Руководство по эксплуатации

Комбинированная плита MC60-H01CG

DEXP

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА 4

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4

Утечка газа 7

СХЕМА УСТРОЙСТВА 7

Схема конфорки 8

УСТАНОВКА 8

Рекомендации по установке 8

Вентиляция 9

Установка регулируемых ножек 9

Условия установки 10

Отвод продуктов сгорания 11

Подключение к электросети 11

Подключение газового шланга 12

ЭКСПЛУАТАЦИЯ 13

Панель управления 13

Первое использование плиты 14

Во время использования 14

Использование газовых конфорок 14

Регуляторы газовых конфорок 15

Розжиг газовых конфорок 15

Регулировка воздуха в корпусе горелки 15

Управление духовым шкафом 16

Рекомендации по приготовлению в духовом шкафу 18

Выбор правильной посуды 20

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД 22

Очистка варочной поверхности 22

Очистка дверцы и стекла 22

Очистка духового шкафа 22

Замена лампы 23

Безопасность газоснабжения 23

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ ПРИЧИНЫ 24

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 25

КОМПЛЕКТАЦИЯ 25

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ 26

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ..... 27

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ..... 28

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

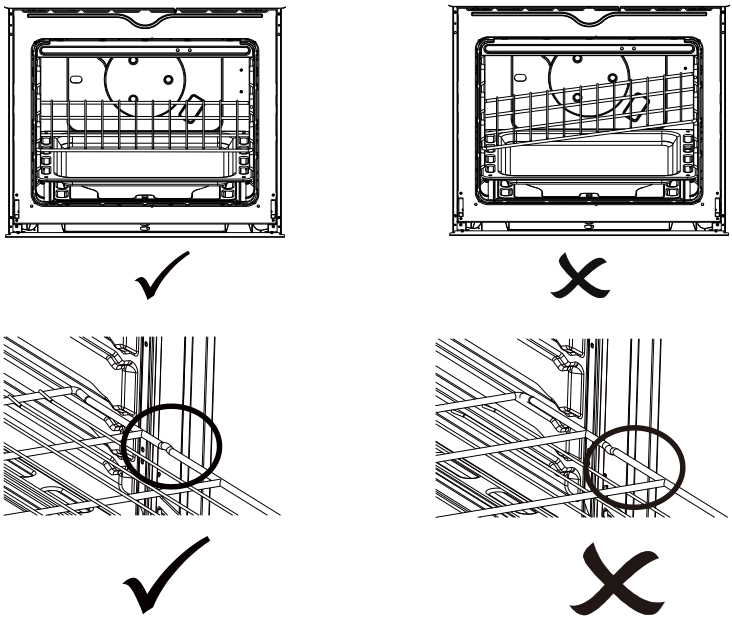
Плита предназначена для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Все операции по установке, подключению к газу и наладке устройства должны быть произведены сертифицированными специалистами в соответствии с предписаниями местных газоснабжающих компаний. Неправильная установка и/или подключение представляют серьезную угрозу жизни и здоровью пользователя.
- Внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед установкой и эксплуатацией устройства. Сохраните его для дальнейших обращений.
- Не используйте устройство вне помещений, а также в помещениях с высокой влажностью или с повышенным риском пожарной опасности.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Храните упаковочные материалы (пластиковые пакеты, прокладки из пенематериалов и т.п.) в местах, недоступных для детей, так как они представляют опасность удушения.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение домашней электросети также соответствует техническим характеристикам устройства. Не используйте устройство без заземления.
- 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.
- Использование плиты для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Убедитесь, что помещение достаточно хорошо проветривается: держите естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите механическое вентиляционное устройство (кухонную вытяжку).
- После установки убедитесь, что вентиляционные отверстия устройства ничем не заблокированы.
- При первом использовании от устройства может исходить неприятный запах — это нормальное явление, которое скоро исчезнет. При необходимости откройте окно, включите вытяжку.

- Не допускайте заливания горелок жидкостями.
- Если пламя погасло, выключите конфорку поворотом регулятора и зажгите ее снова не менее чем через одну минуту.
- Некоторые части поверхности устройства могут сильно нагреваться в процессе работы — убедитесь, что Ваша одежда, волосы и открытые части тела их не касаются. Будьте особенно осторожны при извлечении блюд из духового шкафа: открывайте дверцу аккуратно, так как горячий пар, выходящий из рабочей камеры устройства, может вызвать ожоги. Пользуйтесь прихваткой и избегайте прикосновения к внутренним поверхностям духового шкафа. Не оставляйте детей рядом с работающим устройством без присмотра.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Устройство тяжелое, перемещайте его с осторожностью.
- Запрещается передвигать плиту за ручку дверцы духового шкафа.
- Не используйте камеру духового шкафа для хранения посуды или других кухонных принадлежностей.
- Немедленно прекратите использование устройства в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей, а также если Вы заметили любые неисправности в его работе. Обратитесь в авторизованный сервисный центр с целью ремонта.
- Следите, чтобы шнур питания и штепсельная вилка не касались горячих поверхностей. Не тяните устройство за шнур, не сгибайте его, чтобы избежать повреждений. При повреждении шнура питания его замена должна производиться изготовителем, авторизованным сервисным центром или подобным квалифицированным персоналом.
- Не тяните за шланг подачи газа. Обращайтесь со шлангом бережно. Убедитесь, что он ничем не зажимается и не задевает острых краев и углов.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Убедитесь, что все регуляторы управления находятся в выключенном положении, когда плита не используется. Также переведите все регуляторы в выключенное положение, прежде чем отключать плиту от электросети.
- Не включайте электророзжиг плиты при снятых горелках.
- Запрещается извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах плиты.
- Не рекомендуется готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть.
- Не ставьте противни и посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не раскладывайте на дне духового шкафа алюминиевую фольгу. Это может привести к повреждению устройства.
- Вытаскивайте вилку из розетки и перекрывайте подачу газа во время грозы.
- Данное устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте нагревающийся на плите жир или масло без присмотра, так как это может привести к пожару. Если пожар начался, ни в коем случае не тушите огонь с помощью воды. Отключите подачу газа и накройте пламя плотным одеялом, крышкой и др.

