

Руководство по эксплуатации

Комбинированная плита
M35-2

DEXP

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
СХЕМА УСТРОЙСТВА	6
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	7
Информация для специалистов	8
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ.....	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
Многофункциональный дисплей	10
Работа с духовкой	10
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	15
Снятие дверцы	15
Снятие стекол дверцы	16
Замена лампы	16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	17
КОМПЛЕКТАЦИЯ	17
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ.....	18
Коды ошибок.....	18
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	19
Советы по выпеканию пиццы	19
Сушка	19
AirFry	20
Выпечка	20
Запекание мяса.....	21
Гриль	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

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

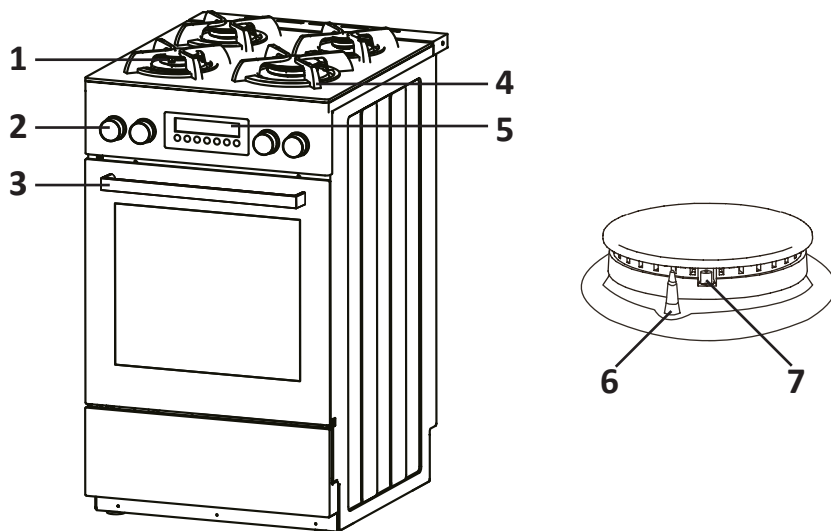
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях.
- Храните все упаковочные материалы (пластиковые пакеты, прокладки из пеноматериалов и т.п.) вне доступа детей. Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что параметры Вашей домашней электросети соответствуют его техническим характеристикам.
- Перед установкой необходимо проверить, соответствуют ли характеристики местных распределительных сетей (вид и давление газа) характеристикам устройства.
- При использовании плита сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревающимся частям.
- 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.
- Покупатель обязуется обеспечить указанные в настоящем руководстве параметры давления газа в сети и напряжения электрической сети. При повышенных параметрах газовой сети необходимо установить редуктор. При повышенных параметрах электрической сети, либо нестабильном электроснабжении необходимо установить стабилизатор напряжения электроэнергии. В случае несоблюдения или необеспечения необходимых параметров сетей, которые в свою очередь повлекли за собой выход из строя устройства, гарантийные обязательства на это устройство снимаются.
- Подключение плиты должен производить только квалифицированный специалист. Приобретенная Вами плита требует специальной установки и подключения к системе газоснабжения. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

- Данная модель плиты выполнена по I классу защиты от поражения электрическим током и должна подключаться к розетке с заземлением.
- Плита предназначена только для бытового использования. Используйте плиту только для приготовления и разогрева пищи. Запрещено использовать плиту для других целей, например, для обогрева.
- Не прикасайтесь к горячим конфоркам плиты, внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа.
- Следите, чтобы шнуры питания рядом стоящих электроприборов находились на безопасном расстоянии от дверцы духовки. Дверца нагревается в процессе работы и изоляция шнуров питания может расплавиться при попадании на нее. Это может привести к короткому замыканию.
- Запрещается пользоваться плитой имеющей повреждения (сколы, трещины, деформации) конфорок.
- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. Никогда не тушите огонь водой! При возгорании сразу выключите конфорку. Затем потушите пламя плотным покрывалом или подобными предметами, не пропускающими воздух.
- Не храните легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки) в духовом шкафу и в ящике для хранения посуды. В ящике разрешается хранить только принадлежности для духового шкафа.
- При неквалифицированном ремонте плита может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом авторизованного сервисного центра. Если плита неисправна, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в распределительном щитке, перекройте подачу газа. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Перед началом обслуживания обязательно отключите плиту от электросети. Извлекать вилку шнура питания из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- Включайте газовую конфорку только при установленной посуде. Устройство и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания вовнутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов, животных.
- Использование плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. При эксплуатации плиты необходимо поддерживать достаточную вентиляцию помещения: не закрывать естественные вентиляционные отверстия или использовать специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку). При интенсивном и долговременном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае необходимо открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность. Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте. Если плита не используется, общий кран подачи газа должен быть закрыт.
- Всегда держите баллоны со сжиженным газом вертикально. В противном случае сжиженный пропан-бутан может попасть в плиту, что может привести к возгоранию и повреждению плиты.

