить на полу у задней стены с помощью подходящих крепежных элементов. Соблюдайте указанные размеры (указаны в миллиметрах).

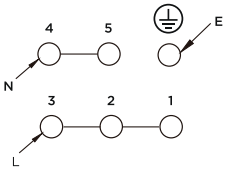
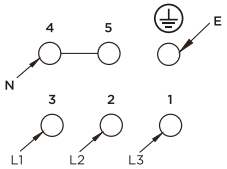


2. Установите устройство так, чтобы оно вошло в паз крепления.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

1. Используя отвертку, откройте клеммную коробку на задней части плиты.
2. Произведите подключение согласно схеме ниже. Обращайте внимание на напряжение Вашей электрической сети.

Напряжение	Схема соединения	Кабель
220–240 В		3-жильный 4 мм^2 / H05VV-F3G4
380–415 В		5-жильный / 1,5 мм^2 H05VV-F5G1,5

ПРИМЕЧАНИЕ

L1–L3 — фаза, N — ноль, E — заземление.

Кабель обязательно должен быть зафиксирован перемычкой в соединительной коробке.

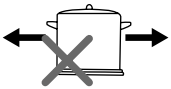
ВНИМАНИЕ!

- Подключение устройства к электросети должно осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь в отсутствии на нем видимых повреждений. Не пытайтесь подключать к питанию неисправное устройство.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам.
- Устройство необходимо заземлить. Заземляющий провод должен быть проложен таким образом, чтобы он отсоединялся последним в случае отказа предохранительного устройства сети.
- Не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей плиты, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Шнур питания должен иметь достаточную длину для подключения и выдерживать температуру до 50 °C.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Во избежание пожара снимите всю защитную упаковку и убедитесь, что в духовом шкафу нет ее остатков (например, пенопласта, картона и т.д.).
- Очистите духовой шкаф и аксессуары мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе.
- Откройте окно или включите вытяжку для обеспечения хорошей вентиляции.
- Чтобы устранить запах, характерный для нового устройства, включите режим верхнего и нижнего нагрева и прогревайте пустой духовой шкаф 30 минут при температуре 250 °C. Также прогрейте конфорки в течение 4 минут, не помещая на них посуду.
- После первого использования откройте дверцу духовки и оставьте открытой под небольшим углом до полного остывания.

ПОСУДА

	Выбирайте посуду с ровным, отполированным дном и без острых краев
	Не используйте емкости с вогнутым дном
	Не используйте емкости с выпуклым дном
	Не используйте посуду, диаметр дна которой меньше диаметра конфорки
	Не используйте посуду, диаметр дна которой больше диаметра конфорки
	Не допускайте попадания влаги на конфорку. Это может повредить поверхность и вызвать возгорание
	Не включайте пустую конфорку
	Не передвигайте посуду по конфорке. Ставьте и снимайте посуду, приподнимая ее над варочной поверхностью

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Характеристики конфорок

	Мощность	Диаметр
Левая нижняя конфорка	1200 Вт	155 мм
Левая верхняя конфорка	1800 Вт	190 мм
Правая верхняя конфорка	1200 Вт	155 мм
Правая нижняя конфорка	1800 Вт	190 мм

Регулятор температуры

Уровень нагрева конфорки регулируется при помощи соответствующего ей регулятора на панели. Поверните его вправо или влево на желаемую отметку:

- 0 — конфорка выключена, возможно остаточное тепло после нагрева.
- 1–2 — минимальная мощность, поддержание температуры, готовка на медленном огне, готовка небольшого количества продуктов.
- 3 — готовка на медленном огне.
- 4–5 — готовка на медленном огне большого количества продуктов, медленная жарка крупных ингредиентов.
- 6–8 — жарка.
- 9 — кипячение, зажаривание, жарка на максимальной мощности.