- Перед проведением любых действий по очистке и/или обслуживанию необходимо перекрыть подачу газа и отключить устройство от электросети.
- Во избежание возникновения пожара категорически запрещается:
  - пользоваться неисправной плитой;
  - держать, пользоваться или размещать вблизи включенного устройства легковоспламеняющиеся вещества или хранить их внутри духового шкафа;
  - сушить над плитой белье;
  - эксплуатировать плиту без установки посуды на газовые конфорки в целях обогрева помещения.
- При размещении пищи в духовом шкафу или при удалении большого количества масла, сока и т.д. любые пролитые на дно духового шкафа вещества необходимо очистить до начала приготовления, чтобы избежать появления дыма и возможного возгорания этих веществ.
- Убедитесь, что воздух может свободно циркулировать вокруг устройства. Плохая вентиляция может привести к нехватке кислорода и затуханию пламени.
- Подключайте устройство к тому типу газа, который указан на соответствующей табличке рядом с местом подключения газа.
- Убедитесь, что решетки духового шкафа установлены правильно.



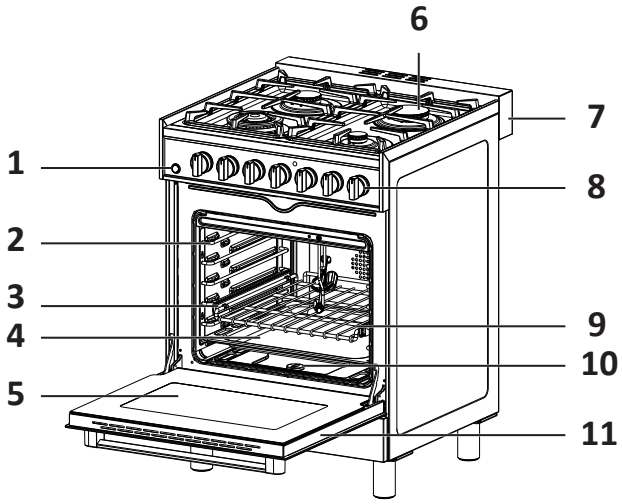
- Не закрывайте боковые стенки духового шкафа алюминиевой фольгой, особенно нижнюю часть проема у основания шкафа.
- Для облегчения розжига зажигайте конфорки до установки посуды на решетку. Убедитесь, что пламя ровное.
- Всегда убавляйте пламя или выключайте конфорку перед тем, как снять посуду.
- Убедитесь, что крышки горелок установлены правильно.

УТЕЧКА ГАЗА

Если в помещении чувствуется запах газа или в случае возникновения неисправностей газовой сети необходимо:

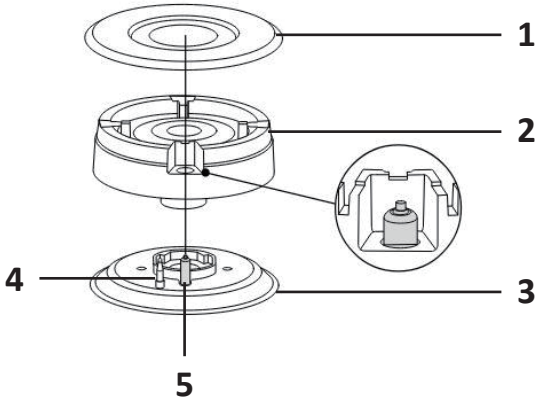
- закрыть подвод газа или перекрыть газовый баллон;
- погасить открытый огонь;
- не зажигать спички, не курить;
- не включать/выключать освещение и электроприборы;
- хорошо проветрить помещение — открыть окна;
- немедленно обратиться в аварийную газовую службу.

СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Кнопка включения/выключения лампы.
2. Кронштейн для решетки.
3. Направляющие.
4. Противень.
5. Смотровое окно.
6. Конфорки.
7. Задняя панель.
8. Регуляторы.
9. Выдвижная решетка.
10. Горелка.
11. Дверца.

