Руководство по эксплуатации

Электрическая плита EC50-M06CGDA

DEXP

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА 4

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6

КОМПЛЕКТАЦИЯ 7

СХЕМА УСТРОЙСТВА 7

УСТАНОВКА 8
Требования к месту установки 8
Выравнивание 9
Защита от опрокидывания 10

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ 11

ЭКСПЛУАТАЦИЯ 12
Перед первым использованием 12
Посуда 12
Порядок работы с варочной поверхностью 13
Панель управления 14
Порядок работы с духовым шкафом 16
Режимы работы 19

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД 22
Уход за варочной поверхностью 22
Уход за духовым шкафом 22
Снятие дверцы 22
Снятие стеклянной панели 23
Замена лампы 23
Рекомендации по приготовлению 24

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ 28

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ 29

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ 30

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 31

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

- 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.
- 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.
- 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 вызвать 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 одеялом или очень 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.

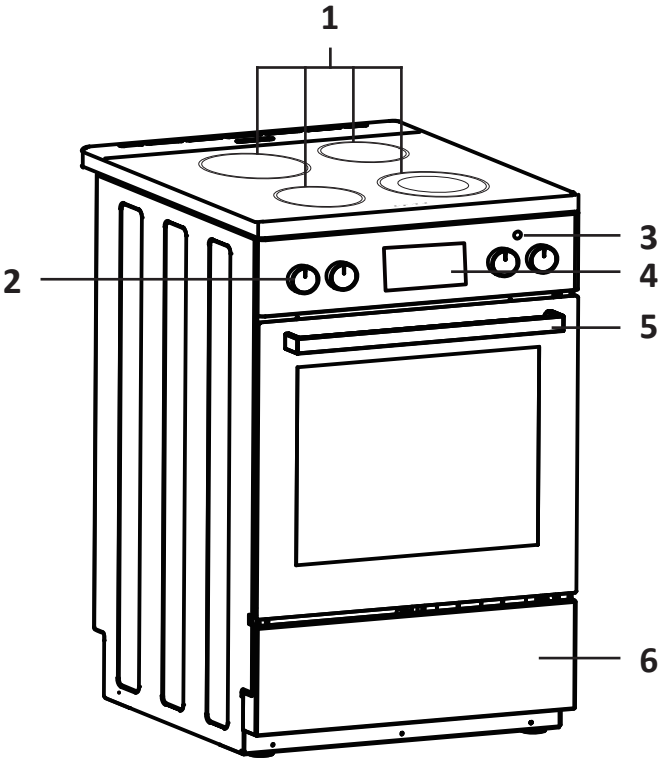
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: EC50-M06CGDA.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50–60 Гц / 380–415 В 3N ~ 50–60 Гц.
- Номинальная мощность: 9 кВт.
- Мощность духового шкафа: 3,1 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: 46 кг.
- Область применения: бытовое.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Ножки (4 шт).
- Противень.
- Противень для аэрогриля и аэрофритюра.
- Решетка.
- Телескопические направляющие.
- Кронштейн для фиксации.
- Руководство по эксплуатации.

СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Конфорки.
2. Регуляторы конфорок.
3. Индикатор работы.
4. Электронная панель управления.
5. Ручка духового шкафа.
6. Выдвижной ящик для хранения.

УСТАНОВКА

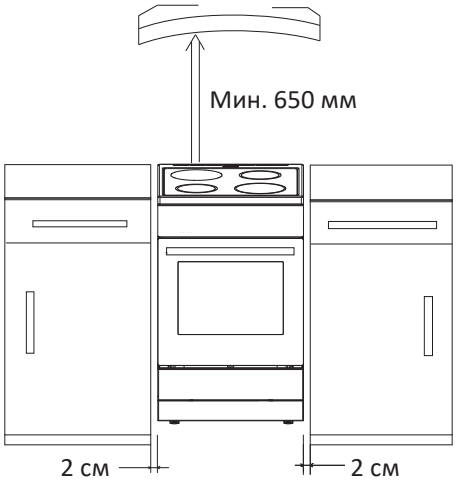
Перед началом установки удалите все упаковочные материалы как внутри, так и снаружи устройства. Внимательно осмотрите электрическую плиту и убедитесь в отсутствии на ней повреждений. Ни в коем случае не используйте устройство с видимыми повреждениями — обратитесь по месту покупки или в авторизованный 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.
Для обеспечения Вашей безопасности соблюдайте следующие меры предосторожности:

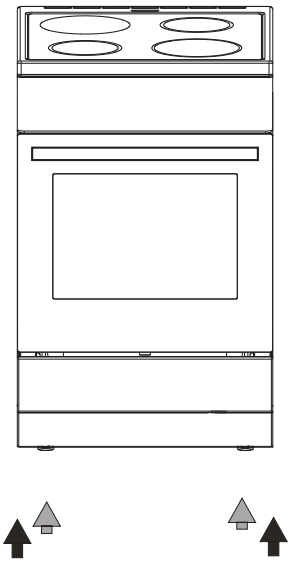


- Электрическую плиту можно установить отдельно, в угол или между частями кухонного гарнитура.
- Находящаяся рядом с плитой мебель должна быть изготовлена из жаропрочного материала, выдерживающего температуру в 100 °C.
- Размещайте плиту исключительно рядом с мебелью, высота которой не превышает уровень самой плиты.
- Не размещайте плиту рядом с холодильником, горящими, взрывчатыми веществами, шторами, мебелью и т.п.

- Во время установки плиты необходимо оставить минимум по 2 см пространства вокруг нее для циркуляции воздуха.
- Пространство с обеих сторон от плиты должно быть достаточным для того, чтобы можно было извлечь ее для обслуживания.
- При установке соблюдайте расстояния на рисунке. Если в руководстве по установке вытяжки указаны другие значения, следуйте большим величинам.

ВЫРАВНИВАНИЕ

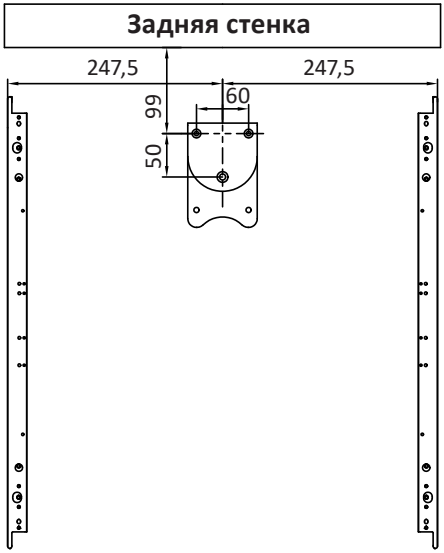
- Плита должна быть установлена на ровной, твердой поверхности.
- Перед использованием плиты убедитесь, что она выровнена правильно и жидкости/масло будут равномерно распределяться по дну посуды.
- Отрегулируйте высоту ножек.
- Ножки регулируются на ± 5 мм.



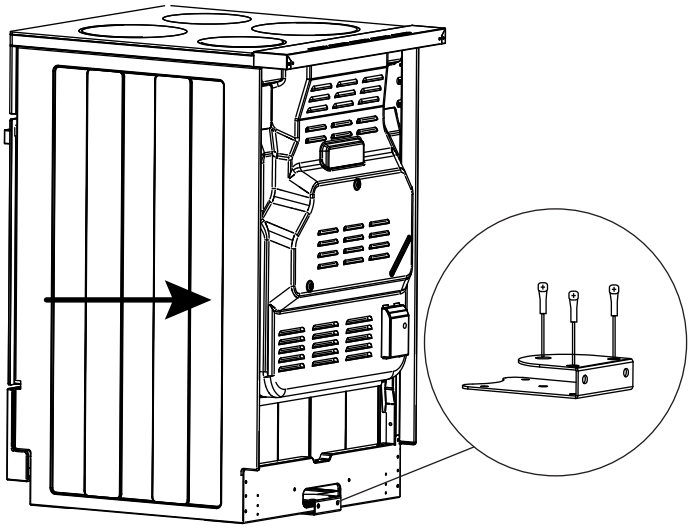
ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ

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).



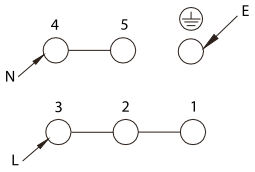
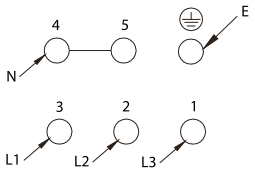
2. Установите устройство так, чтобы оно вошло в паз крепления.



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.