- Принадлежности духового шкафа могут поцарапать стекло дверцы устройства при ее закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Не кладите горячие предметы в ящик для хранения посуды. Это может повредить плиту.
- Не нагружайте противень и решетку духовки массой более пяти килограммов.
- Запрещено использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки, не садитесь и не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- В случае возникновения неисправностей газовой сети или если в помещении чувствуется запах газа необходимо: закрыть подвод газа или перекрыть газовый баллон; погасить открытый огонь, не зажигать спички, не курить; не включать (выключать) освещение и электроприборы; хорошо проветрить помещение — открыть окна; немедленно известить об этом сервис или уполномоченного дистрибьютора газа.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. Не допускаются дефекты в виде трещин, следов оплавлений, затвердение материала.

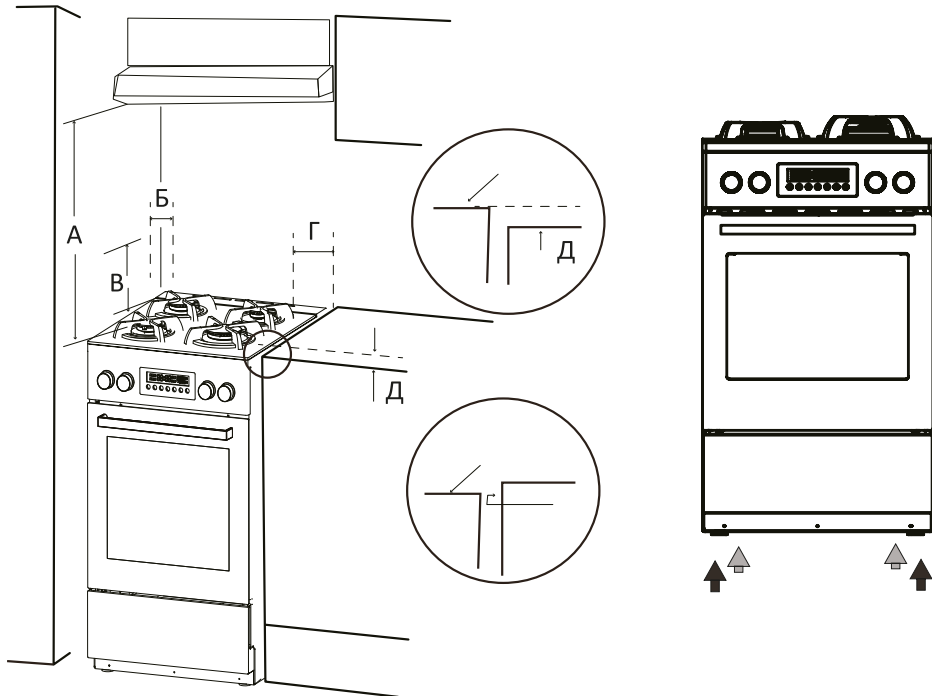
СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Конфорки.
2. Регулятор мощности горелки.
3. Ручка дверцы духовки.
4. Решетка.
5. Многофункциональный дисплей.
6. Датчик пламени (термопара).
7. Свеча электроподжига.

ВНИМАНИЕ!

- Подключение плиты к системе газоснабжения должен проводить только квалифицированный специалист организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживания газовых плит.
 - Подключение плиты к системе электроснабжения должен проводить специалист, имеющий разрешительные документы на проведение электромонтажных работ (исключение составляют плиты оснащенные штепсельной вилкой).
 - Газопроводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью устройства.
- Расстояние между рабочей поверхностью и кухонной вытяжкой (А) должно составлять не менее 750 мм.
 - Если расстояние между стеной и ближайшей конфоркой (Б) меньше 200 мм, поверхность стены должна быть защищена по всей длине плиты на высоте не менее 150 мм от варочной поверхности (В).
 - Если расстояние между столешницей и ближайшей конфоркой (Г) меньше 200 мм, то столешница должна находиться ниже рабочей поверхности плиты не менее, чем на 10 мм (Д), или выше рабочей поверхности плиты.
 - Плита должна быть выровнена. Для этого отрегулируйте ножки плиты.