СХЕМА КОНФОРКИ

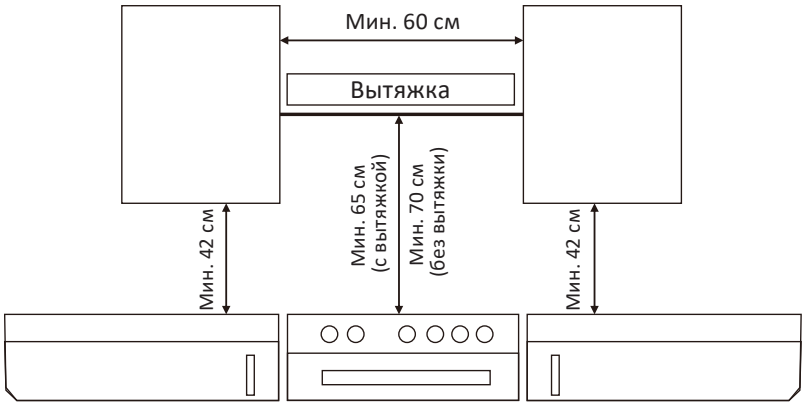


1. Крышка горелки.
2. Рассекатель.
3. Основание горелки.
4. Электрод розжига.
5. Термопара.

УСТАНОВКА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Любые изменения в домашней электрической сети, которые могут потребоваться для установки устройства, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не устанавливайте плиту рядом с легковоспламеняющимися материалами (например, шторами, кухонными полотенцами и т.д.).
- При установке плиты с вытяжкой убедитесь, что расстояние до низа вытяжки составляет не менее 65 см.
- Минимальный зазор от боковых стен — 42 см.
- Минимальный зазор над плитой без вытяжки — 70 см.



ВЕНТИЛЯЦИЯ

Сечение отверстия для притока воздуха должно быть не менее 100 см² для правильного сгорания газа.



УСТАНОВКА РЕГУЛИРУЕМЫХ НОЖЕК

ВНИМАНИЕ!

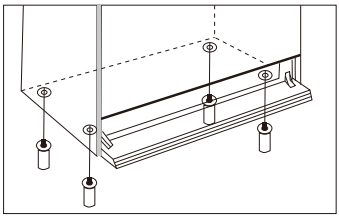
- Установку должны производить как минимум два человека.
- Перед установкой наденьте рабочие перчатки.
- Не перемещайте плиту волоком (по полу).
- Приподнимайте ножки над полом.
- Не поднимайте плиту за ручки дверцы.

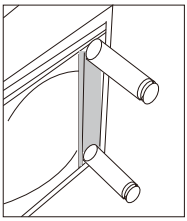


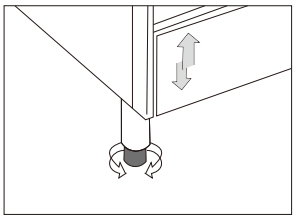
Корпус плиты не должен стоять непосредственно на полу или опорной поверхности. Установите регулируемые ножки. Для этого:

1. Поставьте плиту на кусок полистирольной упаковки или аналогичный материал, чтобы обеспечить доступ к основанию для установки ножек.

2. Вкрутите 4 ножки в основание.
3. Отрегулируйте ножки по высоте.







Следующие инструкции предназначены для квалифицированного специалиста по установке, чтобы операции по монтажу, настройке и обслуживанию выполнялись в соответствии с действующими нормами и правилами.
При любых изменениях, связанных с отсоединением устройства, необходимо действовать с максимальной осторожностью.

ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, вызванные установкой, не соответствующей действующим правилам.

УСЛОВИЯ УСТАНОВКИ

ВНИМАНИЕ!

Данное устройство может быть установлено и эксплуатироваться только в постоянно проветриваемых помещениях в соответствии с действующими местными нормами.

- Для правильной работы плиты необходимо, чтобы в помещение естественным образом поступало достаточное количество воздуха для сгорания газа.
- Приток воздуха в помещение должен осуществляться непосредственно через отверстия в наружных стенах.
- Эти отверстия должны иметь свободное сечение не менее 100 см² (может быть сделано одно или несколько отверстий).
- Отверстия не должны быть перекрыты ни изнутри, ни снаружи и по возможности должны располагаться рядом с полом, напротив места выхода продуктов сгорания. Если такие системы невозможно реализовать в помещении, где установлено устройство, необходимый воздух может поступать из соседнего помещения при условии, что это помещение не является спальней или опасной зоной и вентилируется в соответствии с действующими местными нормами.

ОТВОД ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ

Газовые кухонные устройства должны отводить продукты сгорания через вытяжки, подключенные непосредственно к дымоходам или выведенные наружу. Если установка вытяжки невозможна, рекомендуется использовать электрический вентилятор, установленный на наружной стене или окне помещения, при условии, что предусмотрен приток воздуха в помещение. Электрический вентилятор должен быть достаточно мощным, чтобы полностью обновлять воздух на кухне от 3 до 5 раз в час.

ВНИМАНИЕ!