1. Используя отвертку, откройте соединительную 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

ПРИМЕЧАНИЯ

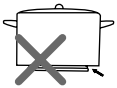
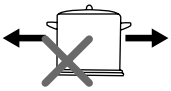
- L1–L3 — фаза, N — ноль, E — заземление.
- Кабель обязательно должен быть зафиксирован перемычкой в соединительной коробке.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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 в духовке, включите режим верхнего и нижнего нагрева и установите температуру 250 °C на 30 минут.
- После первого использования дайте устройству полностью остыть.

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

Характеристики конфорок

	Мощность	Диаметр
Левая ближняя конфорка	1200 Вт	155 мм
Левая дальняя конфорка	1800 Вт	190 мм
Правая дальняя конфорка	1200 Вт	155 мм
Правая ближняя конфорка	1700 Вт / 700 Вт	190 мм / 120 мм

Регулятор температуры конфорки

- 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.

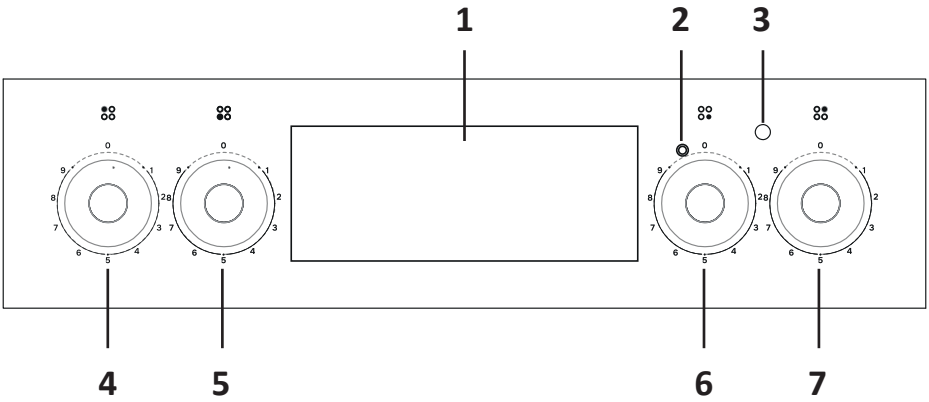
Индикация зоны нагрева

- Зоны нагрева:
  - « ⁘ » — левая ближняя конфорка;
  - « ⁘ » — левая дальняя конфорка;
  - « ⁘ » — правая дальняя конфорка;
  - « ⁘ » — правая ближняя конфорка.
- Когда температура конфорки превышает 65 °C, загорается соответствующий ей индикатор зоны.
- Через 5–10 минут после выключения конфорки она будет производить остаточное тепло, которое может быть использовано для подогрева или поддержания температуры блюда, не включая при этом другую конфорку.
- Чтобы активировать внешний контур правой ближней конфорки, поверните ее регулятор по часовой стрелке в сторону иконки « ◎ » до упора. Вы почувствуете легкое сопротивление. После этого установите нужную температуру.

ВНИМАНИЕ!

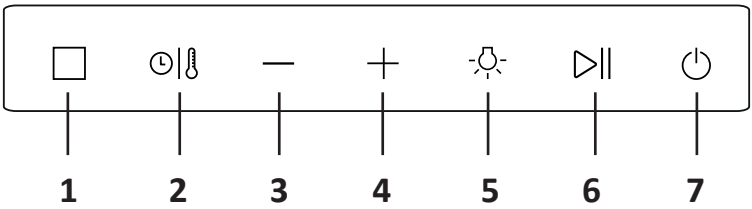
Не касайтесь конфорки, когда горит индикатор зоны нагрева. Это означает, что конфорка все еще производит остаточное тепло.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



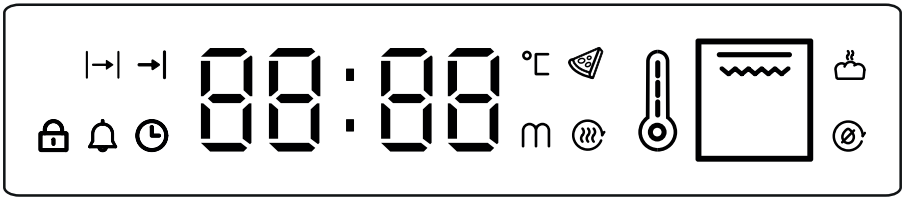
1. Дисплей для управления духовым шкафом.
2. Расширенная конфорка.
3. Индикатор работы конфорок.
4. Регулятор дальней левой конфорки.
5. Регулятор ближней левой конфорки
6. Регулятор ближней правой конфорки.
7. Регулятор дальней правой конфорки.