Подключение плиты к газовой магистрали может производиться с помощью жесткого или гибкого соединений.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ

Тип горелки	Мощность горелки, кВт	Диаметр инжектора, мм	
		Природный газ	Сжиженный газ
		При 2 кПа	При 3 кПа
Пониженной мощности	1	0,72	0,51
Средней мощности	1,75 × 2	0,97 × 2	0,65 × 2
Повышенной мощности	3	1,15	0,86

Настройка минимального огня

1. Переведите регулятор в минимальное положение.
2. Снимите крышку регулятора и поместите небольшую отвертку в центр стержня. Поворачивайте отвертку влево/вправо для настройки пламени.
3. Правильно настроенное пламя имеет высоту 3–4 мм.
4. Удостоверьтесь, что при быстром повороте регулятора от максимального до минимального положения пламя не гаснет.
5. Установите рукоятку.
6. Повторите эту процедуру для всех регуляторов.

Перевод на другой тип газа

ВНИМАНИЕ!

Перевод плиты на другой тип газа или на другое давление газа должен осуществляться только квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания газовых плит. Не производите настройку газового оборудования самостоятельно во избежание несчастных случаев.

При переводе плиты на природный газ необходимо выполнить следующее:

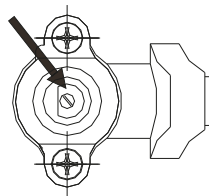
- Обычный режим: заменить инжекторы в соответствии с таблицей.
- Экономный режим: ослабить регулировочный винт и отрегулировать размер пламени.

При переводе плиты на сжиженный газ необходимо выполнить следующее:

- Обычный режим: заменить инжекторы в соответствии с таблицей.
- Экономный режим: закрутить регулировочный винт и проверить размер пламени.

Замена инжектора

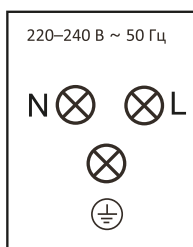
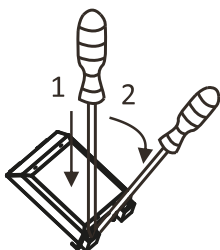
1. Снимите решетку, крышку конфорки и рассекатель.
2. Открутите инжектор с помощью торцевого ключа и замените его подходящим инжектором.
3. Аккуратно соберите конфорку.
4. После замены инжекторов тщательно их затяните.



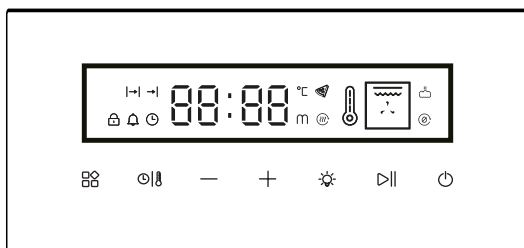
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

ВНИМАНИЕ!

- Подключение устройства к электрической сети должно осуществляться только квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями, изложенными в данном руководстве.
 - 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.
 - Перед подключением устройства к электросети убедитесь в отсутствии на нем видимых повреждений. Не пытайтесь подключать к питанию неисправное устройство.
 - Откройте клеммную коробку с помощью отвертки.
 - Подключение осуществляется через трехжильный кабель согласно схеме:
 - Фаза (L) — коричневый или черный провод.
 - Ноль (N) — синий или белый провод.
 - Заземление (\oplus) — зеленый или желто-зеленый провод.



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ДИСПЛЕЙ



	Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ		Функциональная кнопка		Кнопка старт/пауза
	Кнопка подсветки камеры духовки		Кнопка настройки времени приготовления		Кнопка уменьшения
	Кнопка настройки времени/температуры		Кнопка настройки окончания приготовления		Кнопка увеличения






РАБОТА С ДУХОВКОЙ

1. При подключении питания духовка перейдет в режим ожидания, многофункциональный дисплей мигнет 1 раз, раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится и будет мигать «12:00».
2. Нажимайте кнопки «+» и «-» для настройки часов, затем нажмите кнопку «▶▶» для подтверждения настройки или подождите 5 секунд для автоматического подтверждения.
3. В режиме ожидания зажмите кнопку «⏻» на 2 секунды, чтобы включить духовку. После включения 1-я программа будет выбрана по умолчанию.
4. После выбора программы, настройки температуры и времени приготовления, нажмите кнопку «▶▶», чтобы начать работу.


Примечания

- Часы можно настроить только в режиме ожидания. Если Вам необходимо настроить часы заново, нажмите кнопку «⌚».
- Если после включения духовки в течение 10 минут не будет произведено никаких действий, духовка вернется в режим ожидания.