Если стенки устройства соприкасаются с боковыми поверхностями другой кухонной мебели, убедитесь, что они выдерживают температуру 100 °C.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Перед подключением плиты убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению в сети электропитания.
- Розетка и вилка должны быть размещены в изолированном и защищенном от воды месте.
- Корпус и розетка должны иметь надежное заземление. Заземляющие провода легко узнать по зелено-желтому цвету. Убедитесь, что провода «фаза» и «нейтраль» подключены к соответствующим клеммам. Подключение должно выполняться только квалифицированным электриком.
- Перед подключением к электросети убедитесь, что:
  - защитный предохранитель и домашняя электропроводка рассчитаны на общую электрическую нагрузку плиты.
  - электросеть имеет эффективное заземление в соответствии с установленными правилами и действующими нормами.
  - провод плиты достаточно длинный, чтобы дотянуться до розетки в месте установки плиты.

ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности за несчастные случаи, вызванные несоблюдением инструкций по безопасности.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОГО ШЛАНГА

ВНИМАНИЕ!

Все операции по подключению к газу и наладке устройства должны быть произведены сертифицированными специалистами в соответствии с предписаниями местных газоснабжающих компаний.

Меры предосторожности при подключении

- Перед подключением убедитесь, что характеристики местной сети (вид и давление газа) соответствуют характеристикам плиты.
- Если Вы хотите использовать плиту с типом газа, отличным от того, на который она настроена, обратитесь к квалифицированному специалисту авторизованной сервисной службы для проведения соответствующей процедуры переоборудования.

ВНИМАНИЕ!

- Данное устройство изначально настроено для использования с природным газом, но использовать устройство можно на природном и балонном (сжиженном) газах.
- Используйте исправный газовый редуктор, совместимый с Вашим оборудованием.
- Используемые редукторы должны соответствовать нормам местного законодательства. Не превышайте рекомендованный срок эксплуатации и меняйте его на новый с частотой, указанной газовыми службами.

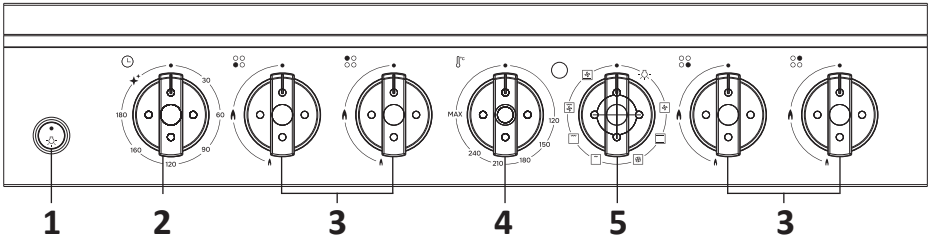
Подключение

1. Сначала подключите один конец резинового шланга к газовому редуктору и затяните его хомутом. Другой конец плотно наденьте на газовый штуцер плиты и затяните хомутом.
2. Убедитесь, что оба конца надежно затянуты, иначе возможна утечка газа.
3. Перед подключением газоснабжения убедитесь, что все регуляторы находятся в выключенном положении.
4. Подключите газовый редуктор к источнику газа — устройство готово к использованию.
5. При подключении шланга к плите убедитесь, что:
   - Длина шланга не превышает 1 метр.
   - Шланг не натянут и не перекручен, не имеет резких изгибов или заломов. При обнаружении утечки замените его.
   - Шланг не касается задней стенки плиты.
6. После завершения установки убедитесь, что все трубы и шланги подключены правильно. Проверьте, нет ли утечки газа, используя вспененный мыльный раствор: нанесите его кисточкой на стыки, вентили и все соединительные элементы. Появление пузырей сигнализирует об утечке. В целях безопасности рекомендуется ежегодно проверять и заменять резиновый шланг газового подключения.

Если обнаружена утечка

- Переведите все регуляторы в выключенное положение.
- Не зажигайте горелки.
- Не пользуйтесь в помещении электроприборами, не нажимайте на переключатели питания.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения/выключения лампы.
2. Таймер духового шкафа.
3. Регуляторы пламени конфорок.
4. Регулятор температуры духового шкафа.
5. Регулятор режимов работы духового шкафа.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

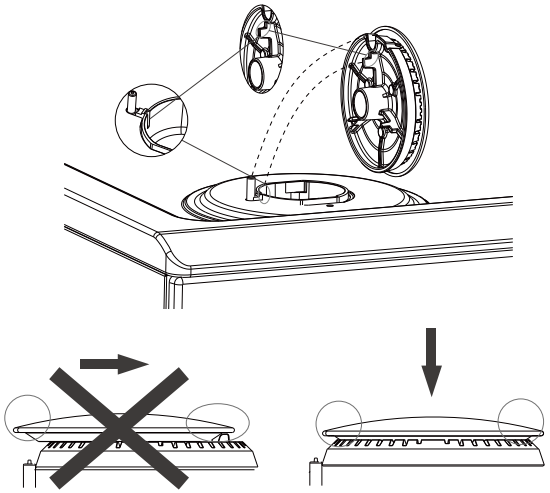
- Перед началом приготовления пищи рекомендуется прогреть духовой шкаф до 180 °C в течение 2 часов.
- После остывания духового шкафа протрите его мягкой тканью, смоченной в горячей воде с мягким моющим средством.
- Также рекомендуется очистить решетки и противни перед использованием.
- При первом использовании плиты Вы можете заметить следующее:
  - Может появиться запах — это нормальное явление при первом нагреве плиты, так как остатки технологической смазки с деталей быстро выгорают.
  - Может появиться шум — это нормальное явление, так как металлические детали слегка расширяются при нагреве.

ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду во избежание несчастных случаев, вызванных разливом содержимого. Особую осторожность следует соблюдать при приготовлении с использованием масла или жира.
- Всегда следите, чтобы все регуляторы находились в положении «Кран закрыт», когда устройство не используется.
- Всегда вставляйте противень для сбора жира при использовании гриля или при приготовлении мяса на решетке. Рекомендуется налить в противень немного воды, чтобы избежать пригорания жира и появления неприятного запаха.
- Регулярно очищайте противень для сбора жира, чтобы пища, жир и масло не накапливались и не создавали опасность возгорания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Убедитесь, что конфорки находятся на своих местах и установлены правильно.



РЕГУЛЯТОРЫ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Управление пламенем конфорок осуществляется с помощью соответствующих регуляторов на панели.
Положения, обозначающие величину пламени, обозначены рядом с регулятором следующими символами:

	Большое пламя
	Малое пламя
	Кран закрыт / выключенное положение

РОЗЖИГ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Чтобы зажечь конфорку, нажмите на регулятор и поверните его против часовой стрелки до большого пламени, затем удерживайте в этом положении 3–5 секунд — произойдет искровой розжиг, и конфорка зажжется.
В этом положении подача газа максимальна, и пламя также имеет максимальную величину. Вы можете уменьшить размер пламени, повернув ручку против часовой стрелки до нужного уровня.
Если конфорка не зажглась, верните регулятор в исходное положение и повторите попытку. Пламя горелки должно быть голубого цвета.

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом использовании газовая горелка может зажечься не сразу. Требуется время, чтобы газ полностью заполнил систему.

РЕГУЛИРОВКА ВОЗДУХА В КОРПУСЕ ГОРЕЛКИ

Соотношение смеси газа и воздуха важно для обеспечения полного сгорания газа и получения голубого пламени. Регулировка и форсунка для каждой отдельной горелки на Вашей плите разработаны с учетом этого требования.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Управление духовым шкафом осуществляется с помощью регуляторов на панели.

- Поверните регулятор режимов, чтобы установить один из режимов работы нагревательных элементов.
- Поверните регулятор температуры на желаемое значение.

ВНИМАНИЕ!

- Всегда используйте кухонные рукавицы при обращении с горячими решетками, противнями или продуктами.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Убедитесь, что все регуляторы находятся в выключенном положении, когда духовой шкаф не используется.
- Не выстилайте дно шкафа алюминиевой фольгой — это может привести к накоплению тепла и повреждению эмали.

Описание режимов

Иконка	Описание
	Включение освещения без нагрева
	Размораживание без нагрева. Используется поток воздуха низкой температуры, циркулирующий с помощью вентилятора для быстрой разморозки, сокращая обычное время примерно на 1/3
	Обычный нагрев. Нагрев осуществляется от двух нагревательных элементов — верхнего и нижнего. Подходит для тортов, маффинов, пиццы, жаркого и нежных блюд из яиц
	Конвекция. Нагрев осуществляется от элемента, окружающего вентилятор, для более быстрого нагрева и сокращения времени приготовления при более низких температурах. Горячий воздух равномерно циркулирует по камере духового шкафа, обеспечивая равномерный результат. Подходит для выпечки или приготовления на 3 уровнях одновременно
	Гриль. Предназначен для приготовления на гриле небольших порций продуктов, таких как стейки, отбивные, сосиски и рыба. Нагрев осуществляется от верхнего элемента гриля, направляющего тепло на продукты
	Быстрый гриль. Нагрев осуществляется от двух мощных верхних элементов гриля, которые направляют тепло на продукты. Используется для приготовления на гриле больших объемов продуктов и готовит быстрее, чем обычный гриль

Иконка	Описание
	Турбо-гриль. Нагрев осуществляется от двух мощных верхних элементов гриля, а вентилятор равномерно распределяет тепло по камере шкафа, обеспечивая более быстрый и точный результат приготовления. Используется для запекания крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Подходит для подрумянивания
	Нагрев снизу с принудительной конвекцией. Нагрев осуществляется от нижних нагревательных элементов, а вентилятор способствует равномерному распределению тепла по камере шкафа. Хорошо подходит для дополнительного подрумянивания дна выпечки

Регулировка температуры

Регулятор температуры позволяет устанавливать температуру в диапазоне от 120 °C до максимального значения.

- Во время нагрева духового шкафа загорится индикатор термостата.
- Когда заданная температура будет достигнута, индикатор погаснет.
- Во время приготовления индикатор будет циклически загораться и гаснуть для поддержания заданной температуры.

Таймер

Чтобы установить таймер:

1. Поверните регулятор таймера по часовой стрелке до упора.
2. Затем медленно поверните его обратно до положения, соответствующего нужному времени.
3. По достижении установленного времени устройство издаст звуковой сигнал, однако духовой шкаф продолжит работу.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если Вы не повернете регулятор по часовой стрелке до максимального положения, таймер может сработать раньше заданного значения.

