

★ ★ ★ ★ ★
Delta
E U R O P E



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

D-022/D-023/D-024

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

ELECTRICAL OVEN

EAC CE Intertek GS RoHS

Уважаемый покупатель!

Мы поздравляем Вас с удачной покупкой! Изделия торговой марки DELTA отличаются эргономичным дизайном и высоким качеством исполнения. Приобретая нашу технику, Вы можете быть уверены в том, что выбрали достойный товар, который прослужит Вам долгие годы.

Для того чтобы полностью использовать возможности Вашей новой духовки, а также сделать работу с ней максимально комфортной и безопасной, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	D-022	D-023	D-024
Электропитание	220 В ~ 50 Гц		
Мощность духовки	1300 Вт	1300 Вт	1300 Вт
Тип нагревательного элемента	ТЭН		
Время разогрева до рабочей температуры	10 мин		
Объем	33 л	33 л	33 л
Класс электробезопасности	I		
Класс энергоэффективности	B		
Таймер	нет	0-90 мин	
Регулируемый термостат	50-320 °С		
Срок службы	5 лет		

1.1. ТЭН повышенной мощности.

1.2. Функция автоотключения - отключение духовки по окончании времени приготовления.

ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, не ухудшающие качество прибора.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Наименование	Количество
1.	Электрическая духовка	1 шт.
2.	Противни	2 шт.
3.	Решетка	1 шт.
4.	Вертел (D-024)	1 шт.
5.	Ножки	2 шт.
6.	Ручка дверцы	1 шт.
7.	Крепления	1 компл.
8.	Руководство по эксплуатации	1 экз.
8.	Гарантийный талон	1 шт.

Примечание: незначительные изменения в комплектации могут быть не отражены в настоящем руководстве.

Дата упаковывания _____
 Упаковщик _____

3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Духовка предназначена для приготовления мясных, рыбных, овощных блюд, а также выпечки изделий из теста.

Запрещается использовать духовку не по назначению!

4. ОПИСАНИЕ

1. Подставка для противня и решетки
2. Нагревательные элементы
3. Дверца из термостойкого стекла
4. Ручка дверцы
5. Решетка
6. Терморегулятор
7. Таймер (D-023/D-024)
8. Переключатель режима работы ТЭНов
9. Индикатор включения нагревательных элементов
10. Сетевой шнур
11. Противни
12. Вертел (D-024)

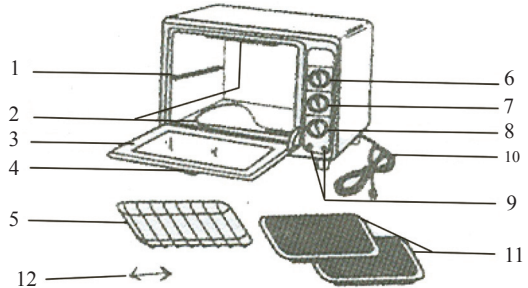


Рис. 1

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 5.1. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора. Неправильное обращение с духовкой может привести к поломке прибора и причинить вред пользователю.
- 5.2. Прибор разрешается использовать только в бытовых целях. Он не предназначен для промышленного применения.
- 5.3. Используйте духовку только так, как описано в данном руководстве по эксплуатации. При правильной эксплуатации и соблюдении правил пользования духовкой срок ее службы может значительно превысить указанный изготовителем срок.
- 5.4. Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте его от жары, прямых солнечных лучей и влажности.
- 5.5. Перед первым включением убедитесь, что электрические параметры духовки соответствуют параметрам вашей электросети. Подключайте прибор только к сети электропитания, в которой есть цепь заземления.
- 5.6. Устанавливайте духовку в хорошо проветриваемом месте.
- 5.7. Не накрывайте прибор.
- 5.8. Не допускайте попадания духовки, шнура электропитания или вилки в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите прибор от сети электропитания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- 5.9. Отключайте прибор от сети питания, если он не используется, а также при его чистке или обнаружении неисправности.
- 5.10. После транспортировки духовки в условиях пониженной температуры использовать прибор разрешается только по истечении двух часов его нахождения в теплом помещении.
- 5.11. Не готовьте в духовке продукты, завернутые в бумагу.

