

## УХОД И ХРАНЕНИЕ

- Необходимо чистить духовку после каждого приготовления пищи во избежание образования нагара.
- Перед очисткой необходимо отключить плиту от электросети и дать полностью остынуть.
- Ни в коем случае не мойте прибор под проточной водой. Протрите снаружи корпус сначала мягкой влажной тканью, а затем вытрите насухо.
- Выньте все принадлежности из духовки и вымойте, как обычную посуду.
- Не применяйте жёсткие щётки, абразивные чистящие вещества, бензин и растворители (в т.ч. ацетон) для очистки прибора.
- Не храните в приборе никакие предметы, кроме его принадлежностей.
- Прибор должен храниться в закрытых помещениях в условиях, исключающих возможность воздействия влаги и резких колебаний температуры.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Шкаф духовой с конфорками	1 шт.
2. Решетка	1 шт.
3. Противень	1 шт.
4. Ухват	1 шт.
5. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
6. Гарантийный талон	1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:	3200 Вт
Максимальный объём:	30 л

Производитель: CHINA YANGTZE GRINDING MACHINE IMPORT AND EXPORT CO.,LTD., Китай

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп».  
Адрес: 630501, Российская Федерация, Новосибирская область, р.п. Краснообск, д.221.

[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)



## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп» Производитель: CHINA YANGTZE GRINDING MACHINE IMPORT AND EXPORT CO.,LTD., Китай	Модель: SA-7013B SA-7013W
Потребление электроэнергии, кВт·час	3,2
Объём, литров	30
Тип	малый



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Шкаф духовой с конфорками SA-7013B / SA-7013W



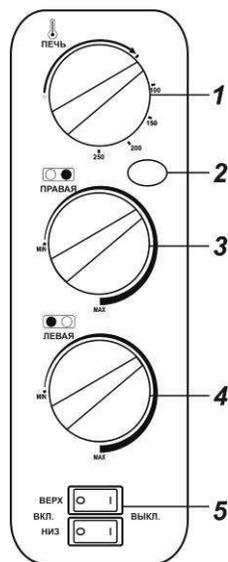
Объем: 30 л  
Общая мощность: 3200 Вт  
Мощность духовки: 1500 Вт  
Мощность каждой конфорки: 1000 Вт и 700 Вт  
Регулируемый термостат: 50-250°C

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на упаковке, параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Не используйте прибор вне помещений.
- Запрещается включать прибор влажными руками.
- Располагайте прибор вертикально на плоской и устойчивой поверхности (на полу, на столе).
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Устанавливайте прибор не менее, чем в 10 см от окружающих предметов, чтобы не затруднять конвекцию воздуха.
- Не используйте дополнительные принадлежности, не входящие в комплект поставки и не рекомендованных производителем устройства. Это может привести к поражению электрическим током или травме.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.
- Чтобы отключить прибор, поставьте регулятор в положение "Выключено" и выньте электрическую вилку из розетки, придерживая штепсель. Не тяните за шнур!
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не накрывайте прибор и препятствуйте его контакту со шторами и обоями, это может привести к его перегреву и возгоранию.
- Не ставьте на прибор посуду и другие предметы из картона, пластика, бумаги.
- Соблюдайте осторожность при обращении с посудой, содержащей горячие жидкости.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте защитные перчатки из теплоизолирующего материала или прихватки, когда вынимаете что-либо из горячего прибора.
- Не используйте для чистки металлические губки, они могут повредить поверхность плиты.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте включенный прибор без присмотра!
- **ВНИМАНИЕ!** Данное изделие является прибором с высоким энергопотреблением. В связи с этим обратите Ваше внимание на параметры розетки, к которой Вы его подключаете: Если розетка рассчитана на ток 10 А, то не желательно включать одновременно духовой шкаф и конфорки на полную мощность. Если розетка рассчитана на 15 А, то использование духового шкафа и двух конфорок одновременно на полной мощности возможно.

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Регулятор температуры духового шкафа
2. Индикатор работы
3. Регулятор температуры правой конфорки
4. Регулятор температуры левой конфорки
5. Выбор режима работы: включение верхнего нагревательного элемента, нижнего нагревательного элемента или обоих сразу.



## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Убедитесь, что прибор отсоединен от сети.
- Перед первым использованием тщательно промойте прибор, тщательно протрите принадлежности и установите их обратно.
- Подключите электроплиту к розетке.
- При первом включении прогрейте плиту в течение 15 минут на максимальном уровне мощности для удаления возможных остатков масла после сборки.

## РАБОТА

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ

- Обычно предварительный нагрев прибора не требуется. Однако приготовление некоторых блюд (например, пирогов) лучше начать в предварительно прогретой духовке.
- Подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить.
- Смажьте противень маслом для предотвращения пригорания блюда.
- Выложите продукты на противень.
- Откройте дверцу духовки и установите противень на место.
- С помощью регулятора температуры установите нужную температуру (1), с помощью кнопки выбора режима работы – необходимый нагрев (5). Можно включать верхний и нижний нагревательный элемент каждый отдельно или одновременно.
- По окончании приготовления пищи установите кнопку выбора режима работы (5) в положение "Выкл." и осторожно извлеките противень.
- Отключите прибор от сети.
- В случае попадания кусочков пищи на нагревательный элемент или внутреннюю поверхность духовки, дождитесь полного остывания духовки и удалите их мягкой влажной тканью во избежание возгорания или образования дыма при последующем использовании.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ПОМОЩЬЮ КОНФОРОК

- Подготовьте продукты для приготовления, поместите их в металлическую или стеклянную емкость и установите на конфорку.
- Выберите нужную конфорку, используя регуляторы работы конфорок, и настройте необходимую температуру работы (3, 4).
- По окончании приготовления установите ручки выбора конфорок и времени в положение "•" ("0").

### ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

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