

SİNBO SMO-3615 & SMO-3616

Электродуховка

Руководство пользователя

Благодарим вас за то, что приобрели электробытовой прибор марки SİNBO. Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство пользователя и не забудьте поставить печать на гарантийный талон. Ставить печать на гарантийный талон должна фирма-продавец в момент продажи.

На приобретенный вами прибор, с условием соблюдения пользователем всех инструкций руководства пользователя, дается 2 ГОДА ГАРАНТИИ против всех видов производственного брака.

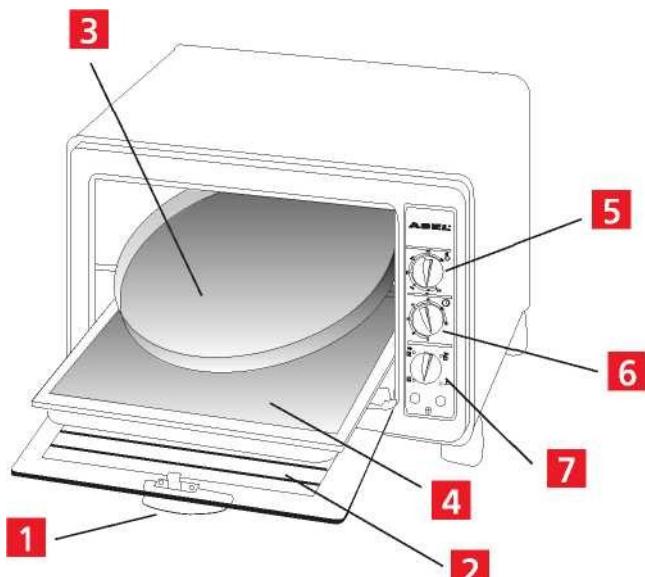
Если прибор выйдет из строя до указанной даты, отнесите его вместе с гарантийным талоном в ближайший к вам сервис, авторизованный фирмой SİNBO и там вам уделят должное внимание. В случае возникновения каких-либо проблем, пожалуйста, свяжитесь с нами.

Заранее благодарим вас за оказанное доверие, покупая прибор марки SİNBO и желаем здоровых и счастливых дней пользования.

С уважением

«SİNBO» - ЭЛЕКТРОБЫТОВЫЕ ПРИБОРЫ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Детали миди электродуховки

1. Держатель ручки
2. Термостойкое стекло
3. Круглый эмалированный противень
4. Квадратный эмалированный противень
5. Регулятор терmostата
6. Регулятор времени
7. Регулятор сопротивления

ХАРАКТЕРИСТИКА МИДИ ЭЛЕКТРОДУХОВКИ

- * Наружные панели духовки окрашены порошковой краской.
- * Поверхность внутренних панелей имеет алюминиевое покрытие.
- * Противни покрыты эмалью.
- * Сопротивление из нержавеющей стали трубчатого типа.
- * Может ремонтироваться в любой момент.
- * Сопротивление 2x550 Ватт, 220-240 Вольт, 50-60 Гц.
- * Не кладите на духовку тяжелые и горючие предметы.
- * Всегда устанавливайте вашу духовку в недоступном для маленьких детей месте.
- * Не прикасайтесь к духовке мокрой тканью или руками когда она горячая.
- * После окончания приготовления, обязательно отключайте прибор от электросети и подождите остывания.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании электроприборами необходимо всегда соблюдать основные правила техники безопасности, описанные ниже.

При первом пользовании рекомендуется включить духовку с открытой дверцей на 10 минут. Таким образом, вы удалите из духовки возможный запах от краски и остатков используемых в производстве смазок и первого пара, образующегося на температурном стекле в процессе нагревания, чтобы этим запахом не пропитались продукты.

Духовка должна включаться в электросеть с переменным током и напряжением 220-240 Вольт (AC).

Устанавливайте для духовки предохранитель 16А и пользуйтесь только розеткой с заземлением.

Духовка оснащена регуляторами режима работы, которые настраиваются путем поворота.

Устанавливайте духовку на ровное, твердое и негорючее основание.

В процессе работы духовки нагревается стекло дверцы и металлические части, поэтому не прикасайтесь к ним голыми руками.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

- * Включите вилку в розетку.
- * Для настройки температурного режима, установите термостат напротив деления с нужной температурой.
- * Если вы используете сразу оба противня:
- * Поместите продукты, которые вы будете готовить в духовке на специальный противень и задвиньте в духовку.
- * После того, как продукты в верхнем противне будут достаточно пропечены, поменяйте местами верхний и нижний противень. Момент приобретения продуктов желаемого цвета в верхнем противне будет означать готовность ваших блюд для подачи на стол.
- * Выключите духовку и оставьте ваши продукты внутри еще на 5 минут.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- * Прежде всего отключите духовку от электросети (вытащить вилку из розетки).
- * Следите за тем, чтобы духовка не была горячей.
- * Для очистки духовки никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и бензином, другими горючими и абразивными средствами.
- * Не пользуйтесь стиральным порошком.
- * Внешнюю и наружную поверхность духовки допускается мыть мягкой тканью или губкой, слегка увлажненной в воде с моющим средством и протереть насухо. (Рис. 1)
- * Никогда не пытайтесь помыть духовку под проточной водой, не допускайте прямого контакта с водой.