Использование аксессуаров

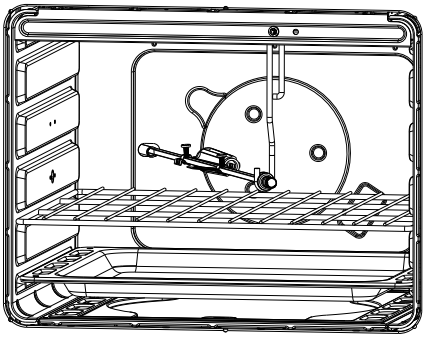
На стенках рабочей камеры духового шкафа расположены направляющие, на которые помещаются идущие в комплекте решетка и противень.
Противень можно использовать для выпечки или разместить под решеткой для сбора капель сока и жира.

ВНИМАНИЕ!

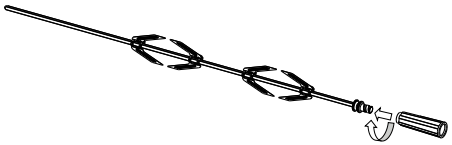
Прежде чем закрыть дверцу духового шкафа убедитесь, что решетка/противень полностью задвинуты.

Использование вертела

1. Сначала вставьте вильчатую штангу в шпиндель мотора.
2. Затем извлеките крюк в соответствии с направлением, указанным на рисунке ниже.
3. Поместите вертел с пазом на крюк. Снятие производится в обратном порядке.



- При использовании вертела необходимо выкрутить вилки вертела и снять изолирующую рукоятку. Затем поместите продукты на вильчатую штангу и закрепите их с помощью вилок. После использования вертела очистите его моющим средством и вытрите тканью.
- При перемещении вертела с продуктами держите его двумя руками.
- Максимальная нагрузка на вертел — до 2,5 кг.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Выпечка тортов и пирогов

- Разогревайте духовой шкаф не менее 10 минут перед использованием.
- Не открывайте дверцу духового шкафа во время выпечки. Струя холодного воздуха может помешать подъему некоторых видов пирогов, выпечки и суфле.
- Чтобы проверить готовность выпечки, вставьте зубочистку в тесто; если она выходит сухой и чистой — выпечка готова. Выполняйте проверку готовности не ранее чем через 3/4 времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если блюдо хорошо пропеклось снаружи, но недостаточно внутри, это означает, что требовалась более низкая температура и более длительное время приготовления. И наоборот, «сухая» текстура означает, что требовалось более короткое время и более высокая температура.

Приготовление мяса

- Мясо для запекания в духовом шкафу должно весить не менее 1 кг во избежание его пересыхания. Если Вы хотите получить румяную корочку, используйте совсем небольшое количество масла.
- Если кусок мяса постный, используйте масло, сливочное масло или и то и другое понемногу.
- Сливочное масло или растительное масло не обязательны, если мясо имеет жировую прослойку. Если жировая прослойка только с одной стороны, поместите мясо в духовой шкаф этой стороной вверх: при плавлении жир достаточно смажет нижнюю сторону.
- Красное мясо следует доставать из холодильника за час до приготовления, иначе резкий перепад температуры может сделать его жестким. Жаркое, особенно из красного мяса, не следует солить в начале приготовления, так как соль вызывает выделение соков и крови из мяса, что препятствует образованию хорошо подрумяненной корочки. Рекомендуется солить поверхность мяса по прошествии чуть более половины времени приготовления.
- Помещайте жаркое в духовой шкаф в посуде с низкими бортами; глубокая посуда задерживает тепло. Мясо можно поместить на жаропрочное блюдо или непосредственно на решетку, под которую ставится противень для сбора сока.
- Начинайте готовить сырое мясо при высокой температуре, постепенно снижая ее, чтобы пропечь мясо изнутри. Температура приготовления белого мяса может быть умеренной на протяжении всего процесса.
- Степень готовности можно проверить, надавив на мясо вилкой: если она легко входит, мясо готово. По окончании приготовления рекомендуется подождать не менее 15 минут перед нарезкой мяса, чтобы сохранить сок. Перед подачей можно подогреть мясо в духовом шкафу при минимальной температуре.

ВНИМАНИЕ!

Всегда вставляйте противень для сбора жира при использовании гриля или при приготовлении мяса на решетке. Рекомендуется налить в противень немного воды, чтобы избежать пригорания жира и появления неприятного запаха.

Приготовление рыбы

- Готовьте мелкую рыбу от начала до конца при высокой температуре.
- Рыбу среднего размера готовьте сначала при высокой температуре, постепенно снижая ее.
- Крупную рыбу готовьте от начала до конца при умеренной температуре.
- Чтобы проверить готовность запеченной рыбы, аккуратно приподнимите одну сторону брюшка: мясо должно быть белым и непрозрачным по всей толщине, за исключением лосося, форели или других подобных видов рыб.

