

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед использованием прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию. Бережно храните данную инструкцию.

Примечание:

данный символ указывает на рекомендации и важную информацию для пользователя.

- Перед первым использованием духовки снимите всю внутреннюю бумажную упаковку: защитную картонную упаковку, инструкции, пластиковые пакеты и проч.
- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 20 см от электрической розетки подключения.
- После размещения духовки на рабочей поверхности убедитесь, что между поверхностью прибора и стенами имеется свободное пространство 10 см, а также имеется свободное пространство 10 см над духовкой.
- Перед первым использованием включите порожний прибор на 15 минут, установив термостат на максимальное значение. Это делается для устранения запаха новых деталей и небольшого количества дыма, который образуется из-за нанесения защитных веществ на нагревательные элементы перед транспортировкой. Во время этой операции проветрите помещение.
- Тщательно промойте все комплектующие перед использованием.

Внимание!

Несоблюдение предписаний может привести к травмам или к повреждению прибора.

- Настоящая духовка разработана для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей и не должна подвергаться модификации или каким-либо переделкам.
- После снятия упаковки с прибора проверьте сохранность дверцы. Поскольку дверца выполнена из стекла, рекомендуется запросить ее замену, если на ней имеются видимые сколы, порезы или царапины. Кроме того, во время применения прибора, действий по очистке и перемещений следует избегать хлопанья дверцей, резких ударов по ней и пролития холодных жидкостей на горячую поверхность дверцы.
- Установите прибор на ровную поверхность на высоте не менее 85 см недоступным для детей.
- К пользованию данным прибором допускаются дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возмож-

ностями, а также не имеющие навыков и знаний, при условии, что они будут находиться под постоянным присмотром, пройдут соответствующую подготовку по безопасному использованию прибора и будут осознавать связанные с ним риски.

Дети не должны играть с прибором. К чистке и уходу за прибором допускаются дети старше 8 лет при условии, что они находятся под постоянным присмотром. Не допускайте к прибору и к шнуру питания детей младше 8 лет.

- Не перемещайте работающий прибор.
- Не используйте прибор, если:
 - его шнур питания поврежден;
 - прибор упал, имеет видимые повреждения или неполадки в работе. В этих случаях, во избежание любого риска, прибор следует доставить в ближайший центр послепродажного обслуживания.
- Не размещайте прибор рядом с источниками тепла.
- Не используйте прибор в качестве источника тепла.
- Ни в коем случае не помещайте бумагу, картон или пластмассу внутрь духовки и не размещайте никаких предметов на ней (кухонные приспособления, решетки, другие предметы).
- Ничего не вставляйте в отверстия для вентиляции. Не засоряйте их.
- Эта духовка не предусмотрена для встраивания.
- Когда дверца открыта, следует помнить о следующем:
 - не оказывайте на нее излишнее давление путем размещения тяжелых предметов или потянув ручку книзу;
 - ни в коем случае не ставьте на поверхность дверцы тяжелые емкости или раскаленную посуду только что из духовки.
- Данный прибор разработан исключительно для домашнего применения. Любое профессиональное, неадекватное или не соответствующее инструкциям применение означает прекращение ответственности и гарантии производителя.
- Этот прибор предназначен исключи-

тельно для применения в домашних условиях. Не предусмотрено его применение в помещениях, отведенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, в агротуристических комплексах, гостиницах, мотелях и других структурах, предназначенных для приема гостей, в пансионатах.

- Всегда отсоединяйте прибор от сети, если он не используется или перед его очисткой.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или через отдельную систему дистанционного управления.
- Прибор должен размещаться и работать в таком положении, когда его задняя часть обращена к стене.
- Перед очисткой всегда выключайте прибор путем приведения главного выключателя в положение "0" и отключения вилки из электрической розетки.



Опасность ожогов!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к ошпариванию или к ожогам.

- Когда прибор работает, температура его дверцы и доступных наружных поверхностей может быть очень высокой. Всегда пользуйтесь рукоятками, ручками и кнопками. Ни в коем случае не прикасайтесь к металлическим частям или к стеклу дверцы. При необходимости используйте кухонную рукавицу.
- Данный электрический прибор работает на повышенной температуре, которая может вызвать ожоги.
- Ни в коем случае не размещайте воспламеняющиеся продукты поблизости от духовки или под мебелью, на которой она установлена.

