

## INSTRUCTION MANUAL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

GB	ELECTRIC OVEN WITH GRILL.....	3
RUS	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ .....	4
UA	ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ З ГРИЛЕМ .....	5
KZ	ГРИЛИ МЕН БАР ЭЛЕКТР ПЕШ.....	6
EST	GRILLIGA ELEKTRILINE.....	8
LV	ELEKTRISKĀ KRĀSNS AR GRILU .....	9
LT	ELEKTRINĖ KROSNELĖ SU GRILIU .....	10
H	VILLANYSÜTŐ GRILLEZÉSSEL .....	11
RO	CUPTOR ELECTRIC CU GRĂTAR.....	12



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)



**GB DESCRIPTION**

1. Heating element
2. Removable wire rack
3. Housing
4. Door handle
5. Temperature control dial
6. Mode control switch
7. Timer switch
8. Indicator light
9. Oven window
10. Tray

**KZ СИПАТТАМА**

1. Жылытқыш элементтері
2. Алмалы-салмалы шарбақ
3. Тұлға
4. Есік тұтқасы
5. Термореттегіш
6. Тәртіптердің айырып-қосқышы
7. Таймер
8. Жарықты индикатор
9. Есік терезесі
10. Тұғырық

**LT APRAŠYMAS**

1. Šildymo elementas
2. Nuimamos grotelės
3. Korpusas
4. Durelių rankena
5. Termoregulatorius
6. Režimų jungiklis
7. Laikmatis
8. Šviesos indikatorius
9. Durelių langelis
10. Padėklas

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Нагревательный элемент
2. Съёмная решетка
3. Корпус
4. Ручка дверцы
5. Терморегулятор
6. Переключатель режимов
7. Таймер
8. Световой индикатор
9. Окно дверцы
10. Противень

**EST KIRJELDUS**

1. Kuumutuselement
2. Eemaldatav rest
3. Korpus
4. Ukse käepide
5. Termoregulaator
6. Režiimide ümberlüüti
7. Taimer
8. Märgutuli
9. Ukse vaateaken
10. Alus

**H LEÍRÁS**

1. Melegítő elem
2. Kivehető rács
3. Készülékház
4. Ajtófogantyú
5. Hőszabályzó
6. Üzem mód kapcsoló
7. Időmérő
8. Jelzőlámpa
9. Ajtó kisablak
10. Alátét

**UA ОПИС**

1. Нагрівальний елемент
2. Знімна решітка
3. Корпус
4. Ручка дверця
5. Терморегулятор
6. Перемикач режимів
7. Таймер
8. Світловий індикатор
9. Вікно дверця
10. Піддон

**LV APRAKSTS**

1. Sildīšanas elements
2. Noņemamais režģis
3. Korpus
4. Durvju rokturis
5. Termoregulators
6. Režīmu pārslēgs
7. Taimers
8. Gaismas indikators
9. Durvju lodziņš
10. Paliktņis

**RO DETALII PRODUS**

1. Element de încălzire
2. Grătar detașabil
3. Corp
4. Mănerul ușii
5. Termostat
6. Comutator de moduri
7. Regulator de timp
8. Indicator luminos
9. Geamul ușii
10. Tavă

~ 220-240V / 50 Hz	1500 W	6.54 / 7.78kg	25 L	
--------------------	--------	---------------	------	--