Полуавтоматический режим

1. Нажмите кнопку «» после включения духовки для настройки времени приготовления, загорится иконка «». Установите желаемое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-». После завершения настройки нажмите кнопку «» повторно для подтверждения и перехода к следующей настройке или нажмите кнопку «» для начала работы.
2. После начала работы духовки время приготовления будет отображаться на дисплее в режиме обратного отсчета.
3. За минуту до окончания программы иконка «» начнет мигать. После окончания обратного отсчета многофункциональный дисплей начнет мигать и в течение 120 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно остановить, нажав любую кнопку.

Примечания

- Если Вы хотите отменить установленное время приготовления после его активации, установите время на «00:00». Духовка будет работать без остановки в рамках максимального доступного времени работы.
- Если после выключения духовки в течение 10 минут не будет произведено никаких действий, духовка вернется в режим ожидания.
- Во время нагрева последовательно загораются сегменты иконки «», после достижения установленной температуры иконка загорается полностью.

Автоматический режим


1. После установки времени приготовления нажмите кнопку «» для перехода к установке времени окончания приготовления. Загорится иконка «». Установите желаемое время окончания приготовления с помощью кнопок «+» и «-». После завершения настройки нажмите кнопку «» повторно для подтверждения и перехода к следующей настройке или нажмите кнопку «» для начала работы.
2. После начала работы духовки на дисплее будет отображаться время окончания приготовления. По достижении назначенного времени духовка начнет приготовление, как в полуавтоматическом режиме.





Пример: сейчас 12:00, время приготовления составляет 30 минут, время окончания приготовления — 14:00. После начала работы на дисплее отобразится «14:00», а кнопка времени будет гореть. В 13:30 духовка начнет приготовление.

Примечания



- Диапазон настройки времени окончания готовки — 24 часа с текущего времени.
- Время окончания приготовления = текущее время + время приготовления + время ожидания.
- Во время ожидания подсветка духовки выключена, после начала приготовления подсветка отключится в течение 1 минуты.

Настройка температуры и времени приготовления


После выбора программы приготовления, Вы можете изменить температуру и время работы, нажав кнопку «».

1. После выбора программы приготовления на дисплее отобразится значение температуры по умолчанию, нажмите кнопку «», иконка температуры начнет мигать. Установите желаемую температуру приготовления с помощью кнопок «+» и «-». Нажмите кнопку «» для начала работы.
2. Если во время работы духовки необходимо изменить время или температуру приготовления, сначала нажмите кнопку «», после чего настройте время и температуру в соответствии с инструкциями выше. Нажмите кнопку «» для начала работы. Духовка продолжит работать в соответствии с новыми настройками.






Установка таймера

1. Нажмите кнопку «» для перехода к установке таймера. С помощью кнопок «+» и «-» настройте время срабатывания таймера. После завершения настройки нажмите кнопку «» для начала обратного отсчета.
2. По истечении установленного времени в течение 90 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно остановить, нажав любую кнопку. После отключения звукового сигнала иконка таймера погаснет.
3. Если вы хотите отключить таймер после начала обратного отсчета, установите время срабатывания таймера на «00:00».

Подсветка духовки

1. Нажмите кнопку «», чтобы включить/выключить подсветку.
2. После начала приготовления, подсветка отключится в течение 1 минуты.
3. В режиме паузы подсветка выключена (ее можно включить, затем в течение 1 минуты она снова отключится). После снятия с паузы подсветка включится, затем отключится в течение 1 минуты.

Блокировка от детей

1. Включите устройство и зажмите кнопки «» и «-» в течение 3 секунд, чтобы включить функцию блокировки от детей. Прозвучит звуковой сигнал, все кнопки кроме кнопок «» и «» будут заблокированы. Данная функция не влияет на работу текущей программы. При нажатии кнопок в режиме блокировки раздастся звуковой сигнал и иконка «» мигнет 3 раза. Блокировка не снимается после выключения устройства.
2. Зажмите кнопки «» и «-» в течение 3 секунд повторно, чтобы выключить функцию блокировки от детей. В режиме ожидания устройство можно только разблокировать, но не заблокировать.

Функция быстрого разогрева

Во время выполнения программы нажмите кнопки «☺/» и «+» в течение 3 секунд, чтобы перейти в режим быстрого нагрева. Нажмите кнопки повторно для выхода из режима быстрого нагрева.

- Этап нагрева: верхний внутренний нагревательный элемент + верхний внешний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + вентилятор.
- Этап изоляции: после достижения заданной температуры духовка работает в соответствии с программой приготовления.
- Режим быстрого предварительного нагрева: иконка «🔥» мигает, пока духовка нагревается.

