

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

***Плита электрическая
DEXP E5001EW***

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP».

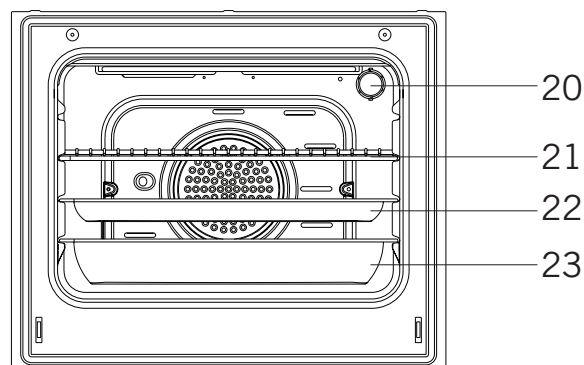
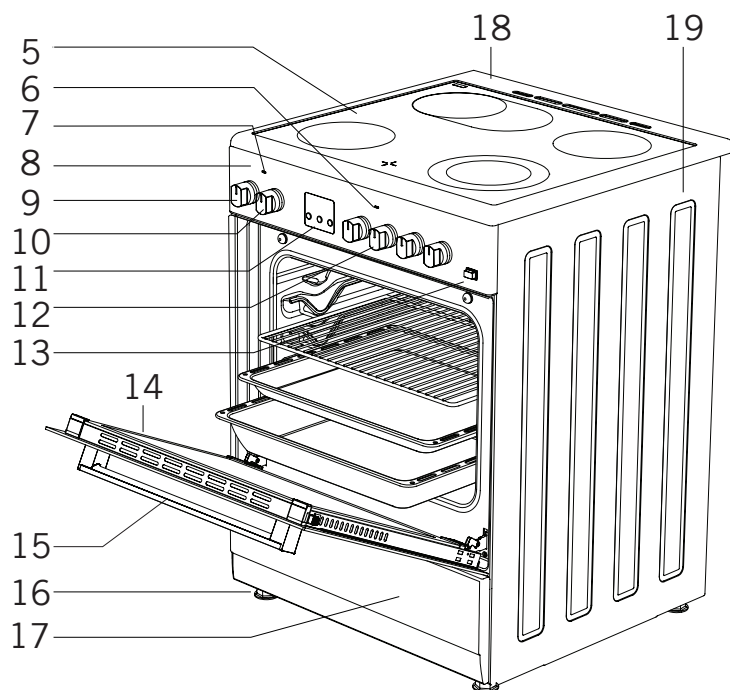
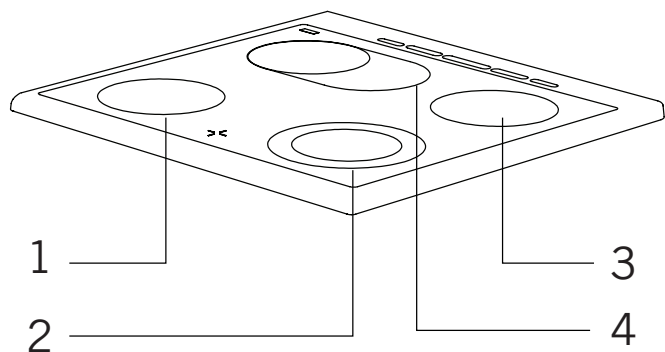
Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию устройства и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании устройства.

Электрическая плита — нагревательный прибор, предназначенный для приготовления пищи.