- 5.12. Будьте осторожны: некоторые части прибора в процессе работы сильно нагреваются. Не касайтесь руками горячих поверхностей.
- 5.13. При отключении духовки от сети питания держитесь рукой за вилку, не тяните за электрошнур.
- 5.14. Никогда не оставляйте включенную духовку без присмотра.
- 5.15. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- 5.16. Не используйте духовку с поврежденным электрошнуром или вилкой.
- 5.17. Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать духовку. С целью ремонта обращайтесь в ближайший сервисный центр. Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора и причинить вред пользователю.

ВНИМАНИЕ! Во избежание перегрузки сети питания не используйте духовку одновременно с другими приборами.

Примечание: данная инструкция по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с духовкой.

6. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ И ИХ ФУНКЦИИ

6.1. Терморегулятор (6)







Предназначен для установки рабочей температуры внутри духовки. Вращением терморегулятора по часовой стрелке / против часовой стрелки вы увеличиваете/уменьшаете рабочую температуру внутри духовки от +50 до +320 °С.

6.2. Таймер (D-023, D-024) (7)

Предназначен для установки времени приготовления (максимум 90 мин.). Вращением ручки таймера вы устанавливаете необходимое время приготовления. По окончании заданного времени прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически выключится. Таймер можно отключить, установив ручку в положение «ON». При этом духовка будет работать непрерывно.

6.3. Переключатель режима работы ТЭНов (8)

Предназначен для выбора направления, создания теплового потока и его мощности. Положения переключателя:

оба ТЭНа выключены		включен верхний ТЭН	
оба ТЭНа включены		включен нижний ТЭН	
включен верхний ТЭН и вращается вертел (D-024)			

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

7.1. Подготовка к работе

- Распакуйте духовку, освободите от всех упаковочных материалов.

ВНИМАНИЕ! Упаковочный материал (плёнка, пенопласт и т. д.) может представлять

опасность удушья. Храните упаковку в недоступном для детей месте.

- Установите на духовку ножки при помощи комплекта креплений, как показано на рисунках 2-5.
- Протрите духовку снаружи и изнутри влажной тканью, смоченной в мыльном растворе, а затем вытрите насухо.
- Установите прибор на ровную теплоустойчивую поверхность и подключите его к электросети.
- Для удаления остатков влаги необходимо включить духовку с установленными противнями на максимальную мощность и дать ей поработать несколько минут.

7.2. Порядок работы

- Для обеспечения наиболее качественного приготовления пищи не кладите много продуктов на один противень сразу.
- Вы сможете наблюдать за процессом приготовления через стекло дверцы. В случае необходимости можно открыть дверцу и перевернуть или помешать содержимое.
- Соблюдайте осторожность, так как при открытии дверцы из внутренней камеры может вырваться пар. Не прикасайтесь к разогретым поверхностям во избежание ожогов.
- Подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить. Выложите их на один или два противня. При необходимости разогрейте предварительно духовку. Откройте дверцу духовки и установите противень с продуктами на место. С помощью терморегулятора установите рекомендуемую температуру, а с помощью переключателя режимов работы - необходимое количество ТЭНов. Установите с помощью таймера необходимое время приготовления.
- После установки температуры, количества нагревательных элементов и таймера прибор начнет работу.
- Для предотвращения пригорания продуктов предварительно смажьте противень маслом.
- Для приготовления гриля (D-024) необходимо поместить курицу или кусочек мяса на вертел. Установите вертел в духовке одной стороной в паз на двигателе, а другой в специальный держатель вертела на противоположной стороне. Поставьте противень на нижний нагревательный элемент, закройте дверцу и включите духовку. Максимальный вес приготавливаемой курицы - не более 2 кг.
- По окончании приготовления пищи установите переключатель режимов работы ТЭНов и терморегулятор в положение « 0 » (выкл). Аккуратно извлеките противень с приготовленным блюдом.
- В случае попадания кусочков пищи на ТЭН или на внутреннюю поверхность духового шкафа дождитесь полного охлаждения духовки и удалите их во избежание возгорания или образования дыма при последующем использовании духовки.
- Отключите духовку от сети.