Примечание: функция быстрого разогрева доступна только для программ 2–9 при установленной температуре выше 150°.





Функция автоматического отключения


Устройство оснащено функцией автоматического отключения. Духовка отключится по истечении определенного времени в зависимости от температуры приготовления.

Температура приготовления	Время до автоматического отключения
35–120 °C	24 ч
121–200 °C	6 ч
201–250 °C	4 ч

Примечание: если установленное время приготовления больше, чем время до автоматического отключения, устройство продолжит приготовление в соответствии с программой.

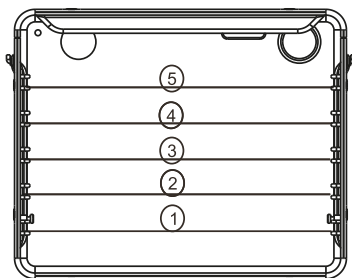
Режимы приготовления

Режим	Описание
 Разморозка	Подходит для разморозки продуктов.
 Верхний и нижний нагрев	Верхний и нижний нагревательные элементы работают одновременно.
 Верхний и нижний нагрев + конвекция	Верхний и нижний нагревательные элементы и кольцевой вентилятор работают одновременно, ускоряя процесс приготовления за счет равномерного распределения температуры по камере.
 Гриль	Гриль и верхний нагревательный элемент работают одновременно, обеспечивая более высокую температуру в верхней части рабочей камеры. Подходит для приготовления больших порций Примечание: в этом режиме нельзя установить время окончания приготовления.

	Режим	Описание
	Гриль + конвекция	Кольцевой вентилятор распределяет тепло вокруг еды. В данном режиме рекомендуется располагать противень на 4-м или 5-м уровне. Во время приготовления держите дверцу духовки закрытой. Примечание: в этом режиме нельзя установить время окончания приготовления.
	Нижний нагрев	Работает нижний нагревательный элемент.
	Нижний нагрев + конвекция	Нижний нагревательный элемент и кольцевой вентилятор работают одновременно. Подходит для блюд в горшочках и выпечки.
	Ферментация	Нижний нагревательный элемент и кольцевой вентилятор работают одновременно. Подходит для подъема теста или ферментации продуктов. Примечание: если установленная температура выше допустимой, программа не будет запущена.
	Пицца	Подходит для приготовления пиццы. Доступная температура для данного режима составляет 200, 220 и 250 °С. Рекомендуется располагать противень на 1-м или 2-м уровне.
	Сушка	Верхний и нижний нагревательные элементы и кольцевой вентилятор работают одновременно. Рекомендуемая температура для сушки составляет 60–100 °С. Примечание: при температуре выше 100 °С результат сушки может быть неудовлетворительным.
	AirFry	Верхний и нижний грили и кольцевой вентилятор работают одновременно. Подходит для приготовления полезной пищи за короткое время без жарки.

Расположение полок

В рабочей камере есть 5 уровней для размещения противня или решетки. Полки считаются снизу вверх, как показано на рисунке.



- Перед обслуживанием устройства выключите его из сети и дайте полностью остыть.
- Регулярно очищайте части устройства, которые непосредственно контактируют с продуктами питания.
- Дождитесь, пока внутренняя часть устройства остынет и будет слегка теплой, в этом состоянии легче всего проводить очистку.
- Очистите поверхности устройства влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, затем вытрите насухо. При сильном загрязнении воспользуйтесь горячей водой и моющим средством.
- Не используйте абразивные средства при очистке устройства.
- Аксессуары не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

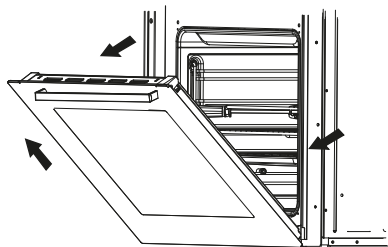
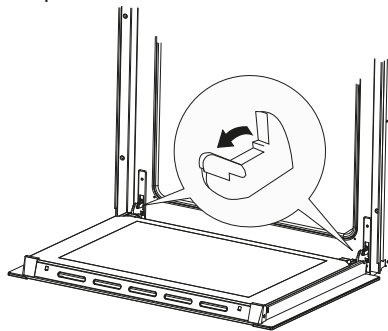
Очистка рабочей камеры с помощью пара

1. Налейте 250 мл воды в подходящую емкость и установите ее на 1 уровне рабочей камеры духовки.
2. Закройте дверцу духовки.
3. Установите температуру приготовления на 50 °С в режиме нижнего нагрева.
4. Разогревайте духовку в течение 30 минут.
5. Откройте дверцу духовки и очистите рабочую камеру, следуя инструкциям выше.
6. После очистки насухо вытрите все поверхности.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

