

★ ★ ★ ★ ★
Delta
E U R O P E



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

D-023A/D-024A

D-023B/D-024B

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-023A, D-023B	D-024A, D-024B
Электропитание	220 ± 2% В ~ 50 Гц	
Мощность духовки	1300 Вт	
Тип нагревательного элемента	ТЭН	
Время разогрева до рабочей температуры	10 мин.	
Объем	40 л	40 л
Класс электробезопасности	I	
Класс энергоэффективности	B	
Регулируемый термостат	50-320 °С	
Таймер	0-90 мин.	
Гриль	нет	есть
Срок службы	5 лет	

1.1. 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-024A, D-024B)	1 шт.
5.	Ножки	2 шт.
6.	Ручка дверцы	1 шт.
7.	Крепления	1 компл.
8.	Руководство по эксплуатации	1 экз.
6.	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

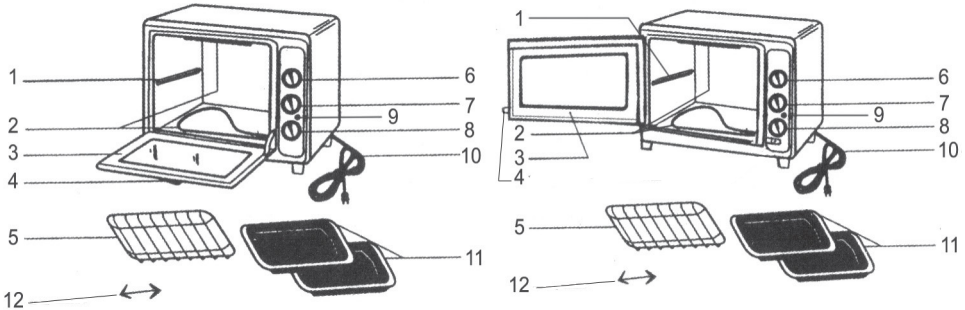


Рисунок 1

D-023A/D-024A

D-023B- D-024B

1. Подставка для противня и решетки
2. Нагревательные элементы
3. Дверца из термостойкого стекла
4. Ручка дверцы
5. Решетка
6. Терморегулятор (термостат)
7. Таймер
8. Переключатель режимов работы ТЭНов
9. Световой индикатор работы
10. Сетевой шнур
11. Противни
12. Вертел (D-024A, D-024B)

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 во время работы.

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.

ВНИМАНИЕ! Некоторые части прибора в процессе работы сильно нагреваются. Не касайтесь руками горячих поверхностей.

5.12. При отключении духовки от сети питания держитесь рукой за вилку, не тяните за электрошнур.

5.13. Никогда не оставляйте включенную духовку без присмотра.

5.14. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.

5.15. Не используйте духовку с поврежденным электрошнуром или вилкой.

5.16. 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 электродуховкой.

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 (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 режимов 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 гриль
(D-024A, D-024B)



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 для детей. 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.



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4

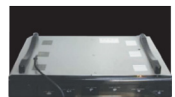


Рис. 5

7.2. Порядок работы

- Подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить.

Вложите 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.

Примечание: для обеспечения наиболее качественного приготовления пищи не кладите много продуктов на один противень сразу.

- После установки температуры, количества нагревательных элементов и таймера прибор начнет работу.
- 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 открывании дверцы из внутренней камеры может вырваться пар. Не прикасайтесь к разогретым поверхностям во избежание ожогов.
- Для предотвращения пригорания блюда предварительно смажьте противень маслом.
- Для приготовления гриля (D-024A, D-024B) необходимо поместить курицу или кусочки 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.

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-024A, D-024B)	240-250	50-60
Баранина на вертеле (D-024A, D-024B)	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 охладиться.
- 8.2. Снимите решетку, промойте ее по мере необходимости.
- 8.3. Внешнюю поверхность протирайте только с помощью 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 необходимо обратиться в сервисный центр.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Духовка электрическая **D-023A (D-023B, D-024A, D-024B)** 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 Широкобов	(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	СЦ «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, 2Б	«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, л. 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