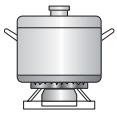
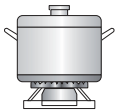
Приготовление на гриле

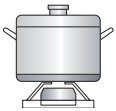
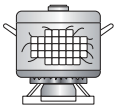
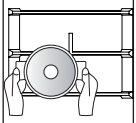
- Для гриля подходят следующие виды мяса: мясо или субпродукты, нарезанные ломтиками или кусками различного размера, но не слишком толстые; птица, разрезанная пополам и распластанная; рыба; некоторые овощи (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.д.); шашлыки из мяса, рыбы или морепродуктов.
- Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует слегка смазать маслом и всегда помещать на решетку; мясо следует солить после окончания приготовления, тогда как рыбу следует солить перед приготовлением.
- Решетку следует размещать на направляющих ближе/дальше от нагревательного элемента гриля в зависимости от толщины мяса, чтобы избежать его подгорания и недостаточного пропекания внутри.
- Образования дыма от капель сока и жира можно избежать, налив 1–2 стакана воды в противень для сбора жира.
- Гриль также можно использовать для подрумянивания, поджаривания хлеба и приготовления некоторых видов фруктов, таких как бананы, половинки грейпфрута, ломтики ананаса, яблоки и т.д. Фрукты не следует размещать слишком близко к источнику тепла.
- Не помещайте никакую посуду, такую как противень, формы для выпечки, жаровни, жаропрочные стеклянные формы, алюминиевую фольгу или другие предметы на дно духового шкафа во время его работы. Скопление тепла может повлиять на результаты приготовления и повредить эмаль духового шкафа.

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ

ВНИМАНИЕ!

- Не располагайте легковоспламеняющиеся материалы рядом с устройством.
- Не располагайте скоропортящиеся продукты, пластиковые емкости и другие предметы над и под устройством.
- Не распыляйте аэрозоли вблизи работающего устройства.
- Регуляторы управления пламенем должны находиться в выключенном положении, когда устройство не используется.

✖		✔	
	Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды. В противном случае ручка посуды сильно нагреется	Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки	
	Не пользуйтесь посудой без крышки или не готовьте при наполовину закрытой крышке	Всегда накрывайте крышкой посуду при готовке	

<table>
<tr><th colspan="2">✖</th><th colspan="2">✔</th></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>Не располагайте посуду на краю горелки, она может перевернуться</td><td rowspan="2">Всегда размещайте кастрюлю по центру</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>Не устанавливайте посуду с большим диаметром на конфорку, расположенную возле регуляторов. Излишний перегрев может повредить ручки</td></tr>
<tr><td></td><td>Никогда не ставьте посуду прямо на горелку конфорки</td><td rowspan="2">Устанавливайте посуду на решетки</td></tr>
<tr><td></td><td>Не располагайте ничего между горелкой и дном посуды</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном, которая неустойчиво стоит на плите</td><td>Всегда используйте посуду с толстым ровным дном</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Не ставьте тяжелые предметы и не роняйте ничего на поверхность устройства</td><td>Соблюдайте осторожность при обращении с посудой</td><td></td></tr>
</table>

- Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду во избежание несчастных случаев, вызванных разливом содержимого.
- Не дотрагивайтесь до рассекателя горелки, решеток и других горячих поверхностей после окончания готовки.
- Если Вы заметили повреждение на конфорке, немедленно выключите ее и замените. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ВНИМАНИЕ!

Перед началом любым операций по очистке или обслуживанию установите все регуляторы в выключенное положение, перекройте подачу газа и отключите устройство от электросети.

- Регулярно очищайте противень для сбора жира, чтобы пища, жир и масло не накапливались и не создавали опасность возгорания.
- Будьте осторожны при использовании чистящих средств в виде спрея: никогда не направляйте спрей на электропроводку, термостат и лампочку.

ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Капли соуса, фруктового сока и т.п. следует удалять как можно скорее мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
- Не используйте абразивные материалы или острые предметы для удаления застарелых загрязнений или жира. Для удаления стойких пятен используйте хорошо смоченную мыльную губку, но будьте осторожны, чтобы не поцарапать эмаль.
- Промойте решетку водой с моющим средством. Ее также можно мыть в посудомоечной машине.
- Снимите крышки горелок и решетки и тщательно вымойте их теплой водой с моющим средством. Хорошо высушите их перед установкой на место.
- Убедитесь, что крышки горелок всегда находятся на своих местах и установлены правильно.
- Горелку можно чистить с помощью стальной мочалки.
- В плитах с автоматическим розжигом свечу зажигания следует периодически очищать во избежание дальнейших проблем с розжигом. Проверяйте, чтобы отверстия горелки не были забиты.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ И СТЕКЛА

- Мойте дверцу духового шкафа и стекло только теплой водой, избегая использования грубых тканей или абразивных веществ. Стекло дверцы духового шкафа можно снять для удобства очистки.
- Смотровое окно рекомендуется мыть теплой водой с моющим средством, когда оно полностью остынет. Не используйте абразивные чистящие средства.

ОЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

- Тщательно очищайте камеру духового шкафа после использования, когда она еще теплая, так легче удалять отложения жиров или других веществ, таких как фруктовый сок, частицы сахара или жир. Вы можете использовать теплую мыльную воду или специальный спрей для чистки духовок.