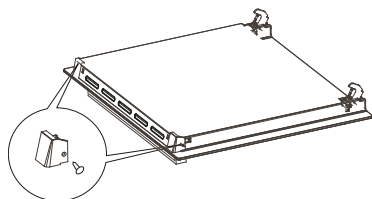
Перед очисткой рабочей камеры снимите дверцу духовки.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Откиньте назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.
3. Закройте дверцу наполовину, и потяните на себя.
4. Чтобы установить дверцу на место, проделайте действия выше в обратном порядке. Убедитесь, что блокировочные рычаги опущены и плотно зафиксированы.



СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

1. Раскрутите болты на углах дверцы и выньте, как показано на рисунке.
2. Приподнимите внутреннее стекло и потяните.
3. Затем достаньте среднее стекло.

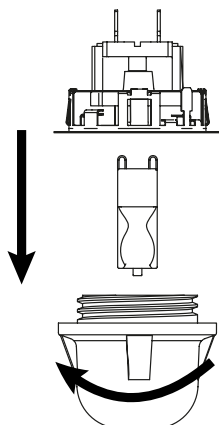


ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Открутите стеклянный защитный колпачок и очистите его.
2. Аккуратно достаньте старую лампу и вставьте новую.
3. Лампа должна соответствовать следующим параметрам:
 - термоустойчивость до 300 °С;
 - напряжение и частота 220–240 В ~ 50 Гц;
 - мощность 25 Вт;
 - цоколь G9.

ВНИМАНИЕ!

- Не используйте для снятия колпачка отвертки и прочие инструменты. Снимайте колпачок руками во избежание его повреждения.
- Производите замену лампы в перчатках. Любое загрязнение на поверхности лампы может привести к ее неисправности.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: M35-2.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50 Гц.
- Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции: 0,89 кВт·ч.
- Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции: 0,76 кВт·ч.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Класс энергопотребления: A.
- Общая тепловая мощность: 10,6 кВт.
- Мощность духовки: 3,1 кВт.
- Мощность конфорок:
 - левая передняя – 1 кВт.
 - левая задняя – 1,75 кВт.
 - правая задняя – 1,75 кВт.
 - правая передняя – 3 кВт.
- Давление:
 - природного газа – 2 кПа;
 - сжиженного газа – 3 кПа.
- Объем духовки: 59 л.
- Тип крепления шнура: Y.
- Степень защиты от влаги и пыли: IPX0.
- Габариты (Ш × Г × В): 50 × 60 × 85 см.
- Вес нетто: 52 кг.
- Область применения: бытовое.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Противень.
- Решетка.
- Ножки.
- Руководство по эксплуатации.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Если Вы столкнулись с неисправностью, обратитесь к таблице ниже, где приведены возможные причины возникновения и рекомендации по устранению ряда ошибок в работе устройства. Если предложение по решению проблемы не привело Вас к ее устранению — настоятельно рекомендуем не пытаться отремонтировать устройство самостоятельно и обратиться в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Причина	Решение
Устройство не работает	Сработал или повредился предохранитель	Проверьте выключатель в блоке предохранителей и включите его, если он сработал
На дисплее мигает «00:00»	Отключение электроснабжения	Повторно включите устройство и настройте часы после восстановления электроснабжения
Подсветка духовки не работает	Лампа откручена или повреждена	Закрутите лампу до конца или замените ее на новую

КОДЫ ОШИБОК

Код	Проблема	Возможные причины
E01	Неисправность датчика температуры	Устройство не может распознать датчик температуры
		Температура внутри устройства ниже -10 °C
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Произошло короткое замыкание, устройство прекращает нагрев

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ ПИЦЦЫ

Пицца	Тип теста	Принадлежности	Уровень	Темп. (°C)	Время (мин)
Замороженная	Тонкое	Решетка	2	200	15–20
	Толстое				20–25
Домашняя	Тонкое	Противень	2	200	10–15
		Противень для пиццы		250	8–12
	Толстое	Противень		200	15–20
		Противень для пиццы		200	15–20