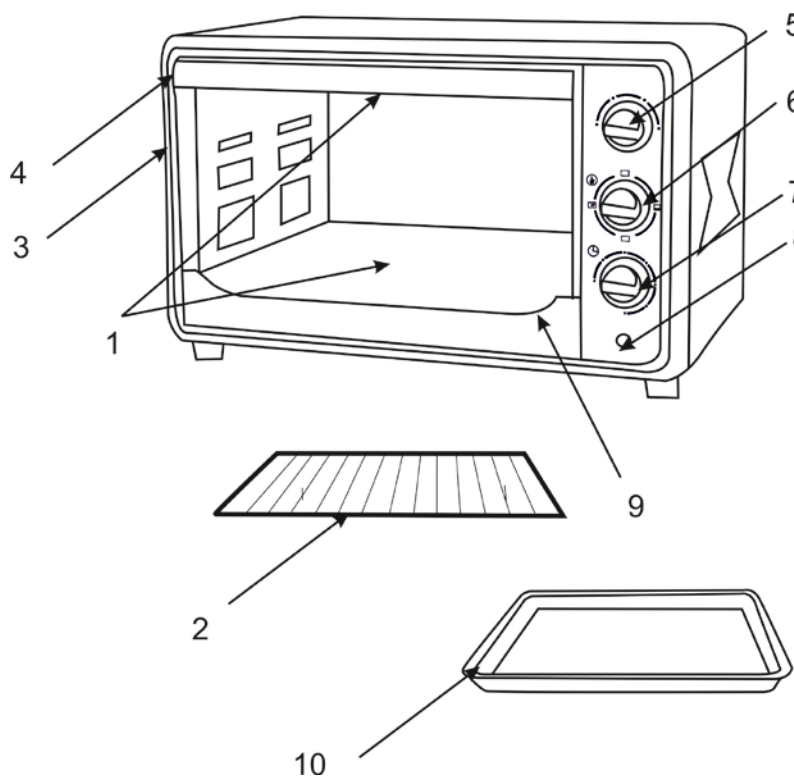
Класс энергетической эффективности - B

Фактическое потребление электроэнергии при стандартной загрузке - 0,67 кВт\*ч

Корректированный уровень звуковой мощности – 42 дБА

Полезный объем внутренней камеры - 19 л

Тип электрической печи - малая



## GB INSTRUCTION MANUAL

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- Before the first connecting of the appliance check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- For home use only. Do not use for industrial purposes. Do not use the appliance for any other purposes than described in this instruction manual.
- Do not use outdoors.
- Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance switched on when not in use.
- Do not use other attachments than those supplied.
- Do not operate after malfunction or cord damage.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the service center only.
- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull, twist, or wrap the power cord around appliance.
- Do not use the appliance for drying clothes or a paper.
- Do not warm up products in tightly closed utensils (banks, bottles etc.), as it can result in explosion.
- To avoid an explosion, pierce a product, which has a dense peel, such as a potato, apples, an egg yolk, chestnuts, sausage etc.
- To prevent an explosion or any malfunctions it is necessary to remember, that:
  - Burning of products results from too long preparation;
  - Remove all packing, metal tapes before cooking;
  - In case of fire accident do not open the door, switch off the electric oven and unplug from the power supply.
- Do not switch on the oven when it is empty. Do not use the chamber for storage of any subjects.
- Electric oven is not intended for conservation of products.
- Do not put products directly on a bottom of the chamber, use removable wire rack or non-stick flat baking tray.
- Always check the food temperature, especially if you are cooking for a child. Allow the food to cool down within several minutes.
- Always follow recipes of cooking, but remember, that some products (jams, puddings, stuffing for a pie from almonds, sugar or candied fruits) are heating up very quickly.
- To prevent circuit short keep air holes of the unit free of water.

#### IMPORTANT:

- Before cooking please ensure that the cookware you are going to use is suitable for electric oven.
- Door and other surfaces may heat during operation of the appliance.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.

#### INSTALLATION

- Make sure that all the packing materials are removed from the unit.
- Check the oven for any damage in transit:
  - Misaligned or bent door;
  - Damaged door seals and sealing surface;
  - Broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door.
- If new oven have any damage, do not operate it and contact your Dealer.
- If any damage occurs while using, switch off and unplug the oven and contact qualified service personnel.
- Place the electric oven on a flat, stable surface, able to hold its weight with the food to be cooked in the oven.
- Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, or near flammable materials.
- Do not place anything on the oven. Do not block any openings on the appliance.


- For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20 cm of free space above the oven, 10 cm back and 5 cm from both sides.


#### THE CONTROL PANEL


##### TEMPERATURE CONTROL DIAL

- It is used for setting working temperature.
- You can set required temperature within the limits of 100–230°C.

##### MODE CONTROL SWITCH

-  – a product is uniformly roasted from top. You can use this function for cooking toasts.

-  – a product is uniformly roasted from bottom. This function is suitable for cooking sandwiches, pizzas, hot dogs.

-  – a product is uniformly fried from all sides. Use this function for batch, cooking meat, fish, potato and other vegetables.

##### TIMER

- Is for setting cooking time within 60 minutes.

##### CAUTION:


- Readout of time is upside-down. During all time of cooking the indicator light will light. After the time is expired, the indicator light will go off and the signal will sound.