- Ни в коем случае не оставляйте прибор работать под навесной полкой или шкафом и поблизости от воспламеняющихся материалов, как, например, штор, жалюзи и проч.
- Если случится возгорание пищи или других частей духовки, ни в коем случае не тушите огонь водой. Держите дверь закрытой, отключите вилку питания и потушите возгорание влажной тряпкой.



Опасно!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для жизни поражению электрическим током.

- Перед подключением штепсельной вилки в розетку убедитесь, что:
 - напряжение сети соответствует указанному значению на паспортной табличке;
 - электрическая розетка имеет мощность 16 А и оснащена проводом заземления.Производитель не несет никакой ответственности, если такая норма по технике безопасности не будет соблюдаться.
- Не допускайте свисания шнура питания и его контакта с горячими частями духовки. Ни в коем случае не отключайте прибор, потянув за шнур питания.
- Если требуется использование удлинителя, убедитесь в его исправном состоянии, в наличии штепсельной вилки с заземлением и в наличии соединительного провода аналогичного сечения, что и шнур питания в комплекте прибора.
- Чтобы избежать любого риска электрического разряда, не погружайте шнур питания, штепсельную вилку или сам прибор в воду или в другие жидкости.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит предотвратить любой риск.
- В целях собственной безопасности ни в коем случае не разбирайте прибор самостоятельно. Следует всегда обращаться в уполномоченный сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Потребляемая мощность: 1800 Вт

Наружные размеры LxHxP: 535x405x355

Вес: около 10 кг

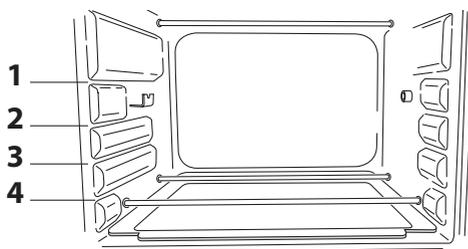
CE Прибор соответствует следующим европейским директивам ЕС:

- директива о низком напряжении 2006/95/ЕС и последующие поправки;
- директива об электромагнитной совместимости EMC 2004/108/ЕС и последующие поправки;
- материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, отвечают распоряжениям Европейского регламента (ЕС) № 1935/2004.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A Ручка термостата
- B Ручка выбора функций
- C Ручка таймера
- D Контрольная лампа
- E Стеклопанель дверца
- F Решетка
- G Решетка (только в некоторых моделях)
- H Противень
- I Ручка для извлечения решетки (только в некоторых моделях)
- L Вертел
- M Ручка для извлечения вертела
- N Поддон для сбора крошек
- O Нижний нагревательный элемент
- P Верхний нагревательный элемент
- Q Отверстие для вертела
- R Упор для вертела

НАПРАВЛЯЮЩИЕ



РУКОЯТКА ТАЙМЕРА (C)

Рукоятка таймера (C) может устанавливаться максимум на 120 минут. Духовка не начинает работу, если не задано время приготовления и рукоятка таймера установлена в положение "0".

Чтобы задать время приготовления, поверните рукоятку таймера по часовой стрелке до выбора нужного значения. Контрольная лампа (D) загорится только тогда, когда вы-

брано время приготовления. Когда завершится заданное время, рукоятка таймера возвращается в положение "0", подается звуковой сигнал и духовка отключается автоматически.

Заданное время можно изменить во время цикла приготовления простым поворотом рукоятки таймера на нужное значение.

Для использования прибора без таймера и без заданного времени приготовления поверните рукоятку таймера в положение ВКЛ.

В этом случае духовка будет работать, пока рукоятка таймера не будет переведена в положение "0".

Время приготовления зависит от свойств продуктов, от температуры ингредиентов и от личного предпочтения каждого.

РУКОЯТКА ТЕРМОСТАТА (A)

Поверните рукоятку термостата (A) по часовой стрелке на нужное значение температуры. Можно задавать температуру до 230°C.

РУКОЯТКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ (B)

Поворотом данной рукоятки можно выбрать имеющиеся режимы приготовления. В режиме вентилированной духовки, традиционной духовки и гриль рекомендуется всегда предварительно нагреть печь в течение 5-ти минут до выбранной температуры для получения наилучших результатов.

Имеются следующие функции:

РАЗМОРОЗКА (только в некоторых моделях)

Для получения наилучшего результата разморозки за короткое время:

- Заведите противень (H) в направляющие 4, заведите решетку (F) в направляющие 3 и разместите сверху продукт для разморозки.
- Поверните рукоятку выбора функций (B) в положение .
- Поверните рукоятку термостата (A) в положение "••".
- Поверните рукоятку таймера (C) в положение ВКЛ или на нужное значение времени, затем закройте дверцу.
- Время приготовления замороженных продуктов см. на упаковке таких продуктов.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮД

- Заведите противень (H) в направляющие 3 и поставьте сверху блюдо.
- Поверните рукоятку выбора функций (B) в положение .

- Поверните ручку термостата (А) в положение .
- Поверните ручку таймера (С) в положение ВКЛ или на нужное значение времени, затем закройте дверцу. Рекомендуется не оставлять блюда в духовке на длительное время, поскольку они могут пересохнуть.
- Пользуйтесь специальной ручкой (I) (если имеется) для извлечения решетки или противня из разогретой духовки.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данная функция предназначена для выпечки и глазированных тортов.

Также гарантированы отличные результаты для завершения приготовления снизу или для таких видов готовки, когда тепло требуется в нижней части.

- Заведите противень (Н) в направляющие 3 и поставьте сверху блюдо.
- Поверните ручку выбора функций (В) в положение .
- Выберите требуемую температуру от 100°C до 160°C путем вращения ручки термостата (А).
- Поверните ручку таймера (С) в положение ВКЛ или на нужное значение времени, затем закройте дверцу.
- Пользуйтесь специальной ручкой (I) (если имеется) для извлечения решетки или противня из разогретой духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ТРАДИЦИОННОЙ ДУХОВКИ

Данная функция идеально подходит для всех видов рыбы, для фаршированных овощей, для кондитерских изделий на основе взбитых белков и для выпечки, которая требует длительного времени приготовления (более 60 мин). Выполните следующие действия:

- Заведите решетку (F) или противень (Н) в нужные направляющие.
- Поверните ручку выбора функций (В) в положение .
- Выберите требуемую температуру путем вращения ручки термостата (А).
- Поверните ручку таймера (С) в положение ВКЛ или на нужное значение времени, затем закройте дверцу.
- После предварительного нагрева духовки в течение 5 минут поместите в нее продукт для приготовления.
- Пользуйтесь специальной ручкой (I) (если имеется) для извлечения решетки или противня из разогретой духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ВЕНТИЛИРОВАННОЙ ДУХОВКИ (только в некоторых моделях)

Данная функция идеально подходит для приготовления мяса, пиццы и хлеба.

- Вставьте решетку (F) на нужные направляющие и поместите сверху продукт для приготовления.
- Поверните ручку выбора функций (В) в положение .
- Выберите требуемую температуру путем вращения ручки термостата (А).
- Поверните ручку таймера (С) в положение ВКЛ или на нужное значение времени, затем закройте дверцу.
- Пользуйтесь специальной ручкой (I) (если имеется) для извлечения решетки или противня из разогретой духовки.

ГРИЛЬ

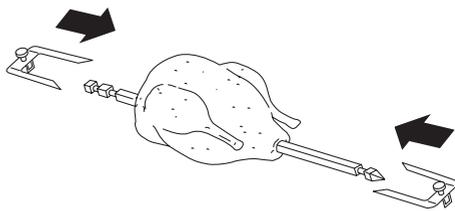
Данная функция отлично подходит для приготовления стейков с начинкой, рыбы, бифштексов и овощей.

- Поместите продукт непосредственно на решетку (F), разместите решетку на противне (Н) и заведите в направляющие 1.
- Поверните ручку выбора функций (В) в положение .
- Поверните ручку термостата (А) в положение .
- Поверните ручку таймера (С) в положение ВКЛ или на нужное значение времени, затем закройте дверцу.
- Переверните на половине готовности.
- Пользуйтесь специальной ручкой (I) (если имеется) для извлечения решетки или противня из разогретой духовки.