Меры предосторожности

- Не дотрагивайтесь до горячих элементов и продуктов. Используйте жаростойкие перчатки или держатель.
- Не оставляйте включенное в сеть устройство без присмотра.
- Во избежание поражения электрическим током, не используйте устройство вблизи воды.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими частями устройства.
- Не используйте устройство при возникновении неисправности или повреждении провода.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Держите включенное устройство в стороне от легковоспламеняющихся объектов и материалов.
- При использовании устройства оставляйте как минимум 10 сантиметров пустого пространства с каждой стороны для нормальной циркуляции воздуха.
- Отключайте устройство от электросети перед очисткой.
- Прежде чем добавлять или убирать съемные части, а также перед очисткой устройства, дайте ему остыть.
- Для выключения устройства, переключите таймер в положение «ВЫКЛ.», затем извлеките штепсельную вилку из розетки. При извлечении штепсельной вилки не держитесь за провод.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении поддона с горячим маслом или другими жидкостями.
- Запрещается накрывать поддон для крошек и любые другие части устройства металлической фольгой во избежание перегрева.
- Соблюдайте особую осторожность при извлечении лотка, решетки или утилизации горячего масла и других горячих жидкостей.
- Запрещается чистить внутренние поверхности устройства металлическими губками, так как они могут повредить прокладки и создать опасность поражения электрическим током.
- Не помещайте в печь металлические предметы, пищевые продукты слишком больших размеров. Это может вызвать удар электрическим током.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании любой посуды для выпечки, кроме посуды из металла или жаропрочного стекла.
- Убедитесь, что ничто не касается верхних или нижних элементов печи.
- Запрещается помещать в печь следующие материалы: картон, пластик, бумагу и т.д.
- Пока печь не используется, не храните в ней аксессуары из материалов, не рекомендованных производителем.
- При установке или извлечении предметов из горячей печи всегда надевайте жаростойкие перчатки.
- Прибор выключен, когда регулятор управления таймером находится в положении «ВЫКЛ.».
- Используйте устройство только в помещении.
- Не используйте устройство для целей, отличных от описанных в данном руководстве.

Схема устройства



1. Конфорка \varnothing 140 мм.
2. Конфорка \varnothing 120 / 180 мм.
3. Конфорка \varnothing 140 мм.
4. Двойная конфорка \varnothing 140 / 250 мм.
5. Верхняя панель.
6. Индикатор работы плиты.
7. Индикатор работы духовки.
8. Панель управления.
9. Регулятор температуры.
10. Регулятор температуры духовки.
11. Цифровой регулятор времени.
12. Регулятор управления конфорками.
13. Индикатор работы духовки.
14. Дверца духовки.
15. Ручка дверцы духовки.
16. Пластиковые ножки.
17. Дверца нижнего шкафа.
18. Металлический кожух.
19. Боковая панель.
20. Лампа.
21. Решетка-полка.
22. Стандартный противень.
23. Глубокий противень.

Технические характеристики плиты

Напряжение сети: 220-240/380-415В, 50/60 Гц.