- Не распыляйте спрей непосредственно на металлические детали, так как это может их повредить. Очищайте аксессуары духового шкафа (решетку, противень, вертел и т.д.) теплой водой с моющим средством.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не застилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, особенно его дно. Это может привести к скоплению тепла, что повлияет на результаты приготовления и может повредить эмаль духового шкафа.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Отключите устройство от электросети, выкрутите лампу и замените ее на новую со следующими характеристиками:

- Напряжение: 220–240 В ~ 50–60 Гц.
- Мощность: 23 Вт.
- Цоколь: E14.

ВНИМАНИЕ!

Используйте только лампу, предназначенную для работы при высоких температурах (300 °C).

БЕЗОПАСНОСТЬ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

- Периодически проверяйте состояние гибкого газового шланга и заменяйте его при первых признаках неисправности. Замена шланга должна производиться только квалифицированным специалистом!
- Замену шланга рекомендуется производить ежегодно.
- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы обеспечивалась достаточная вентиляция.

ПРИМЕЧАНИЕ

Место газового соединения может нагреваться во время работы плиты — это нормальное явление. Если оно стало слишком горячим на ощупь, выключите плиту и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ ПРИЧИНЫ

Проблема	Возможная причина
Проблема с подачей газа	Баллон с газом пуст
	Отверстия горелки загрязнены и забиты
	Неисправен газовый редуктор
Запах газа	Открыт газовый вентиль
	Утечка в газовом шланге. Проверьте с помощью мыльной воды
	Газовый шланг перегнут, поврежден или неправильно уложен
Духовой шкаф не нагревается	Не включено питание
	Регуляторы духового шкафа установлены неправильно
	Регулятор температуры не выставлен на нужное значение
Не зажигается горелка	Электрод розжига загрязнен
	Сопло горелки заблокировано остатками продуктов или каплями жира
	Газ подключен неправильно
От плиты исходит дым	Сгорают остатки масла/жира. После приготовления их необходимо удалять из духового шкафа
	Противень переполнен жиром
Не загорается освещение в духовом шкафу	Лампа духового шкафа повреждена. Замените ее на новую термостойкую лампу с цоколем E14 на 300 °C
	Нет подключения к электросети
Вентилятор духового шкафа не работает	Регулятор функций не установлен в положение вентилятора
	Проблема с электропитанием — обратитесь в авторизованный сервисный центр

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MC60-H01CG
Торговая марка	DEXP
Параметры питания	220–240 В ~ 50–60 Гц
Класс защиты от поражения эл. током	I класс
Класс энергопотребления	A
Вид газа	Природный (метан), сжиженный (пропан-бутан)
Настроенный вид газа	Природный (метан)
Потребляемая мощность	2655 Вт
Мощность каждой конфорки	1 кВт × 1 (передняя правая); 1,8 кВт × 1 (задняя левая); 2,8 кВт × 1 (задняя правая); 4 кВт × 1 (передняя левая)
Мощность духового шкафа	2,655 кВт
Общая тепловая мощность	12,255 кВт
Номинальное давление газа	2 кПа — природный газ; 3 кПа — сжиженный газ
Расход сжиженного газа	650 г/час
Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции	0,81 кВт·ч/цикл
Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции	0,85 кВт·ч/цикл
Объем духового шкафа	62 л
Материал решеток	Чугун
Материал корпуса	Эмалированная сталь
Габариты (Ш × Г × В)	60 × 65 × 87 см
Вес нетто	44 кг
Тип крепления шнура питания	Y
Степень защиты от пыли и влаги	IPX0
Область применения	Бытовое

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Решетка.
- Противень.
- Вертел.
- Ножки — 4 шт.
- Сопло под сжиженный газ.
- Руководство по эксплуатации.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

DEXP MC60-H01CG





A



62 л



0,81 кВт·ч/цикл



0,85 кВт·ч/цикл

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

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Manufacturer: GERMANIA HOME APPLIANCE CO., LTD.
Heshan new material industry base, Gonghe park, Jiangmen city, Guangdong province, China.

Изготовитель: ГЕРМАНИЯ ХОУМ ЭППЛАЙЕНС КО., ЛТД.
База Хэшань Нью Матириэл Индастри, парк Гунхэ, г. Цзянмэнь, пров. Гуандун, Китай.

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.1

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.
В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 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.

ПАСПОРТ УСТРОЙСТВА

Устройство: комбинированная плита.
Торговая марка: DEXP.
Модель: MC60-H01CG.
Дата приобретения:_____

SN/IMEI: _____

Товар получил, претензий к внешнему виду не имею.

_____

(Ф.И.О., подпись потребителя)

Сведения об установке и ремонте

Заполняется специалистом, осуществлявшим подключение (установку) или ремонт.

Дата установки/ ремонта	Ф.И.О. специалиста, осуществлявшего установку/ремонт	Подпись специалиста, осуществлявшего установку/ремонт	Название организации, осуществлявшей установку/ремонт	Номер документа, подтверждающего установку/ремонт

Позаботьтесь о сохранности настоящего Паспорта, так как порча или утеря могут привести к аннулированию гарантии.

Другие отметки

_____

_____

_____

_____