Управление духовым шкафом



1. Кнопка выбора режима духового шкафа.
2. Кнопка переключения между температурой и таймером.
3. Кнопка уменьшения температуры/времени.
4. Кнопка увеличения температуры/времени.
5. Кнопка включения/выключения освещения духового шкафа.
6. Кнопка «Старт/Пауза».
7. Кнопка питания.

Индикаторы



Индикатор	Значение
|→|	Длительность приготовления
→|	Время окончания приготовления
	Блокировка кнопок управления
	Таймер оповещения
	Часы
℃	Температура в градусах Цельсия
m	Минуты
	Режим «Пицца»
	Режим «Аэрогриль»
	Нагрев
	Выбранный режим работы духового шкафа
	Режим «Ферментация»
	Режим «Сушка»

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Настройка часов

1. После первого включения устройство перейдет в режим ожидания. Дисплей на панели управления загорится на 1 секунду, раздастся звуковой сигнал. Отобразится и будет мигать текущее время по умолчанию — 12:00.
2. Нажимайте кнопки «+» и «-», для увеличения/уменьшения времени на часах.
3. Нажмите кнопку « ▷|| », чтобы подтвердить выбор, или он подтвердится автоматически через 5 секунд бездействия.

ПРИМЕЧАНИЕ

Установка времени на часах возможна только в режиме ожидания. Для этого нажмите кнопку « ◷|🌡 » и следуйте инструкции выше.

Выбор режима приготовления

1. Когда устройство находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку питания « ⏻ » в течение 2 секунд, чтобы включить духовой шкаф. По умолчанию будет установлен первый режим.
2. Нажимайте кнопку « ☐ » для выбора желаемого режима работы.
3. Далее нажимайте кнопку « ◷|🌡 » для изменения температуры и времени приготовления, если необходимо.
4. После выбора режима, температуры и времени таймера, нажмите кнопку « ▷|| », чтобы начать приготовление. Духовой шкаф начнет нагрев, деления прогресса на индикаторе « 🌡 » будут переливаться.

ВНИМАНИЕ!

- Устройство перейдет в режим ожидания через 10 минут бездействия.
- После выбора режима на дисплее отобразится температура по умолчанию.
- Чтобы изменить режим в процессе приготовления, нажмите кнопку питания « ⏻ » для выхода из текущего режима, затем нажимайте кнопку « ☐ » или «+» и «-» для выбора другого режима.

Выбор температуры и времени приготовления

1. После выбора режима и перед началом приготовления, если необходимо изменить температуру или длительность приготовления, нажмите кнопку « ◷|🌡 ».
2. Используйте кнопки «+» и «-» для настройки температуры. Нажмите кнопку « ◷|🌡 » еще раз, чтобы подтвердить выбор и перейти к настройке времени.
3. Используйте кнопки «+» и «-» для настройки времени приготовления. Нажмите кнопку « ▷|| », чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если требуется изменить температуру и длительность приготовления во время выполнения программы, сначала нажмите кнопку « ▷|| » и далее следуйте шагам, описанным выше. Подтвердите новые настройки кнопкой « ▷|| », устройство начнет приготовление с новыми параметрами.

Таймер оповещения

1. Нажимайте кнопку « 🕒|🌡 », чтобы перейти к настройке таймера оповещения. Загорится индикатор « 🔔 ».
2. С помощью кнопок «+» и «-» настройте время таймера оповещения.
3. Нажмите кнопку « ▷|| », чтобы подтвердить выбор.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы отключить таймер оповещения после его активации, установите время на дисплее на «00:00».

4. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал.
5. Таймер отключится автоматически через 1,5 минуты. Чтобы выключить его вручную, нажмите любую кнопку.

Настройка времени окончания приготовления

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

1. Установите температуру, режим и длительность приготовления.
2. Нажмите кнопку « 🕒|🌡 », чтобы перейти к настройке времени окончания приготовления. Загорится индикатор « →| ».
3. Нажимайте кнопки «+» и «-», для увеличения/уменьшения времени таймера соответственно.
4. Нажмите кнопку « 🕒|🌡 », чтобы перейти к следующему параметру, либо нажмите « ▷|| », чтобы подтвердить выбор и начать приготовление.
5. На дисплее будет отображаться время окончания приготовления.