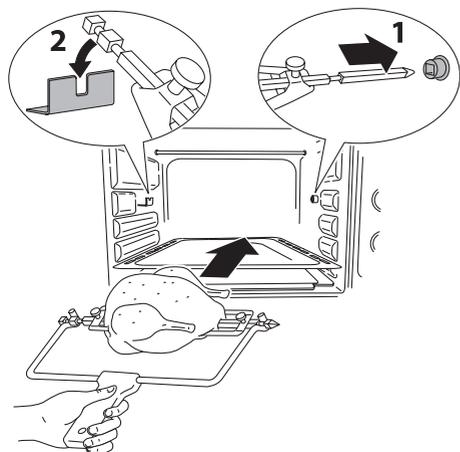
РЕЖИМ ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

Данная функция хорошо подходит для приготовления цыпленка на вертеле, птицы в целом, свиного и телячьего жаркого.

- Насадите продукт на вертел (L) и закрепите его специальными вилками (для наилучшего результата перевяжите мясо кулинарной нитью).



- Вставьте противень (Н) в направляющие 4, вставьте вертел (L) в специальное отверстие (Q) и в упор (R).



- Поверните рукоятку выбора функций (В) в положение
- Поверните рукоятку термостата (А) в положение $\overline{230}$.
- Поверните рукоятку таймера (С) в положение ВКЛ или на нужное значение времени, затем закройте дверцу.
- По истечении времени приготовления убедитесь, что блюдо хорошо приготовилось. Теперь можно снять вертел (L) при помощи специальной ручки извлечения вертела (М).

ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА (только в некоторых моделях)

Поверните рукоятку выбора функций (В) в положение для включения внутренней подсветки.

ОЧИСТКА

Частая очистка помогает избежать образования дыма и неприятных запахов во время приготовления. Перед выполнением любых работ по очистке всегда отключайте вилку из электрической розетки.

Ни в коем случае не погружайте прибор в воду, не мойте прибор под струями воды. Решетка (F), противень (H) и поддон сбора крошек (N) можно мыть как обычную посуду как вручную, так и в посудомоечной машине. Для очистки наружной поверхности всегда пользуйтесь влажной губкой. Избегайте использования абразивных средств, которые могут повредить отделку поверхности. Не допускайте попадания воды или жидкого мыла внутрь отверстий на правой стороне духовки.

Для очистки внутри духовки ни в коем случае не используйте

коррозийные средства и не царапайте стенки острыми или режущими предметами.

Пользуйтесь только жидкими неабразивными чистящими средствами. Не пытайтесь вставить вилки, ножи или заостренные предметы в отверстия справа и сзади духовки. Извлеките поддон сбора крошек (N), потянув его на себя. Если при этом возникнут затруднения, увлажните наружные части поддона. Удалите загрязнения влажной тряпкой. Хорошо высушите и вставьте поддон на место.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	"
Напряжение:	"
Частота:	"
Мощность:	"

Сделано в Китае для:
De'Longhi Appliances s.r.l.
via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy
Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.
Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:
ООО «Делонги»
127055 Россия, г. Москва, ул. Сушѐвская, д. 27, стр. 3
Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, СС – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

ЕАС

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

рецепт	E0 4035				E0 4055			
	рукоятка выбора функций	рукоятка термостата	рукоятка таймера	положение решеток/противня	рукоятка выбора функций	рукоятка термостата	рукоятка таймера	положение решеток/противня
Пирог		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
Пицца свежая		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
Пицца замороженная		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
Каннеллони		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
Лазанья		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
Целый цыпленок		230°	120	-		230°	120	-
Свиное жаркое		230°	100	-		230°	100	-
Шашлыки		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
Рыба запеченая		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
Картофель замороженный		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
Свежий картофель		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
Песочный пирог с джемом		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
Неаполитанский песочный пирог		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
Торт Маргарита		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

Время приготовления зависит от свойств продуктов, от температуры ингредиентов и от личного предпочтения каждого.