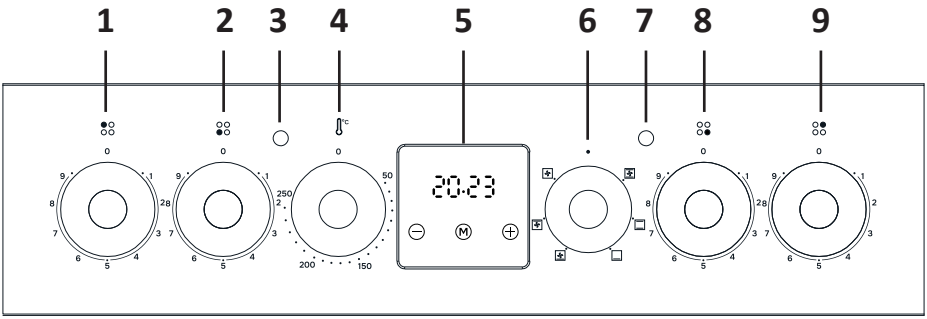
Индикация зоны нагрева

- Если температура конфорки превышает 65 °C, на варочной панели загорается соответствующий индикатор.
- После выключения конфорка еще 5–10 минут сохраняет тепло — используйте это для подогрева блюд или для поддержания их теплыми.

ВНИМАНИЕ!

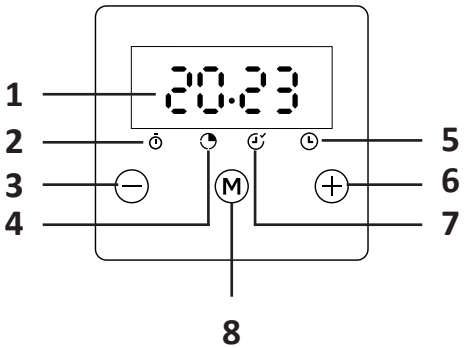
Не касайтесь конфорки, когда горит индикатор зоны нагрева.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Регулятор левой верхней конфорки.
2. Регулятор левой нижней конфорки.
3. Индикатор работы конфорок.
4. Регулятор температуры духового шкафа.
5. Дисплей.
6. Регулятор выбора режимов духового шкафа.
7. Индикатор работы духового шкафа.
8. Регулятор правой нижней конфорки.
9. Регулятор правой верхней конфорки.

ДИСПЛЕЙ



1. Цифровой дисплей.
2. Индикатор таймера оповещения.
3. Кнопка уменьшения времени.
4. Индикатор длительности приготовления.
5. Индикатор часов.
6. Кнопка увеличения времени.
7. Индикатор времени окончания приготовления.
8. Кнопка выбора функции.

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Режимы

Символ	Описание режима	Комментарий
	Верхний и нижний нагрев	Верхний и нижний нагревательные элементы работают одновременно
	Нижний нагрев	Работает только нижний нагревательный элемент. Служит для подогрева блюд снизу
	Вентилятор, верхний и нижний нагрев	Обычный режим духовки с вентилятором. Вентилятор способствует равномерному распределению тепла по рабочей камере
	Вентилятор и нижний нагрев	Работает только нижний нагрев и вентилятор. Вентилятор распределяет тепло с нижнего нагревательного элемента
	Вентилятор	Работа вентилятора без нагрева. Служит для разморозки
	Верхний нагрев и вентилятор	Работает только верхний нагрев и вентилятор. Вентилятор распределяет тепло с верхнего нагревательного элемента

ПРИМЕЧАНИЯ

- Готовьте в духовом шкафу только с закрытой дверцей.
- После выбора режима нагрев не начнется до тех пор, пока не установлена температура.

Настройка часов

1. После подключения устройства к сети на дисплее отобразится время «12:00», индикатор « ⏲ » будет мигать.
2. С помощью кнопок «+» и «-» настройте текущее время.
3. Выбранное значение подтвердится автоматически через 5 секунд бездействия.

Таймер оповещения

1. Нажмите кнопку «**M**», чтобы перейти к настройке таймера оповещения. Замигает индикатор « ⏱ ».
2. С помощью кнопок «+» и «-» настройте время таймера оповещения.
   Примечание: диапазон времени таймера: от 1 минуты до 23 часов 59 минут.
3. Время подтвердится автоматически через 5 секунд бездействия. Вы также можете подтвердить выбор вручную нажатием кнопки «**M**».
4. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, индикатор « ⏱ » будет мигать.
5. Сигнал отключится автоматически через 2 минуты. Чтобы отключить его вручную, нажмите любую кнопку.

Внимание! Данная функция не отключает духовку автоматически, а только служит для отсчета времени приготовления и оповещения о готовности.

Таймер с отключением

Данная функция позволяет духовому шкафу завершить приготовление через заданный промежуток времени.

Способ 1 (длительность приготовления)

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте кнопку «**M**», пока не начнет мигать индикатор « ◔ ».
3. Задайте время приготовления нажатием кнопок «+» и «–». Подождите 5 секунд для подтверждения.
4. Через заданный промежуток времени духовой шкаф отключится автоматически со звуковым сигналом. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал. Если сигнал не будет выключен, через 2 минуты он отключится автоматически.