Пример: сейчас 12:00. Длительность приготовления — 30 минут, время окончания приготовления — 14:00. Приготовление автоматически начнется в 13:30 и завершится в 14:00.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Время окончания должно быть позже текущего времени, но не превышать текущее время + 24 часа;
- Время окончания: текущее время + длительность приготовления + время ожидания.

Настройка длительности приготовления

Данная функция позволяет задать длительность приготовления.

1. Нажимайте кнопку « ⏲/🌡 », чтобы перейти к настройке длительности, на дисплее отобразится « |→| » и время непрерывной работы.
2. С помощью кнопок «+» и «-» установите нужное значение.
3. Нажмите кнопку « ⏲/🌡 », чтобы перейти к следующему параметру, либо нажмите « ▷|| », чтобы подтвердить выбор и начать приготовление.
4. На дисплее будет отображаться обратный отсчет длительности приготовления.
5. Когда до окончания работы остается 1 минута, индикатор « |→| » начинает мигать, на дисплее отображается обратный отсчет. Когда обратный отсчет достигает 0, прозвучит звуковой сигнал в течение 120 секунд; сигнал можно отключить вручную нажатием любой кнопки или он остановится автоматически по истечении 120 секунд.

ВНИМАНИЕ!

После активации функции, если Вы хотите отменить непрерывную работу, установите время на «00:00» (после отмены духовой шкаф будет работать в соответствии с максимальным временем работы).

Освещение

- Нажимайте кнопку « 💡 », чтобы включить/выключить освещение духового шкафа.
- После выбора режима приготовления освещение духового шкафа включится автоматически на 1 минуту.
- На паузе освещение выключено, его можно включить только нажатием кнопки, после чего оно отключится через 1 минуту.
- После снятия с паузы освещение включится на 1 минуту вместе с нагревательным элементом.

Блокировка панели управления

- Когда устройство работает, нажмите и удерживайте кнопки « ⏲/🌡 » и «-» в течение 3 секунд, чтобы заблокировать панель управления. Раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор « 🔒 ». Все кнопки, кроме кнопки питания и освещения, будут заблокированы. Включение/выключение функции блокировки не влияет на выполнение текущей программы приготовления.
- Нажмите и удерживайте кнопки « ⏲/🌡 » и «-» в течение 3 секунд, чтобы разблокировать панель управления.
- Нажатие кнопок в заблокированном состоянии будет сопровождаться звуковым сигналом и миганием индикатора « 🔒 ».
- Включение/выключение духового шкафа не разблокирует панель управления. В режиме ожидания панель можно только разблокировать.

Быстрый нагрев

- После начала приготовления одновременно нажмите и удерживайте кнопки « ⏲|🌡 » и «+» в течение 3 секунд, чтобы начать быстрый нагрев. После запуска нажмите и удерживайте снова, чтобы отменить.
- Этап поддержания температуры: после достижения заданной температуры устройство работает согласно выбранной функции.
- Режим быстрого предварительного нагрева: иконка « 🌡 » мигает, показывая, что устройство находится в режиме быстрого предварительного нагрева.

ПРИМЕЧАНИЕ

Быстрый разогрев можно запустить только для режимов 2–9 (таблица далее), если заданная температура выше 150 градусов.

Автоотключение

Если таймер не установлен, духовой шкаф выключится автоматически по истечении определенного времени:

Температура	Время работы без таймера
35–120 °C	24 ч
121–200 °C	6 ч
201–250 °C	4 ч

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

№	Режим	Описание
1		Разморозка
2		Верхний и нижний нагрев
3		Верхний и нижний нагрев с конвекцией
4		Гриль **Примечание:** таймер с отключением недоступен для данного режима
5		Гриль с конвекцией **Примечание:** таймер с отключением недоступен для данного режима
6		Нижний нагрев
7		Нижний нагрев с конвекцией
8		Ферментация **Примечание:** режим не запустится, если заданная температура выше 40 °C

№	Режим	Описание
9		Пицца: верхний и нижний нагрев, гриль и конвекция
10		Сушка: верхний и нижний нагрев, конвекция
11		Аэрогриль: быстрое приготовление с помощью верхнего и нижнего нагрева и заднего вентилятора

Режим «Пицца»

Пицца	Толщина	Аксессуар	Уровень	Температура	Время
Замороженная	Тонкая	Решетка	2	200 °C	15–20 мин
	Толстая				20–25 мин
Домашняя	Тонкая	Противень			10–15 мин
		Поднос для пиццы		250 °C	8–12 мин
	Толстая	Противень		200 °C	15–20 мин
		Поднос для пиццы			

Режим «Сушка»

ПРИМЕЧАНИЕ

Рекомендованная температура — 60–100 °C.