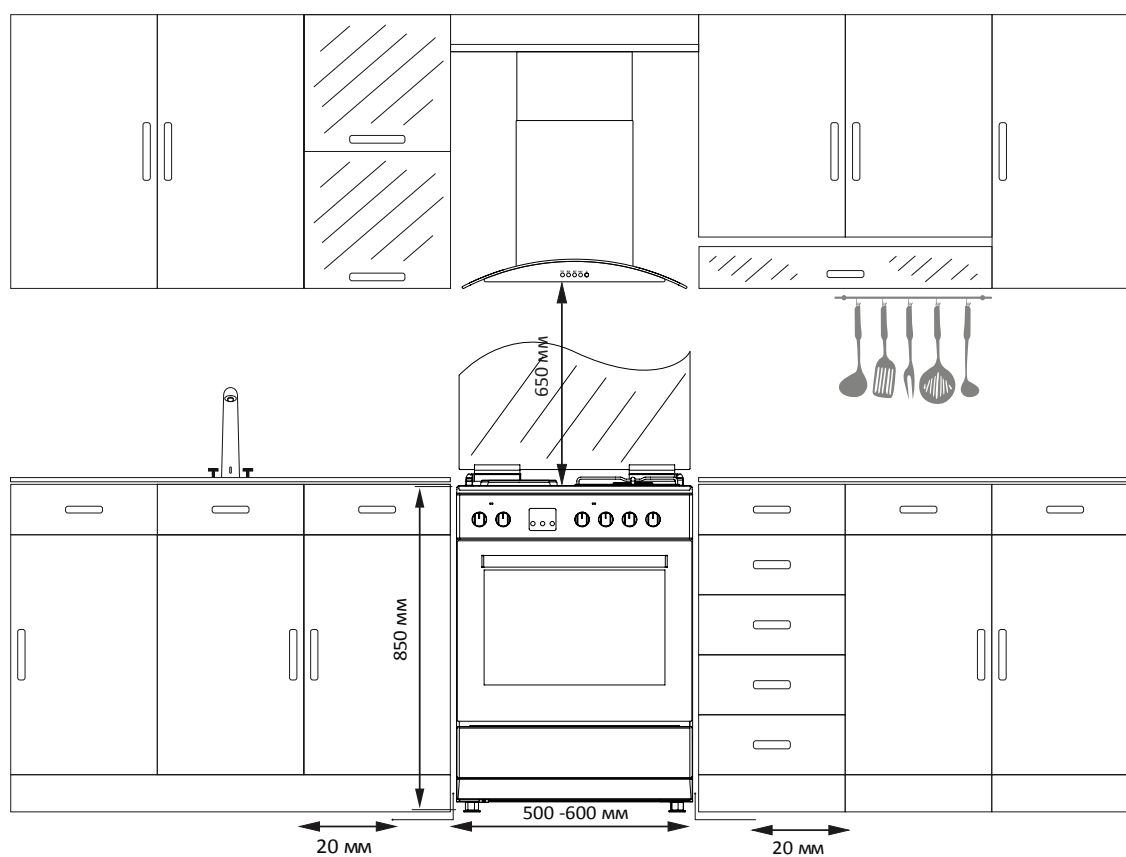
Размеры: 50x56x85 см.

Температура нагрева: 40-240 °С.

Мощность:

- Лампа: 15 Вт.
- Нижний нагревательный элемент: 1000 Вт.
- Верхний нагревательный элемент: 800 Вт.
- Нагреватель гриля: 1500 Вт.
- Ceramicкий нагреватель \varnothing 140 мм: 1200 Вт.
- Ceramicкий нагреватель \varnothing 180 мм: 1700 Вт.

Установка плиты

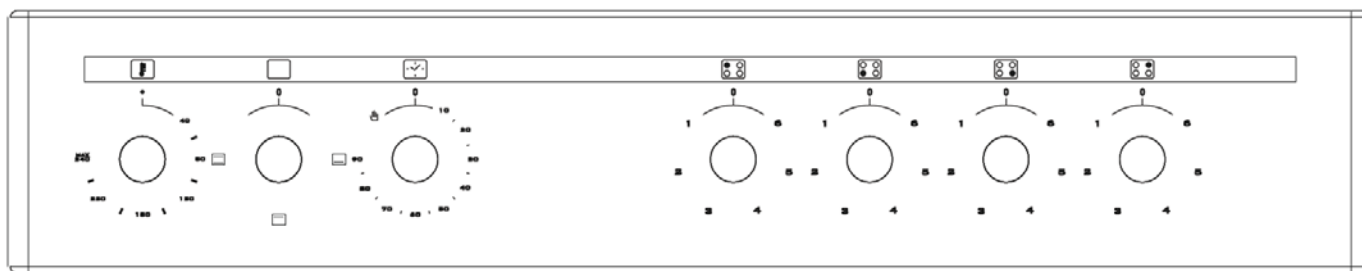


Если ваша плита не работает

- Проверьте электросеть, и убедитесь, что вилка кабеля питания хорошо контактирует с розеткой электросети.
- Убедитесь, что прибор подключен к электросети.
- Убедитесь, что таймер установлен согласно правилам руководства.
- Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Описание плиты и панели управления

Панель управления



Эксплуатация конфорок

Конфорка	Ур.1	Ур.2	Ур.3	Ур.4	Ур.5	Ур.6	Ур.7	Ур.8	Ур.9	Макс.
Ø140мм	130 Вт	206 Вт	350 Вт	500 Вт	850 Вт	1200 Вт	---	---	---	---
Ø180мм	180 Вт	470 Вт	790 Вт	850 Вт	1230 Вт	1700 Вт	---	---	---	---
Ø180мм	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	---
Ø140/250 мм	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1800 Вт
Ø120/180 мм	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	1700 Вт