СУШКА

Продукт	Подготовка	Темп. (°C)	Время	Уровень
Томаты	—	70	10 ч, перевернуть через 2 часа	3
Сливы	—	70	10 ч, перевернуть через 2 часа	
Дыня	—	70	16 ч, перевернуть через 3 часа	
Апельсин	—	70	12 ч, перевернуть через 2 часа	
Слайсы манго	—	70	8 ч, перевернуть через 4 ч	
Банановые чипсы	—	55	7 ч, перевернуть через 2 ч	
Лимонные чипсы	—	55	15 ч, перевернуть через 2 ч	
Яблочные слайсы	—	55	8 ч, перевернуть через 2 ч	
Нежирная свинина	—	55	7 ч, перевернуть через 2 ч	
Куриная грудка	—	70	5 ч, перевернуть через 1 ч	
Креветки в панцире	Отварить	70	6 ч, перевернуть через 2 ч	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	90	2 ч	
Кальмар	Замариновать	60	4 ч, перевернуть через 1 ч	
Рыба	Замариновать	70	6 ч, перевернуть через 2 ч	

Меню	Темп. (°C)	Время (мин)	Положение полки
Наггетсы	200	20–25	3
Куриные крылышки	200	18–23	3
Рыбное филе в панировке	180	23–27	3
Картофель фри	200	17–20	4
Луковые кольца	200	15–18	4

ВЫПЕЧКА

- Для лучшего результата используйте режим верхнего и нижнего нагрева.
- Рекомендуется располагать блюда в центре противня/решетки.
- Используйте для выпечки противни черного цвета, так как противни светлых цветов отражают тепло.
- Ставьте формы для выпекания на решетку.
- Не помещайте блюдо в духовку до тех пор, пока духовка не нагреется до необходимой температуры.

Примечание: данные в таблице ниже являются приблизительными. Температура и время приготовления зависит от размеров и типа блюда.

Меню	Уровень	Темп. (°C) 	Время (мин)
Сладкая выпечка			
Кекс с изюмом	2	160–170	55–70
Кекс-кольцо		160–170	60–70
Баумкухен		160–170	45–60
Чизкейк		180–190	60–80
Фруктовый пирог		190–200	50–70
Фруктовый пирог с глазурью		180–190	60–70
Бисквит	3	180–190	30–40
Шоколадный торт		190–200	25–35
Вишневый пирог		190–210	30–50
Рулет	2	190–200	15–25
Сдобная булочка		190–210	35–50
Рождественский пирог		180–190	45–70
Яблочный пирог		190–210	40–60
Слоеная выпечка		180–190	40–60

Меню	Уровень	Темп. (°C) 	Время (мин)
Сдобное печенье	3	180–190	15–25
Крекер		180–190	20–30
Даниш		190–210	20–35
Слойка		200–210	20–30
Профитроль		190–210	25–45
Сытная выпечка			
Сэндвич с беконом	2	190–200	45–60
Хлеб		200–220	50–60
Булочки		210–230	30–40
Замороженная выпечка			
Яблочный пирог	2	190–210	50–70
Чизкейк		190–200	65–85
Пицца		210–230	20–30

Другие советы

- Проверяйте готовность выпечки зубочисткой. Если тесто не прилипает к зубочистке, выпечка готова.
- Если бисквит осел в центре, используйте меньшее количество жидких ингредиентов для теста. Убедитесь, что пропорции и время замешивания соблюдены верно и достигнута необходимая консистенция.
- Если пирог не пропекся снизу, используйте противень или форму более темного цвета, а также переместите пирог на полку ниже или используйте только нижний нагрев, чтобы окончить процесс приготовления.
- Если пирог не пропекся, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.


ЗАПЕКАНИЕ МЯСА

- Для лучшего результата используйте режим верхнего и нижнего нагрева.
- Используйте эмалированные противни, формы из термостойкого стекла, глины или чугуна.
- Накрывайте блюдо крышкой или фольгой, чтобы сохранить соки и не допустить загрязнения рабочей камеры.
- Если не накрывать мясо, оно приготовится быстрее.
- Размещайте большие порции мяса непосредственно на решетку. Убедитесь, что решетка плотно зафиксирована в пазах полки. Поместите противень под решетку, чтобы собирать жир, стекающий с мяса.
- При запекании больших порций мяса может образовываться конденсат на дверце. Это нормальное явление, не влияющее на работу устройства. После окончания приготовления протрите дверцу.
- Периодически проверяйте и переворачивайте запекаемое мясо.

- По окончании приготовления не оставляйте блюдо внутри духовки, чтобы предотвратить образование конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию стенок рабочей камеры.

Примечание: данные в таблице ниже являются приблизительными. Температура и время приготовления зависит от размеров и типа блюда.

Положение полки для запекания — 2.