(Рис. 1)

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже даются рекомендации по настройке температурного режима и времени для получения лучшего результата приготовления продуктов в миши духовке SİNBO.

Блюда	Время приготовления (мин.)	Градусы
Курица	50-60	240-250
Кекс с кремом	20-30	160-170
Яблочный пирог	20-25	170-180
Кекс с фруктами	20-30	170-180
Кекс	35-40	160-170
Пицца и пирог	40-50	150-175
Печенье	20-35	150-160
Красное мясо	25-35	175-200
Рыба	20-35	160-175

ЭЛЕКТРОДУХОВКА

Электрические духовки SİNBO нагреваются путем включения нижнего и верхнего электрического сопротивления. При включении духовки одновременно включаются нижнее и верхнее сопротивление.

ПРИМЕЧАНИЕ: В моделях с термостатом обеспечивается возможность настройки желаемой температуры в диапазоне от 50⁰С до 300⁰С. Достижение заданной температуры происходит через 10 минут после включения. Термостат не работает при отключенной духовке.

ТАЙМЕР

Настройку времени приготовления с помощью таймера необходимо производить до включения духовки. Можно настраивать желаемое время до 90 минут.

После истечения заданного времени раздается звуковой сигнал. Подача электричества прекращается автоматически после истечения заданного времени. Чтобы выключить таймер, необходимо установить регулятор в позицию 'ON'.

Внимание:

Ваша духовка не включится, если после настройки терmostата и установки выключателя в позицию включено, вы не выполните настройку таймера или не переведете его в позицию 'ON'.

Позиция 1

Нижнее сопротивление

Нагревание снизу и готовка

Позиция 2

Верхнее сопротивление

Поджаривание верхнего слоя

Позиция 3

Нижнее и верхнее сопротивление

Готовка и поджаривание

ВАЖНО

В случае повреждения шнура питания или вилки духовки, замену могут производить только компетентные сотрудники SINBO или сотрудники авторизованной фирмой SINBO сервисной службы. В противном случае вы подвергаетесь опасности вероятного поражения электрическим током. Стекло находится вне гарантии. Не допускайте контакта стекла с водой, когда стекло горячее.

ВНИМАНИЕ!

Не допускайте падения прибора на пол. Если духовка упадет в процессе применения, первое, что необходимо сразу выполнить, вытащить вилку из розетки. Во время падения могут разбиться детали прибора и прибор выйдет из строя. В таких случаях, прежде чем снова пользоваться прибором отнесите его для проверки и ремонта в ближайший к вам сервис авторизованный фирмой SINBO.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Все виды ремонта и замены деталей должны выполнять только сотрудники авторизованной фирмой SINBO сервисной службы. Случай какого-либо вмешательства в конструкцию или самостоятельного ремонта станут причиной потерей всех прав потребителя. Все запасные детали, перечисленные в этом руководстве могут поставляться сервисной службой авторизованной фирмой SINBO. В случае столкновения с какой-либо проблемой, пожалуйста, свяжитесь с нами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае неисправности вашего прибора, прежде чем обращаться в сервисную службу авторизованную фирмой SINBO, необходимо проверить следующее:

- 1- Правильно ли вставлена вилка в розетку?
- 2- Имеется ли электроэнергия в сети вашего дома, нет ли какой-либо неисправности?
- 3- В точности ли вы соблюдаете все инструкции приведенные в руководстве пользователя? Если после выполнения этих действий ваша духовка все еще не включится в работу, обратитесь в ближайший к вам сервис авторизованный фирмой SINBO.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Подготавливая прибор к транспортировке, необходимо поместить его в собственную упаковку с использованием перегородок, завернув в мягкую ткань для защиты снаружи. Помещение в коробки другого размера может стать причиной поломки пластиковых деталей, повреждения электрического оснащения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Неисправности и поломки, возникшие по причине несоблюдения этих правил в процессе погрузки, транспортировки и разгрузки после перехода собственности к клиенту, находятся вне гарантии.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

МОЩНОСТЬ	ЧАСТОТА	РАБОЧЕЕ НАПРЯЖЕНИЕ
1100 Вт	50-60 Гц	220-240 В-16А



ВНИМАНИЕ: Этот прибор обязательно должен быть заземлен. Не допускается ремонт электрического оснащения без предварительного отключения от электросети.

Этот прибор имеет сертификат соответствия директивам Европейского Союза CE и Голландский сертификат соответствия качеству.

Сделано в Турции
ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ.

ВНИМАНИЕ: Срок службы прибора 10 лет.