Рис. 2

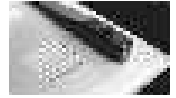


Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В ДУХОВКЕ

Тип продуктов	Температура, °С	Время, мин.
Хлеб	190	30-40
Выпечка	190	30-40
Рыба	250	30-50
Птица	220-250	25-30
Пицца, оладьи	160	12-15
Полуфабрикаты	250	12-15
Курица на вертеле (D-024)	240-250	50-60
Баранина на вертеле (D-024)	160-175	40-50

Приведенные в таблице данные являются примерными. Фактическое время приготовления зависит от массы, толщины и температуры исходного продукта.

8. ЧИСТКА И УХОД

- 8.1. Перед чисткой отсоедините духовку от сети и дайте ей остыть.
- 8.2. Снимите решетку, промойте ее при необходимости.
- 8.3. Внешнюю поверхность протирайте только влажной мягкой тканью с добавлением моющего средства.
- 8.4. Удалите крошки со дна духовки и очистите внутреннюю поверхность влажной тканью с добавлением моющего средства.
- 8.5. Не используйте для чистки абразивные материалы, металлические щетки или агрессивные химические вещества (растворители, щелочи и т.п.) во избежание повреждения покрытия.
- 8.6. Хранение и эксплуатацию духовки производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 °С и относительной влажности воздуха не более 80%.
- 8.7. Транспортировку изделия производить в соответствии с маркировкой, указанной на упаковке.

9. УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправности	Устранение
При включении в сеть духовка не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> • наружным осмотром проверить целостность элементов электропроводной цепи, в случае неисправности любого элемента обратиться в сервисную службу; • проверить включение терморегулятора, при необходимости - включить.

При обнаружении других неисправностей - обратиться в сервисную службу.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Духовка электрическая **D-022 (D-023, D-024)** соответствует техническим условиям и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____

12. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

12.1. Изготовитель гарантирует соответствие духовки требованиям технических условий.

12.2. Гарантийный срок эксплуатации духовки - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

12.3. Гарантийный ремонт не производится в случае, если:

- в гарантийном и отрывных талонах на гарантийный ремонт отсутствует отметка о продаже;
- прошло более одного года от даты продажи;
- был удален, вытерт или изменен заводской номер на духовке, а также если были вытерты или изменены данные в гарантийном талоне или отрывных талонах на гарантийный ремонт;
- имеются следы разборки;
- повреждения возникли вследствие:
 - ♦ перегрузки при неправильной или небрежной эксплуатации;
 - ♦ стихийных бедствий (пожаров, наводнений и др.);
 - ♦ ненадежного электрического контакта при подключении духовки к электрической сети (оплавление корпуса, шнура питания);
 - ♦ неправильной транспортировки или хранения.

ВНИМАНИЕ! В этих случаях ремонт выполняется за счет потребителя.

По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные мастерские по адресам, указанным в таблице:

АДРЕС	НАИМЕНОВАНИЕ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА	ТЕЛЕФОНЫ
346720, Ростовская область, г. Аксай, ул. Промышленная, 10	ООО «Веста»	(86350) 5-50-17
142700, Московская область, Ленинский район, Апаринки, стр. 1	ООО «Веста»	(495) 546-65-74
416502, Астраханская обл., г. Ахтубинск-2, ул. Гоголя 2Б	ИП Купчинский А.А.	(85141) 3-61-25
655017, г. Абакан, ул. Вяткина, 9	ОАО «Абаканторгтехника»	(3902) 22-80-71 (3902) 22-46-74 факс (3902) 22-81-30
662150, Красноярский кр. г. Ачинск, ул. Кирова, 4 (почта Кирова, 52-131)	СЦ «ВИД-Сервис»	(39151) 5-10-01 8-950-409-58-10
656049, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «ДИОД»	(3852) 63-59-88
618419, Пермский край, г. Березники, ул. Льва Толстого, 76а	«Рембытторгтехника»	(3424) 23-72-23 (3424) 23-71-61
394030, г. Воронеж, ул. Донбасская, 1	ОАО ВТТЦ «Орбита-сервис»	(4732) 35-58-30 (4732) 77-43-97 факс (4732) 77-66-25
394028, г. Воронеж, ул. Волгоградская, 32	ИП Рубцов В.М.	(4732) 37-37-38
400048, г. Волгоград, шоссе Авиаторов, 1	ООО ТД «1000 мелочей»	(8442) 26-75-61 8-927-523-30-87
394030, г. Воронеж, ул. Плехановская, 40	«Воронеж-Сервис»	(4732) 71-31-84
394016, г. Воронеж, ул. 45-й Стрелковой дивизии, 224	ОАО «РЕМБЫТТЕХНИКА»	(4732) 41-27-20
690087, г. Владивосток, ул. Кирова, 18	ИП Соколов	(4232) 48-81-37
347360, г. Волгодонск, ул. Ленина, 49	ООО «Катрекс»	(86392) 2-36-52 (86392) 5-56-21
399770, г. Елец, ул. Луговая, 11	ИП Шкатов	8-915-006-52-28
456211, Челябинская обл, г. Златоуст, ул. 1-я Н-Заводская, 81	ООО «Бытовые услуги»	(3513) 67-80-44
426028, г. Ижевск, ул. Маяковского, 43	ИП Широбоков	(3412) 50-67-57 (3412) 50-57-73
664082, г. Иркутск, м/н Университетский 70, кв. 56	ИП Францев А.И.	(3952) 350-122 (3952) 355-904