Способ 2 (время окончания приготовления)

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте кнопку «**M**», пока не начнет мигать индикатор « ⏲ ».
3. Задайте время окончания приготовления, нажимая кнопки «+» и «–». Подождите 5 секунд для подтверждения.
4. Когда на часах будет установленное время, духовой шкаф отключится автоматически со звуковым сигналом. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал. Если сигнал не будет выключен, через 2 минуты он отключится автоматически.

Пример: сейчас 14:00, блюдо готовится 3 часа.

- Способ 1: установите время приготовления 3:00.
- Способ 2: установите время окончания 17:00.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Соотношение длительности приготовления и времени окончания:
  - доступный диапазон длительности приготовления — 00:01–10:00;
  - время окончания должно быть позже текущего времени, но не превышать текущее время + 10 часов;
  - время окончания: текущее время + длительность приготовления.
- Используйте один способ из указанных выше. Нет необходимости устанавливать время окончания после того, как было установлено время приготовления, и наоборот.
- Если Вы установите время приготовления 00:00 или время окончания будет равно текущему времени, функция не будет активирована.

Отложенный старт

Данная функция позволяет духовому шкафу автоматически начать приготовление и завершить его в установленное время окончания.

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте кнопку «**M**», пока не начнет мигать индикатор « ◔ ».
3. Задайте длительность приготовления, нажимая кнопки «+» и «-». Подождите 5 секунд для подтверждения.
4. Нажимайте кнопку «**M**», пока не начнет мигать индикатор « ⏲ ».

5. Задайте время окончания приготовления, нажимая кнопки «+» и «-». Подождите 5 секунд для подтверждения.
6. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
7. Когда на часах будет установленное время окончания, духовой шкаф отключится автоматически со звуковым сигналом. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал. Если сигнал не будет выключен, через 2 минуты он отключится автоматически.

Пример: сейчас 10:00, блюдо готовится 3 часа, но необходимо, чтобы блюдо было готово к 17:00.

1. Установите время приготовления 3:00.
2. Установите время окончания 17:00.

Таким образом, устройство автоматически начнет приготовление в 14:00 и завершит его в 17:00.

Время отложенного старта рассчитывается так:

время окончания − длительность приготовления = время отложенного старта.

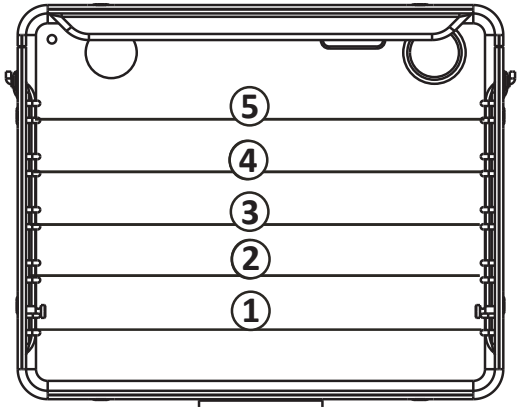
ПРИМЕЧАНИЯ

- Время окончания должно быть позже текущего времени, но не превышать текущее время + 10 часов.
- Обязательно установите длительность приготовления и время окончания. Минимальное значение длительности приготовления — 1 минута, времени окончания — текущее время + 1 минута.
- Если Вы установите длительность приготовления 00:00 или время окончания будет равно текущему времени, функция не будет активирована.

Уровни духового шкафа

В рабочей камере духовки есть 5 уровней направляющих, на которых Вы можете расположить решетку или противень.

Уровни считаются снизу вверх.



Выпечка

Примечания

- Все данные в таблице являются приблизительными.
- Во время приготовления в режиме верхнего и нижнего нагрева ставьте блюдо только на один уровень.
- Используйте темную посуду для выпекания. Светлая посуда отражает тепло.
- Всегда ставьте форму для выпекания на решетку. Только противень, идущий в комплекте, можно использовать без решетки.
- Предварительный нагрев сокращает время приготовления. Не ставьте блюдо в духовой шкаф, пока он не прогреется.
- Чтобы убедиться в готовности выпечки, проткните ее зубочисткой. Если тесто не прилипло, значит, выпечка готова. Выключите духовой шкаф, чтобы использовать только остаточное тепло.
- Если пирог осел, сверьтесь с рецептом и используйте меньше жидких ингредиентов в следующий раз.
- Если дно пирога слишком светлое, используйте темную посуду и/или установите блюдо на уровень ниже. Вы также можете включить нижний нагрев незадолго до завершения приготовления.