##### ADDITIONAL ACCESSORIES


- The complete set of the electric oven includes:
  - Removable wire rack for cooking sandwiches, toasts, a pizza, hot dogs;
  - Non-stick flat baking tray for cooking meat, poultry and fishes;

#### OPERATION


##### MODE Grill

- Switch mode control to "" position.
- Set the temperature control dial to the required degrees.
- Set the desired cooking time with the timer, the oven will start operating.
- Upon cooking termination, indicator light will go out and oven will submit sound signal.
- Switch the mode control to "OFF" and temperature control dial – to minimum position.

##### MODE Roasting

- Switch mode control to "" position.
- Set the temperature control dial to the required degrees.
- Set the desired cooking time with the timer, the oven will start operating.
- Upon cooking termination, indicator light will go out and oven will submit sound signal.
- Switch the mode control to "OFF" and temperature control dial – to minimum position.









##### MODE Baking

- Switch mode control to "" position.
- Set the temperature control dial to the required degrees.
- Set the desired cooking time with the timer, the oven will start operating.
- Upon cooking termination, indicator light will go out and oven will submit sound signal.
- Switch the mode control to "OFF" and temperature control dial – to minimum position.

##### SUSPENSION OF COOKING


- To interrupt process of cooking switch the mode control to "OFF" position. This is useful for checking a product. You can continue process by switching again cooking mode.

##### COOKING RECOMMENDATIONS

Kind of product	Temperature, °C	Position of mode control switch	Preparation time, minutes
Toasts	190		2-4
Hot sandwiches, pizza	190		3-5
Omelette	125-150		5-8
Batch	190-220		25-35
Potato	230		8-15
Fish	230		15-20
Bird	220-230		30-40
Meat	230		40-50

## CLEANING AND CARE

- Before cleaning the electric oven establish the mode control switch to "OFF" position, temperature control switch to minimal position and unplug the appliance from power supply.
- Let the oven cool down completely.
- Wipe the control panel, an external and internal surfaces by a damp cloth with washing-up liquids. Do not use aggressive or abrasive materials.
- Wash removable wire rack and non-stick flat baking tray with warm soapy water. Do not use abrasive materials, it can damage non-stick covering.
- To avoid unpleasant smells out of the chamber make the following operation: in deep utensils, suitable for cooking in the electric oven, add a glass of water with juice of one lemon. Set the timer to

5 minutes, switch mode control to , and temperature control switch to the minimum. After the signal take the utensils out from the chamber and wipe walls with a dry cloth.

## STORAGE

- Be sure the appliance is unplugged.
- Complete all requirements of chapter "CLEANING AND CARE".
- Keep electric oven with slightly opened door in a dry cool place.

## RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок или для замены принадлежностей обращайтесь в Сервисный центр.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его вокруг устройства.
- Используйте электрическую печь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Не ставьте в печь продукты в герметично закрытой посуде (банках, бутылках и т.п.).
- Чтобы продукты не лопались во время приготовления перед закладкой в печь, протыкайте ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку, например, картофеля, яблок, каштанов, колбасы и т.п.
- Во избежание возгорания в духовом шкафу печи необходимо:
  - избегать пригара продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;
  - загружать продукты в электрическую печь без упаковки;
  - в случае возгорания в камере, не отрывая дверцы, выключите печь и отключите ее от электросети.
- Не используйте камеру для хранения чего-либо.
- Электрическая печь не предназначена для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную решетку или противень.

- Всегда проверяйте температуру готовой пищи, особенно, если она предназначена для детей. Не подавайте блюдо к столу сразу же после приготовления, дайте ему немного остыть.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления, но помните, что некоторые продукты (джемы, пудинги, начинки для пирога из миндаля, сахара или цукатов) нагреваются очень быстро.
- Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

## ВНИМАНИЕ:

- Используйте только посуду, предназначенную для электрической печи.
- Дверца или другие поверхности могут нагреваться во время работы прибора.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

## УСТАНОВКА




- Убедитесь, что внутри печи нет упаковочного материала.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
  - дверца и уплотнители;
  - смотровое окно или экран;
  - петли и защёлка дверцы, внутренняя поверхность камеры (духовки) и дверцы.
- Если новая печь имеет какие-либо дефекты, обращайтесь к продавцу.
- При обнаружении любых дефектов в процессе эксплуатации, не включайте печь и обращайтесь в сервисный центр.
- Установите электрическую печь на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать ее вес (с продуктами).
- Не устанавливайте электрическую печь вблизи источников тепла, воды, в условиях повышенной влажности, а также рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Ничего не кладите на электрическую печь и ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху, 10 см сзади и 5 см с боковых сторон.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

- Служит для установки рабочей температуры.
- Позволяет регулировать температуру в пределах 100-230 °C.

### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ:

-  (ГРИЛЬ) – равномерное поджаривание сверху. Можно использовать для приготовления тостов.
-  (ЖАРКА) – равномерное поджаривание снизу. Можно готовить бутерброды, пиццу, хот-доги.
-  (ЗАПЕКАНИЕ) – равномерное обжаривание со всех сторон.

Режим для выпечки, приготовления мяса и рыбы, а также запекания картофеля и других овощей.

### ТАЙМЕР

Служит для установки продолжительности приготовления в пределах 60 минут.

## ВНИМАНИЕ:


- Отсчет времени ведется в обратном порядке. В течение всего времени приготовления горит световой индикатор работы. По истечении установленного срока раздается звуковой сигнал и световой индикатор гаснет.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- В комплект электрической печи входят:
  - съемная решетка для бутербродов, тостов, пиццы, хот-догов;
  - эмалированный противень для выпечки, запекания мяса, птицы и рыбы;


## РАБОТА

### РЕЖИМ ГРИЛЬ


- Переведите переключатель режимов в положение .
- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- С помощью таймера установите желаемое время приготовления, печь начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздается звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение "OFF", а терморегулятор – в минимальное положение.



## РЕЖИМ ЖАРКА

- Переведите переключатель режимов в положение .
- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- С помощью таймера установите желаемое время приготовления, печь начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздастся звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение "OFF", а терморегулятор – в минимальное положение.










## РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЕ

- Переведите переключатель режимов в положение .
- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- С помощью таймера установите желаемое время приготовления, печь начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздастся звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение "OFF", а терморегулятор – в минимальное положение.

## ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ


- Чтобы приостановить приготовление (например, для проверки готовности), переведите переключатель режимов в положение "OFF". Для продолжения приготовления снова установите выбранный режим.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Вид продукта	Температура, °С	Положение переключателя режимов	Время приготовления, мин
Тосты	190		2-4
Горячие бутерброды, пицца	190	 	3-5
Омлет	125-150		5-8
Выпечка	190-220		25-35
Картофель	230		8-15
Рыба	230		15-20
Птица	220-230		30-40
Мясо	230		40-50

## ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой установите переключатель режимов в положение "OFF", терморегулятор – в минимальное положение и отключите печь от электросети.
- Дайте печи полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности влажной тканью с моющим средством. Не применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.
- Вымойте съемную решетку и противень теплой мыльной водой. Не используйте абразивные материалы, чтобы не повредить покрытие.
- Чтобы удалить неприятный запах, налейте в какую-либо глубокую посуду, пригодную для электрической печи, стакан воды с соком из одного лимона, и поставьте в печь. Установите таймер на 5 минут, переключатель режимов

работы в положение , а терморегулятор – в минимальное положение. Когда печь отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры сухой тканью.

## ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что печь отключена от электросети.
- Выполните все требования раздела "ОЧИСТКА И УХОД".
- Храните печь с приоткрытой дверцей в сухом прохладном месте.

## UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Невірне використання приладу може призвести до його поломки, та заподіяти шкоду користувачеві.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Використовувати тільки у побутових цілях у відповідності до даної Інструкції з експлуатації. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Використовувати тільки у приміщенні.
- Перед очищенням, або якщо Ви не використовуєте пристрій – завжди відключайте його з електромережі.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
- Не використовуйте комплектуючі, що не входять до комплекту.
- Не використовуйте прилад з ушкодженим шнуром живлення.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. У випадку виникнення несправностей звертайтеся до найближчого Сервісного центру.
- Слідкуйте, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте та ні на що не намотуйте шнур живлення.
- Використовуйте електричну піч тільки для готування їжі. Ні в якому разі не сушіть у ній одяг, чи папір, або інші предмети.
- Не кладіть у піч продукти у герметично закритому посуді (банках, пляшках та ін.).
- Щоби під час готування продукти не лопалися, перед закладкою у піч протикайте ножем, або вилкою їх тверду шкірку, або оболонку, наприклад, картоплі, яблук, каштанів, ковбаси та ін.
- Щоб уникнути загоряння у духовій шафі печі необхідно:
  - уникати пригару продуктів у результаті занадто тривалого готування;
  - закладати продукти у електричну піч без упаковки, у т.ч. без фольги;
  - у випадку загоряння в камері, не відкриваючи дверцят, вимкніть піч, та відключите її з електромережі.
- Не вмикайте піч з порожньою камерою. Не використовуйте камеру для збереження продуктів, предметів, тощо.
- Електрична піч не призначена для консервування продуктів.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте знімні решітку чи піддон.
- Завжди перевіряйте температуру готової їжі, особливо, якщо вона призначена для дітей. Не подавайте блюдо до столу відразу ж після приготування, дайте йому трохи охолонути.
- Керуйтеся рецептами приготування продуктів, але пам'ятайте, що деякі продукти (джеми, пудинги, начинки для пирога з мигдалю, цукру чи цукатів) нагріваються дуже швидко.
- Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження печі, не дозволяйте щоби вода потрапляла до вентиляційних отворів.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

## УВАГА:

- Використовуйте тільки призначений для електричної печі посуд.
- Дверцята або інші поверхні можуть нагріватися під час роботи приладу.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

## УСТАНОВКА

- Переконайтеся, що усередині печі не залишився пакувальний матеріал.
- Перевірте, чи не пошкодились при транспортуванні:


- дверцята та ущільнювачі;
- оглядове вікно та екран;
- петлі та засувка дверцят, внутрішня поверхня камери (духовки) та дверцят.
- Якщо нова піч має будь-які дефекти – звертайтеся до продавця.
- При виявленні будь-яких дефектів у процесі експлуатації, не вмикайте печі та звертайтеся до сервісного центру.
- Установіть електричну піч на рівну горизонтальну поверхню, досить міцну, щоб витримати її вагу (із продуктами).
- Не встановлюйте електричну піч поблизу джерел тепла, води, в умовах підвищеної вологості, а також поруч з легкозаймистими речовинами.
- Нічого не кладіть на електричну піч та її нічим не перекривайте вентиляційні отвори.
- Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції, не менш: 20 см зверху, 10 см ззаду і 5 см з бокових сторін.


#### ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ


##### ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

- Забезпечує установку робочої температури.
- Дозволяє регулювати температуру в межах 100-230 °С.

##### ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ:

-  – рівномірне підсмажування зверху.  
Можна використовувати для готування тостів.

-  – рівномірне підсмажування знизу.  
Можна готувати бутерброди, піццу, хот-доги.

-  – рівномірне обсмажування з усіх боків.

Режим для випічки, готування м'яса і риби, а також запікання картоплі й інших овочів.

##### ТАЙМЕР

Забезпечує установку тривалості готування у межах 60 хвилин.

##### УВАГА:


- Відлік часу ведеться у зворотному порядку. Протягом усього часу готування горить світловий індикатор роботи. Після закінчення встановленого терміну, лунає звуковий сигнал і світловий індикатор гасне.

#### ДОДАТКОВІ ПРИНАЛЕЖНОСТІ


- До комплекту електричної печі входять:
  - знімна решітка для бутербродів, тостів, піцци, хот-догів;
  - піддон з антипригарним покриттям для випічки, запікання м'яса, птиці та риби;

#### РОБОТА


##### РЕЖИМ Гриль

- Переведіть перемикач режимів у позицію "".
- Терморегулятором задайте необхідну температуру.
- За допомогою таймера встановіть бажаний час приготування, піч почне працювати.
- Після закінчення встановленого часу світловий індикатор роботи згасне і пролунає звуковий сигнал.
- Переведіть перемикач режимів роботи на "OFF", а терморегулятор – у мінімальне положення.

##### РЕЖИМ Смаження

- Переведіть перемикач режимів у позицію "".
- Терморегулятором задайте необхідну температуру.
- За допомогою таймера встановіть бажаний час приготування, піч почне працювати.
- Після закінчення встановленого часу світловий індикатор роботи згасне і пролунає звуковий сигнал.
- Переведіть перемикач режимів роботи на "OFF", а терморегулятор – у мінімальне положення.