Мясо	Вес (г)	Темп. (°C) 	Время (мин)
Говядина			
Вырезка	1000	210–230	100–120
	1500		120–150
Ростбиф с кровью	1000	230–240	30–40
Ростбиф, прожаренный	1000	230–240	40–50
Свинина			
Свинина с кожей	1500	190–200	140–160
Грудинка	1500	200–210	120–150
	2000	190–210	150–180
Вырезка	1500	210–230	120–140
Мясной рулет	1500	210–230	120–140
Корейка	1500	190–210	100–120
Котлеты	1500	220–230	60–70
Телятина			
Мясной рулет	1500	190–210	90–120
Рулька	1700	190–210	120–130
Баранина			
Ребра	1500	200–220	100–120
Лопатка	1500	200–220	120–130
Дичь			
Заячьи ребра	1500	200–220	100–120
Заячья лопатка	1500	200–220	100–120
Ветчина из кабана	1500	200–220	100–120
Птица			
Цыпленок	1200	210–220	60–70
	1500	210–220	70–90
Утка	1700	190–210	120–150
Гусь	4000	170–180	180–200
Индейка	5000	160–170	180–240
Рыба			
Цельная рыба	1000	210–220	50–60
Рыбное суфле	1500	190–210	50–70

- Инфракрасные элементы гриля сильно нагреваются. Будьте осторожны при работе в режиме гриля и используйте прихватки и специальные щипцы.
- Не оставляйте устройство без присмотра в режиме гриля.
- Гриль используется для нежирных колбас, мяса, рыбного филе, стейков, подрумянивания блюд и получения хрустящей корочки.
- При приготовлении в режиме гриля дверца должна быть закрыта.
- Перед загрузкой продуктов в духовку предварительно разогрейте рабочую камеру в течение 3 минут.
- Смажьте маслом решетку для гриля перед тем, как поместить на нее продукты. Поместите противень под решетку, чтобы собирать жир, стекающий с мяса.
- Переверните мясо в процессе приготовления. Большие порции мяса рекомендуется переворачивать несколько раз.
- После каждого использования гриля очистите рабочую камеру и использованные аксессуары.

Примечание: данные в таблице ниже являются приблизительными. Температура и время приготовления зависит от размеров и типа блюда.

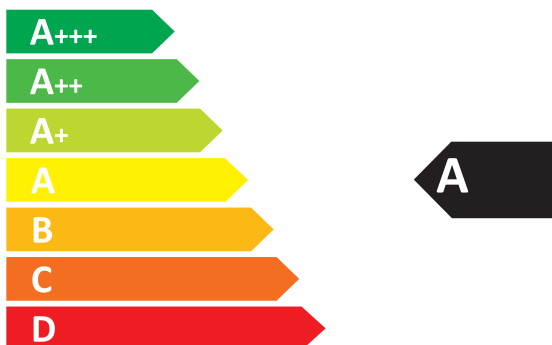
Мясо	Вес (г)	Уровень	Темп. (°C)	Время (мин)
Мясо и колбасы				
Бифштекс с кровью (2 шт)	400	5	240	14–16
Бифштекс средней прожарки (2 шт)	400	5	240	16–20
Бифштекс прожаренный (2 шт)	400	5	240	20–23
Свиная шея (2 шт)	350	5	240	19–23
Свиной стейк на кости (2 шт)	400	5	240	20–23
Стейк из телятины (2 шт)	700	5	240	19–22
Каре из баранины (2 шт)	700	5	240	15–18
Колбаски для гриля (4 шт)	400	5	240	9–14
Цыпленок, половина	1400	3	240–250	28–33 (одна сторона) 23–28 (вторая сторона)
Курица	1000	3	180–200	60–70
Свинина	1500	3	160–180	90–120
Свиная шея	1500	3	160–180	100–180
Свиная рулька	1000	3	160–180	120–160
Ростбиф	1500	3	190–200	40–80
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19–22
Рыба в фольге	500	4	230	10–13
Хлеб и тосты				
Тосты из белого хлеба (4 шт)	200	5	240	1,5–3
Тосты из цельнозернового хлеба (2 шт)	200	5	240	2–3
Сэндвич	600	5	240	4–7






ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

DEXP

M35-2



 59 л	 0,89 кВт·ч/цикл
	 0,76 кВт·ч/цикл

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

- Правила и условия монтажа устройства описаны в данном руководстве в разделе «Установка и подключение».
- 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 закрытый 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: Циндао Синбан Кукерс энд Авэнс Эпплайнсиз Ко., Лтд.
№132, шоссе Тайцзыгоу Чанцзян, зона Хуандао, г. Циндао, пров. Шаньдун, Китай.

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

Сделано в Китае.

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 Эпплайнсиз 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: 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), 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.