Блюдо	Уровень	Температура	Время
Пирог с изюмом	2	160–170 °C	55–70 мин
Пирог-кольцо			60–70 мин
Чизкейк		180–190 °C	60–80 мин
Фруктовый пирог		190–200 °C	50–70 мин
Фруктовый пирог с глазурью		180–190 °C	60–70 мин
Бисквит			30–40 мин
Смесь для фруктового кекса	3	180–190 °C	50–70 мин
Вишневый пирог		190–210 °C	30–50 мин
Рулет		190–200 °C	15–25 мин
Фруктовый флан		160–170 °C	25–35 мин
Булочки-плетенки	2	190–210 °C	35–50 мин
Яблочный пирог			40–60 мин
Слоеное тесто		180–190 °C	
Рулет с беконом		190–200 °C	45–60 мин
Пицца		220–240 °C	30–45 мин
Хлеб		200–220 °C	50–60 мин
Булочки из сдобного теста		210–230 °C	30–40 мин

Блюдо	Уровень	Температура	Время
			
Булочки из несдобного теста (например, ржаные булочки с тмином)	3	180–190 °C	15–25 мин
Печенье			20–30 мин
Датская сдоба		190–210 °C	20–35 мин
Слоеные булочки		200–210 °C	20–30 мин
Профитроли		190–210 °C	25–45 мин
Замороженный яблочный/сырный пирог	2	190–210 °C	50–70 мин
Замороженный чизкейк		190–200 °C	65–85 мин
Замороженная пицца		210–230 °C	20–30 мин
Замороженный картофель фри			20–35 мин

Запекание

Примечания

- Используйте легкую эмалированную, стеклянную термостойкую, глиняную или чугунную посуду.
- Не рекомендуется использование посуды из нержавеющей стали, т.к. она чрезмерно отражает тепло.
- Накройте блюдо или заверните его в фольгу, чтобы сохранить сочность блюда и чистоту духового шкафа.
- Если не накрыть блюдо, то оно приготовится быстрее. Большие куски мяса запекайте прямо на решетке, подставив противень на уровень ниже.
- Во время приготовления больших кусков мяса может появляться пар, из-за которого в свою очередь на дверце образуется конденсат. Это нормальное явление.
- Переворачивайте блюдо по прошествии половины времени приготовления.
- Не оставляйте готовое блюдо в духовом шкафу для остывания, т.к. может образоваться конденсат и привести к появлению ржавчины.

Блюдо	Вес	Уровень	Температура	Время
Говяжья вырезка	1 кг	2	210–230 °C	100–120 мин
	1,5 кг			120–150 мин
Ростбиф (с кровью)	1 кг		230–240 °C	30–40 мин
Ростбиф (полностью прожаренный)				40–50 мин
Фланк-стейк	1,5 кг		200–210 °C	120–150 мин
	2 кг		190–210 °C	150–180 мин
Свиная вырезка	1,5 кг		210–230 °C	120–140 мин
Мясной рулет				
Свиные отбивные			190–210 °C	100–120 мин
Запеканка из мясного фарша			220–230 °C	60–70 мин
Рулет из телятины			190–210 °C	90–120 мин
Телячья рулька	1,7 кг			120–130 мин
Бараньи ребрышки	1,5 кг		200–210 °C	100–120 мин
Баранья лопатка				120–130 мин
Цыпленок	1,2 кг		210–220 °C	60–70 мин
Курица	1,5 кг			70–90 мин
Утка	1,7 кг		190–210 °C	120–150 мин
Гусь	4 кг		170–180 °C	180–200 мин
Индейка	5 кг		160–170 °C	180–240 мин
Целая рыба	1 кг		210–220 °C	50–60 мин
Рыбное суфле	1,5 кг		190–210 °C	50–70 мин

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ВНИМАНИЕ!

- Перед очисткой убедитесь, что все регуляторы находятся в положении «0».
- Отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- Регулярно проводите очистку устройства, чтобы продлить его срок службы.
- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки для очистки устройства.

УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

- Протирайте варочную поверхность мягкой влажной тканью с моющим средством после каждого использования.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальный скребок для стеклокерамических поверхностей (не входит в комплект).