##### РЕЖИМ Запікання

- Переведіть перемикач режимів у позицію "".
- Терморегулятором задайте необхідну температуру.
- За допомогою таймера встановіть бажаний час приготування, піч почне працювати.
- Після закінчення встановленого часу світловий індикатор роботи згасне і пролунає звуковий сигнал.
- Переведіть перемикач режимів роботи на "OFF", а терморегулятор – у мінімальне положення.

#### ПРИЗУПИНЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ


- Щоби призупинити готування (наприклад, для перевірки готовності), переведіть перемикач режимів на "OFF". Для продовження готування знову встановіть обраний режим.

#### РЕКОМЕНДАЦІЇ З ГОТУВАННЯ

Вид продукту	Температура, °С	Позиція перемикача режимів	Тривалість готування, хв.
Тости	190		2-4
Гарячі бутерброди, піцца	190		3-5
Омлет	125-150		5-8
Випічка	190-220		25-35
Картопля	230		8-15
Риба	230		15-20
Птиця	220-230		30-40
М'ясо	230		40-50

#### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням переведіть перемикач режимів на "OFF", терморегулятор – у мінімальне положення, та вимкніть піч з електромережі.
- Зачекайте поки піч повністю охолоне.
- Протріть панель керування, зовнішні та внутрішні поверхні вологою тканиною з миючим засобом. Не застосовуйте агресивні речовини або абразивні матеріали.
- Вимийте знімну решітку і піддон теплою мильною водою. Не використовуйте абразивні матеріали, щоб не пошкодити антипригарне покриття.
- Щоб позбавитися неприємного запаху, налийте у який-небудь придатний для електричної печі глибокий посуд склянку води із соком одного лимона та поставте у піч. Установіть таймер на

5 хвилин, перемикач режимів роботи у положення "", а терморегулятор – у мінімальне положення. Коли піч вимкнеться, витягніть посуд і протріть стінки камери сухою тканиною.

#### ЗБЕРЕЖЕННЯ

- Переконайтеся, що піч вимкнена з електромережі.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте піч з напіввідкритими дверцятами у сухому прохолодному місці.

#### ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

#### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Бұйымды дұрыс қолданбау оның бұзылуына әкелуі және сізге зиян келтіруі мүмкін.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Осы Пайдалану нұсқауына сәйкес тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Жайдан тыс қолданылмайды.
- Жабдықты тазалаудың алдында немесе Сіз оны қолданбасаңыз электр жүйесінен ерқашан сөндіріп тастаңыз.
- Құралмен ойнауға балаларға рұқсат бермеңіз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Бересі жинаққа енгізілмеген керек-жарақтарды қолданбаңыз.
- Қоректену бауы зақымдалған құралды қолданбаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы Сервис орталығына апарыңыз.
- Қоректену бауының өткір жиектер және ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Қоректену бауынан тартпаңыз, оны ширатпаңыз және құрылғының айнала орамаңыз.

- Өнімдердің даярлығына арналған тек қана пісіру электрлік қолданыңыздар. Не болса да кептірмеңіздер оған киімді, қағазды немесе басқа заттар.
- Қоймаңыздар герметикалық жабық ыдысқа өнімдер пісіру(банкілерде, шөлмектерде және т.б.).
- Өнімдер сала бастаудың алдында даярлық уақытына жарылған жоқ үшін пісіру, тығыз қабықты немесе қабықты пышақпен немесе шаңшықыман шаншыңыздар, мысалы, картопты, алмалардың, каштандардың, шұжықтар және т.б.
- Тұтану құтылуына ошақ үрленетін шкафына қажетті:
  - ұзаққа созылған даярлық нәтижесінде өте өнімдердің пригарасы қашқақтау;
  - өнімдер толтыра арту электрлікті орамасыз пісіру , в т.ч. фольгасыз;
  - камерада тұтану оқиғасында, есіктер қазбай, электр жүйесінен оның пісіру және сөндіріп тастауға өшіріңіздер.
- Пісіруге қоспаңыздар камерамен бос. Бірдеңе сақтауға арналған камераны қолдану.
- Электрлік өнімдердің консервілеуі үшін пісіруге арналған.
- Камера түбіне ортасыз өнімдерді ретімен айтып бермеңіздер, жинап алатын шарбақты немесе тұғырықты қолданыңыздар.
- Дайын азық температурасын әрқашан тексеріңіздер, әсіресе, егер ол балалар үшін арналған. Лезде үстелге табақты әпермеңіздер ғой даярлықтан кейін, оған көпсіз суынуға беріңіз.
- Басшылыққа алудың даярлық рецептерімен, бірақ есте сақтаңыздар, не қайсысыз өнімдер (джемдер, пудингілер, ішіне салынған нәрсенің үшін бадамнан пирога, қантты немесе цукаттардың ) өте жылдам қыздырылады.
- Қысқа тұйықталу құтылуына және ошақ сынықтары, желдету тесіктерге су тиюлері рұқсат етпеңіздер.