- Электроконфорки имеют 10 уровней мощности (как показано выше).
- Чтобы включить выбранную конфорку, нажмите на соответствующий регулятор и поверните.
- При первом включении установите переключатель в позицию 6 на 5 минут, при этом ничего не ставьте на конфорку. Это необходимо для выгорания консервационных смазок. Во время этой процедуры возможно появление запаха гари и дыма – это не является производственным браком.
- Пожалуйста, используйте только устойчивую посуду с длинными ручками, предназначенную для нагревания.
- Для достижения наилучшего результата при готовке кастрюли должны быть иметь максимально плоское и толстое дно.
- Дно кастрюли должно соответствовать размеру той конфорки, куда она помещается. По возможности закрывайте кастрюли крышками. Всегда помещайте посуду на конфорку прежде, чем включите плиту. Выключайте плиту заранее, так как некоторое время приготовленная пища будет подогреваться остаточным теплом (будет гореть соответствующий индикатор).



Верно



Неверно



Неверно



Неверно

Использование духовки

	Вертел		Конвекция
	Верхний и нижний нагревательные элементы		Турбо обдув и конвекция
	Освещение		Верхний и нижний нагревательные элементы с конвекцией
	Конвекция и нижний нагревательный элемент		Гриль с конвекцией
	Гриль и вертел		Гриль
	Гриль с подсветкой		Верхний нагревательный элемент
	Таймер		Нижний нагревательный элемент

- При первом включении духовки возможно появление дыма от обгорания консервационных смазок. При первом использовании духовки прогрейте ее пустой при температуре 240 °С в течение 45-60 минут.
- Для включения духовки поверните соответствующий регулятор. В противном случае духовка не будет работать.
- Виды блюд, время приготовления и положение регулятора температуры приведены в таблице приготовлений. Данные, приведенные в таблице приготовлений, являются рекомендуемыми
- Время приготовления может изменяться в зависимости от напряжения в электросети, вида приготавливаемых продуктов и блюд.
- Во время приготовления пищи в духовом шкафу, не открывайте дверь духовки слишком часто. В противном случае циркуляция горячего воздуха может быть нарушена, что может привести к изменению результата приготовления.
- Для приготовления тортов используйте специальные формы, позволяющие достичь наилучших результатов.

Таблица приготовления

Блюда	Функция Приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	Нижний нагревательный элемент/ Нижний нагревательный элемент с конвекцией	170-180	2	35-45
Небольшие торты	Нижний нагревательный элемент / Турбо обдув с конвекцией	170-180	2	25-30
Печенье	Нижний и верхний нагревательные элементы	170-180	3	20-25
Яблочный пирог	Нижний нагревательный элемент / Турбо обдув с конвекцией	180-190	2	50-70
Бисквит	Нижний нагревательный элемент	200/150*	2	20-25
Пицца	Верхний и нижний нагревательные элементы с конвекцией	180-200	3	20-30
Лазанья	Верхний нагревательный элемент	180-200	2	25-40
Курица	Верхний нагревательный элемент с конвекцией / Турбо обдув с конвекцией	180-190	2	45-50
Курица на гриле*	Гриль	200-220	4	25-30
Жареная рыба*	Гриль с конвекцией	200-220	4	25-30
Стейк без костей*	Гриль с конвекцией	Мах.	4	15-20
Фрикаделька*	Гриль	Мах.	4	20-25

*При истечении половины времени продукт необходимо перевернуть.

Обслуживание и уход

1. Всегда отсоединяйте вилку питания от розетки.
2. Протирайте части печи ветошью, смоченной мыльной водой, а затем тщательно обсушите мягкой тканью.
3. Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, панели, подносов и прочих частей печи. Не используйте абразивные, царапающие материалы или моющие средства.
4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.
5. Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.
6. Для чистки печи никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем, керосином и другими горючими веществами.
7. Не мойте какие-либо части печи в посудомоечной машине.
8. Для удаления грязи и пятен используйте нейтральное мыло.