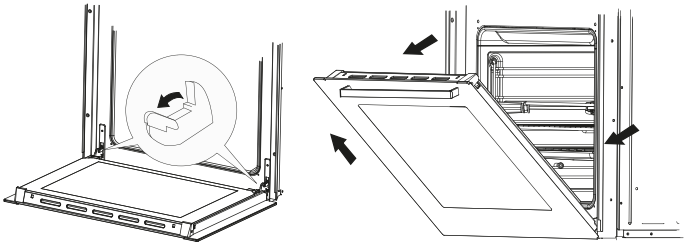
УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

- После каждого использования следует очищать рабочую камеру.
- Не используйте паровые очистители для очистки духового шкафа.
- Протирайте дверцу мягкой тканью с небольшим количеством моющего средства.
- Для облегчения очистки проводите следующую процедуру:
  - в термоустойчивую чашу налейте 250 мл воды и расположите ее на первом уровне духового шкафа;
  - закройте дверцу и установите режим нижнего нагрева с температурой 50 °C;
  - нагревайте в течение 30 минут;
  - по истечении указанного времени откройте дверцу и протрите стенки рабочей камеры мягкой влажной тканью с моющим средством.
- После очистки духового шкафа протрите все его поверхности насухо мягкой тканью.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Вы можете снять дверцу духового шкафа для облегчения его очистки.

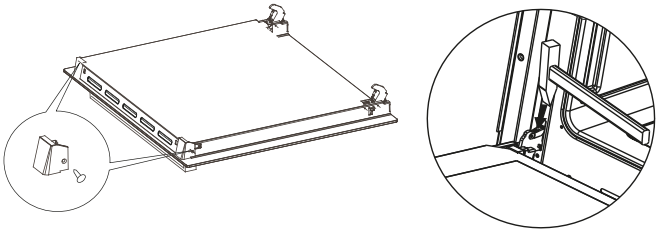
1. Потяните назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.
2. Аккуратно закройте дверцу примерно наполовину, затем приподнимите ее и потяните на себя.



3. Для установки дверцы выполните те же действия в обратном порядке.
4. При повторной установке дверцы убедитесь, что выступ петли (см. рисунок) входит в паз на раме духового шкафа. Также после установки дверцы на место не забудьте опустить блокировочные рычаги — в противном случае петля может быть повреждена при закрывании двери.

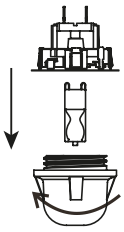
СНЯТИЕ СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы снять внутреннюю панель, открутите винты с двух сторон верхней планки рамы духового шкафа (см. рисунок), после чего снимите верхнюю планку.
Слегка приподнимите край стеклянной панели, после чего выньте ее из рамы.
Чтобы установить панель обратно, выполните описанные действия в обратном порядке.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Открутите плафон против часовой стрелки. Рекомендуется промыть его и тщательно высушить.
- Выкрутите старую лампу и замените ее на новую того же типа. Используйте только лампы с характеристиками 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт, с цоколем G9, устойчивые к температуре до 300 °C.
- Прикрутите плафон обратно.



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	Отсутствие питания	Проверьте наличие питания в сети. Замените предохранитель, если он неисправен
На дисплее мигает «00:00»	Произошло кратковременное отключение электропитания	Настройте текущее время заново
Лампа в духовке не работает	Лампа неплотно прилегает к контактам или неисправна	Поправьте лампу или замените ее

Если указанные выше решения не помогли исправить проблему, отключите питание устройства и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

DEXP EC50-M05CGD





A



59 л



0,77 кВт·ч/цикл



0,63 кВт·ч/цикл

ГОСТ 33870-2016

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.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Циндао Синбан Кукерс энд Авэнс Эпплайенсиз Ко., Лтд.
№132, шоссе Тайцзыгоу Чанцзян, зона Хуандао, г. Циндао, пров. Шаньдун, Китай.

Сделано в Китае.

Manufacturer: Qingdao Xingbang Cookers & Ovens Appliances Co., Ltd.
No.132, Taizigou Changjiang Road, Huangdao Zone, Qingdao City, Shandong Province, P.R.China.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС Ритейл».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

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.

Товар изготовлен (мм.гггг): _____ V.1

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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: 24 мес.
Срок эксплуатации: 120 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:
https://www.dns-shop.ru/service-center/

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

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

Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, 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 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.