#### HAZAP:

- Ыдысты тек қана қолданыңыздар, арналғанды электрлік ошақтардың артынан.
- Есіктері немесе басқа да беттері аспаптың жұмысы кезінде қызуы мүмкін.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

#### ҚҰРУ




- Көзі жетесіздер, не ошақ ішінде жоқ буып-түйетін материалдың.
- Тексеріңіздер, зақымдалған емес тасу жанында:
  - есік және нығыздағыштар;
  - байқау терезе немесе экран;
  - ілмектің және есік ілгішек, камера ішкі беті (духовканың) және есіктің.
- Егер жаңа ақаулар қандай болмасын пісіру, сатушыға бұрылады.
- Кез келген ақаулардың табылуы жанында қанау барысында, сервисті орталыққа пісіру және бұрылуға қоспаңыздар.
- Тегіс горизонтальдық бетке пісіру электрлік орнатыңыздар, жеткілікті берікті, оның салмағы шыдау үшін (өнімдермен).
- Жылу қайнарларының, су жақын маңда пісіру электрлік қондырмаңыздар, жоғары дымқылдық шарттарында, сонымен қатар тез тұтанатын материалдардың жанында.
- Ештеңе қойып қоймаңыздар электрлікті желдету тесіктерді пісіру және ештеме қайта жаппаңыздар.
- Үшін,10 см үстіңі жағынан кемірек: 20 см емес ошақ нормалы жұмыстары желдетуге арналған азат кеңістік қажетті қамсыздандыру артта және 5 см жақ жақтардан.

#### БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

##### ТЕРМОРЕТТЕГІШ

- Жұмысшы температура құруы үшін қызмет етеді.
- Шектерде температураны жөнге салуға рұқсат етеді 100-230 °C.

##### ТӘРТІПТЕРДІҢ АЙЫРЫП ҚОСҚЫШЫ:

-  – поджариваниемен біркелкі үстіңі жағынан. Тосттардың даярлығы үшін қолдануға болады.
-  – поджариваниемен біркелкі төмен жағынан. Бутербродтар даярлауға болады, пиццаны, хот – догтер.
-  – біркелкі қуыру барлық жақтардан. Пісіруге арналған тәртіп, ет даярлықтары және балықтың, сонымен қатар картоп запекания және басқа көкөністердің.

##### ТАЙМЕР

- 60 минут шектерде даярлық ұзақтықтары құру үшін қызмет етеді.

##### HAZAP:

- Уақыттардың санап шығаруы кері ретте басқарылады. Ішінде барлығы даярлық уақыттарының жұмыс жарық индикаторы


жанады. Сөнеді анықталған мезгіл өтуі бойынша дыбысты сигнал және жарық индикатор естіледі.

#### ҚОСЫМША БҰЙЫМ


- Электрлік ошақ жинағына кіреді:
  - Бутербродтарға арналған жинап алатын шарбақ, тосттардың, пиццалар, хот- догтердің;
  - жеткізу антипригарныммен пісіруге арналған жабумен, ет қыздырылып пісу, құстар және балықтың;

#### ЖҰМЫС


##### ТӘРТІПТЕР ГРИЛЬ

- Переведите переключатель режимов в положение .
- Термо реттегішпен қойылатын талап температураны беріңіздер.
- Таймер арқылы дайындаудың қажетті уақытын белгілеңіз, пеш жұмысын бастайды.
- Өту бойынша анықталғанды уақыттардың жұмыс жарық индикаторы дыбысты сигналды өшіп қалады және естіледі.
- Жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын аударыңыздар "OFF", ал термо реттегіш – ең аз жайға.