Продукт	Подготовка	Температура	Время	Уровень
Манго	—	70 °C	8 ч, перевернуть через 4 ч	3
Вяленые бананы		55 °C	10–14 ч	
Сушеные бананы			18–24 ч	
Лимон			15 ч, перевернуть через 2 ч	
Яблоко			8 ч, перевернуть через 2 ч	
Апельсин		50–60 °C	8–12 ч	
Нежирная свинина		55 °C	7 ч, перевернуть через 2 ч	
Куриная грудка		70 °C	5 ч, перевернуть через 1 ч	
Креветки нечищеные	Сварить		6 ч, перевернуть через 2 ч	
Вяленая говядина	Замариновать	90 °C	2 ч	

Режим «Аэрогриль»

Продукт	Температура	Время	Уровень
Куриные наггетсы	200 °C	20–25 мин	3
Куриные крылышки		18–23 мин	
Рыбное филе	180 °C	23–27 мин	
Картофель фри	200 °C	17–20 мин	4
Луковые кольца		15–18 мин	
Кольца кальмара		12–15 мин	
Кабачковые стрипсы			
Морковные палочки		15–20 мин	

Использование гриля

Режимы с использованием гриля основаны на работе нагревательного элемента гриля, излучающего инфракрасные лучи.

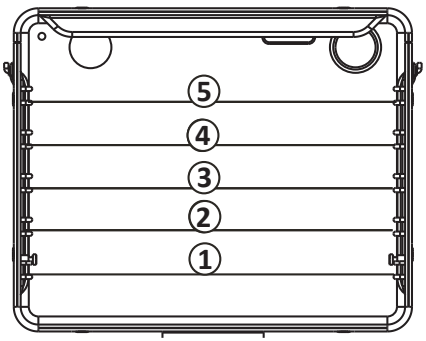
1. Установите режим « » или « ».
2. Перед тем как начать приготовление, необходимо прогреть рабочую камеру в течение 5 минут.
3. После прогрева расположите решетку с блюдом в рабочей камере и установите под решетку поддон для сбора жира и сока.

ПРИМЕЧАНИЯ

- При использовании режима «Гриль» (« ») установите температуру 250 °C.
- Для режима «Гриль с конвекцией» (« ») максимальная температура не должна превышать 200 °C.
- Закрывайте дверцу духовки при приготовлении.

Уровни духового шкафа

- В рабочей камере духовки есть 5 уровней, на которых Вы можете расположить решетку или противень.
- Уровни считаются снизу вверх.



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ВНИМАНИЕ!

- Перед очисткой убедитесь, что все регуляторы 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 очистки стойких загрязнений используйте специальный скребок для стеклокерамических поверхностей (не входит в комплект).

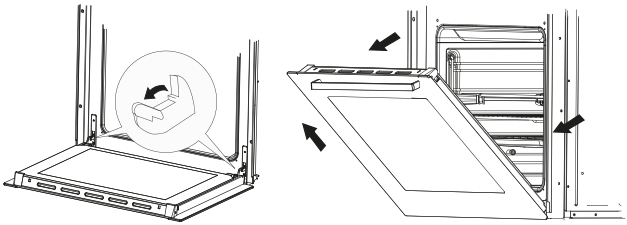
УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

- 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 камеры духового шкафа протрите ее насухо мягкой тканью.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Вы можете снять дверцу духового шкафа для облегчения его очистки.

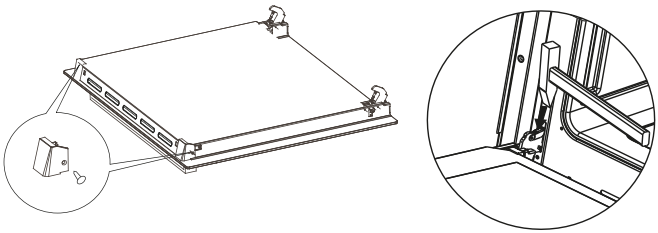
1. Потяните назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.
2. Аккуратно закройте дверцу примерно наполовину, затем приподнимите ее и потяните на себя.