Чистка и обслуживание переднего стекла духовки

Нажмите на пластмассовые защелки с левой и с правой стороны, как показано на (рис.1), потягивая на себя, вытащите профиль, как показано на (рис.2). Затем вытащите внутреннее стекло (см. рис.3). При необходимости так же можно вытащить промежуточное стекло.

После завершения чистки и обслуживания, стекло и профиль расставьте по местам в обратном порядке.

Убедитесь, что профиль размещен правильно.

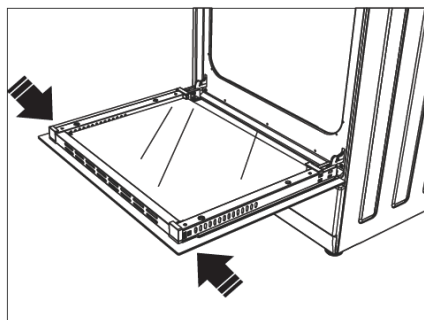


Рис. 1

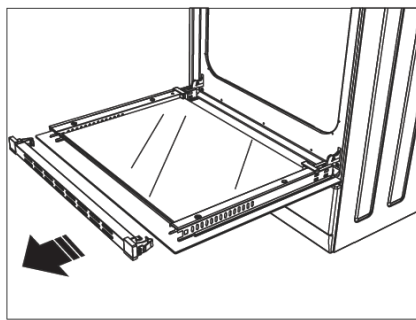


Рис. 2

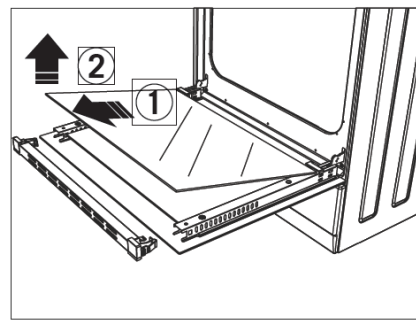
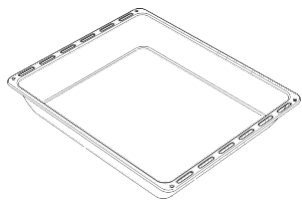


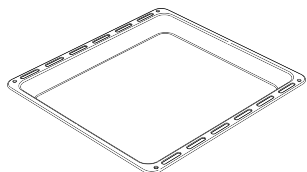
Рис. 3

Аксессуары



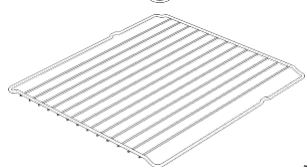
Глубокий поднос

Используется для выпечки хлебобулочных изделий, приготовления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.



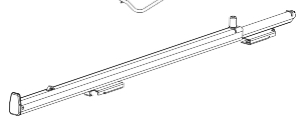
Поднос

Используется для выпекания хлебобулочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.



Решетка (гриль)

Используется для жарки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживание на необходимом уровне.



Телескопические направляющие

Благодаря телескопическим направляющим подносы или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.

Возможные проблемы и способы их решения

Если плита не работает, то перед тем, как вызвать специалиста, попробуйте воспользоваться следующими рекомендациями для устранения проблем:

- Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка электрического шнура в розетку.
- Проверьте безопасными способами наличие электричества в сети.
- Проверьте предохранители.
- Проверьте наличие повреждений электрического шнура.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении. Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.



Дополнительная информация

Изготовитель: Серсим Даяникли Тукетим Маллари Сан. Тидж. Коллектив Сти.
Свободная Зона 12, Мэйн Стрит 18, Кайсери, Турция.

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас»,
690068, Приморский край, г. Владивосток, пр-т 100 лет Владивостоку, 155, корп. №3.

Изделие имеет сертификат соответствия, выданный Государственным органом по Сертификации.

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Фактический интерфейс устройства может отличаться от представленного в данном руководстве.

Адрес в интернете: www.dexp.club



www.dexp.club