424000, Республика Марий-Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Советская, 173	«МИДАС-СЕРВИС»	(8362) 45-73-68 (8362) 21-39-10
610025, г. Киров, ул. Мельничная, 25	ИП Юдинцева Н.А.	(8332) 37-39-30 (8332) 48-47-47
305007, г. Курск, ул. Сумская, 37-Б	ИП Тарасова Т.Ю.	(4712) 35-04-91 (4712) 50-85-90
601786, Владимирская область, г. Кольчугино, ул. 50 лет Октября, 15	ООО «ТелеЭксПресс»	(49245) 2-02-55 8-919-011-62-36
624356, г. Качканар, 11 мкр., дом 13	ИП Шишонков Д.Н.	(34341) 6-25-82
660078, г. Красноярск, ул. Глинки, 37	ИП Каминский С.Ю.	8-908-026-71-15
Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Курганная, 328	ООО «Рембыттехника»	(8772) 53-52-95 (8772) 53-43-98
603002, г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	«ПРОК-СЕРВИС»	(831) 413-32-33
673400, Забайкальский край, г. Нерчинск, ул. Погодаева, 32	ИП Мороз	(30242) 4-40-07
630039, г. Новосибирск, ул. Воинская, 63/3	ООО «Техносиб»	(383) 210-52-92
644009, г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника- сервис»	(3812) 32-43-24 факс (3812) 36-74-01
460000, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16	«ТИКО-СЕРВИС»	(3532) 78-05-51
620137, г. Екатеринбург, ул. Д. Зверева, д. 31, литер А, оф. 2	ЦС «Мастер-Сервис»	(343)385-1289
614058, г. Пермь, ул. Деревообделочная, 3Б	ООО «СК-Сервис»	(342) 221-40-99 (342) 222-1-222 (доб. 107)
396655, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 148	ИП Дубровин С.А.	(47396) 48-911 факс (47396) 30-252
г. Стерлитамак, ул. Мира, 2"Б"	«Быттехника»	(3473) 26-87-90 (3473) 25-11-17
410004, г. Саратов, ул. Шелковичная, 84/86	ООО «РТЦ»	(8452) 52-41-75
355040, г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, 8/1	ЗАО «БЫТСЕРВИС»	(8652) 74-01-91 (8652) 77-36-00
214025, г. Смоленск, ул. Нормандии-Неман, 35	ООО ПП «ГЛАЙС»	(4812) 59-92-12
443063, г. Самара, ул. Матросова, 49/42-6	ИП Руднев А.Н.	(8462) 990-18-12 8-960-808-75-91
625023, г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	ООО «Пульсар»	(3452) 28-08-69 (3452) 20-19-05

634021, г. Томск, пр. Академический, 1, Блок А	ООО «Элит-Сервис»	(3822) 25-32-12 (3822) 21-04-80 8-906-199-61-65
692525, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Советская, 96	ООО «Техносервис»	(4234) 33-51-80 8-924-259-15-57
670045, г. Улан-Удэ, ул. Ботаническая, 68ТЦ	ООО «Промтехцентр- сервис»	(3012) 45-31-72
670000, г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 20-110	СЦ «Мастер»	(3012) 21-89-63
454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 43	ИП Симаков О.В.	(351) 237-19-79
150046, г. Ярославль, ул. Нефтяников, 22	ИП Калинин М.В.	(4852) 90-12-28 (4852) 42-88-76



www.el-delta.ru