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 дверцы.

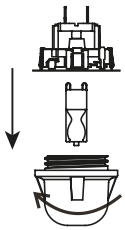
СНЯТИЕ СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы снять внутреннюю панель, открутите винты с двух сторон верхней планки рамы дверцы 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

- Снимите стеклянный плафон лампы, открутив его 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.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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 приготовления. 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 на зубочистке не осталось следов теста, 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. Также можете включить нижний нагрев незадолго до завершения приготовления.
- Если чизкейк недоготовлен, установите меньшую температуру и увеличьте время 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
Торт с шоколадными хлопьями	3	190–200 °C	25–35 мин
Смесь для фруктового кекса		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

Блюдо	Уровень	Температура (□)	Время
Булочки-плетенки	2	190–210 °C	35–50 мин
Рождественский пирог		180–190 °C	45–70 мин
Яблочный пирог		190–210 °C	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
Рулетики		210–230 °C	25–45 мин
Булочки	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		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
Свинина	1,5 кг		190–200 °C	140–160 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 голяшка	1,7 кг			120–130 мин
Бараньи ребрышки	1,5 кг		200–210 °C	100–120 мин
Баранья лопатка				120–130 мин
Кроличьи ребрышки			200–220 °C	100–120 мин
Кроличья лопатка				
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

Гриль

ПРИМЕЧАНИЯ

- Всегда используйте прихватки, поскольку гриль очень сильно нагревает рабочую камеру и аксессуары.
- Не оставляйте блюдо, готовящееся в режиме гриля, без присмотра. Блюдо может быстро подгореть и привести к пожару.
- Гриль подходит для приготовления нежирных сосисок, мяса и рыбы, а также для образования корочки.
- Перед приготовлением обязательно прогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.
- Смажьте решетку маслом, чтобы продукты не пригорели.
- Всегда используйте поддон для сбора жира и сока.
- Переворачивайте блюдо на середине приготовления. Большие порции может понадобиться переворачивать чаще.

Блюдо	Вес	Уровень	Температура	Время
2 бифштекса (с кровью)	400 г	5	240 °C	14–16 мин
2 бифштекса (средней прожарки)				16–20 мин
2 бифштекса (прожаренные)				20–23 мин
2 филе из шеи свинины	350 г			19–23 мин
2 свиные отбивные	400 г			20–23 мин
2 стейка из телятины	700 г			19–22 мин
4 отбивные из телятины				15–18 мин
4 сосиски	400 г			9–14 мин
Курица, разрезанная пополам	1400 г	3	240–250 °C	28–33 мин (на 1 стороне), 23–28 мин (на 2 стороне)
Филе лосося	400 г	4	240 °C	19–22 мин
Рыба в фольге	500 г		230 °C	10–13 мин
4 ломтика белого хлеба	200 г	5	240 °C	1,5–3 мин
2 ломтика цельнозернового хлеба				2–3 мин
Сэндвич	600 г			4–7 мин
Цыпленок	1000 г	3	180–200 °C	60–70 мин
Буженина	1500 г		160–180 °C	90–120 мин
Свиная шея				100–180 мин
Свиная рулька	1000 г			120–160
Ростбиф	1500 г		190–200 °C	40–80 мин

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	Отсутствие питания	Проверьте сеть на нарушения питания. 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, отключите питание устройства и обратитесь в авторизованный сервисный центр для их устранения.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

DEXP EC50-M06CGDA





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. Правила и условия установки устройства описаны в разделе «Установка» данного руководства по эксплуатации.
- 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.

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.2

Свидетельство об установке

Товар получил, претензий к внешнему виду не имею.

(Ф.И.О., подпись потребителя)

С условиями Гарантийных обязательств ознакомлен и согласен.

(Ф.И.О., подпись потребителя)

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению (производству) продукции: Циндао Синбан Кукерс энд Авэнс Эпплайенсиз Ко., Лтд. №132, шоссе Тайцзыгоу Чанцзян, зона Хуандао, г. Циндао, пров. Шаньдун, Китай.

Данные об установке

Заполняется специалистом, осуществлявшим подключение (установку).

Дата подключения (установки)	Ф.И.О. специалиста, осуществлявшего подключение (установку)	Подпись специалиста, осуществлявшего подключение (установку)	Название организации осуществлявшей подключение (установку)	Номер документа, подтверждающего подключение (установку)

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: 36 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.