##### ТӘРТІПТЕР ҚУЫРУ

- Жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын аударыңыздар .
- Термо реттегішпен қойылатын талап температураны беріңіздер.
- Таймер арқылы дайындаудың қажетті уақытын белгілеңіз, пеш жұмысын бастайды.
- Өту бойынша анықталғанды уақыттардың жұмыс жарық индикаторы дыбысты сигналды өшіп қалады және естіледі.
- Жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын аударыңыздар "OFF", ал термо реттегіш – ең аз жайға.








##### ТӘРТІПТЕР ТҰМШАЛАП ПІСІРУ

- Жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын аударыңыздар .
- Термо реттегішпен қойылатын талап температураны беріңіздер.
- Таймер арқылы дайындаудың қажетті уақытын белгілеңіз, пеш жұмысын бастайды.
- Өту бойынша анықталғанды уақыттардың жұмыс жарық индикаторы дыбысты сигналды өшіп қалады және естіледі.
- Жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын аударыңыздар "OFF", ал термо реттегіш – ең аз жайға.


##### ДАЯРЛЫҚТЫ ТОҚТАТА ТҰРІНІЗ

- Даярлық тоқтату үшін ( мысалы, даярлық тексеруіне арналған), жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын аударыңыздар "OFF". даярлық жалғасына арналған таңдалған тәртіпті қайтадан орнатыңыздар.

##### ДАЯРЛЫҚА КЕПІЛДЕМЕ

Өнім түрі	Температура, °C	Тәртіптердің ауыстырып қосқыш жайы	Даярлық уақыты, мин
Тосты	190		2-4
Ыстық бутербродтар, пицца	190		3-5
Омлет	125-150		5-8
Пісіру	190-220		25-35
Картоп	230		8-15
Балық	230		15-20
Құс	220-350		30-40
Ет	230		40-50

##### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Алды тазалаумен жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын орнатыңыздар "OFF", термореттегіш – ең аз жайға және электр жүйесінен пісіруге сөндіріп тастаңыздар.
- Ошақтар толық суынуға беріңіз.
- Жуатын құралмен дымқыл матамен басқару панель, сыртқы және ішкі беттерді сүртіңіздер. Агрессиялық заттар немесе қайрақ материалдарды қолданбаңыздар.
- Жылы сабын сумен жинап алатын шарбақты және тұғырықты жуыңыздар. Қайрақ материалдарды қолдану, антипригарное жабу зақым келтіру үшін.
- Жағымсыз иіс қашықтату үшін, қандай болмасын терең ыдысқа құйыңыздар, жарамдыны электрлік ошақтардың артынан, су стаканы бір лимоннан шырынмен, және қойыңыздар пісіру. Таймерді орнатыңыздар 5 минут, жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышы , ал термо реттегіш – ең аз жайға.



Кашан сөніп қалуға пісіргенде, извлеките ыдысты және матаман құрғақ камера қабырғалары сүртіңіздер.

### САҚТАУ

- Көзі жетесіздер, не электр жүйесінен сөндірілгенге пісіру.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімнің барлық талаптарын орындаңыз.
- Құрғақ салқын орында есікпен аздап ашықпен пісіруге сақтаңыздар.

## EST KASUTAMISJUHEEND OHUTUSNÕUANDED

- Väär kasutus võib põhjustada seadme riket ja seadme kasutaja tervist kahjustada.
- Enne seadme esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Eemaldage seade vooluvõrgust enne selle puhastamist ning ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge laske lastel seadmega mängida.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Ärge kasutage seadet vigastatud toitejuhtmega.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge tõmmake toitejuhtmest, keerake seda krussi, ega ümber korpuse.
- Kasutage elektriahju ainult toidu valmistamiseks. Ärge kuivatage selles riideid, pabereid või muid esemeid.
- Ärge pange ahju toiduained hermeetiliselt suletud pakendis (purkides, pudelites jm).
- Et toiduained ei läheks valmistamise ajal lõhki, enne ahjusse panemist, tehke kartulite, õunte, kastanite kõvas kooses jms auke noaga või kahvliga.
- Praeahjus süttimise vältimiseks on vajalik:
  - vältida toidu kinnikõrbemist pikaajalise valmistamise tulemusena;
  - panna toiduained elektriahju sisse ilma pakendita, sh ilma fooliumpakendita;
  - süttimise korral, ärge avage ust, lülitage ahi välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Ärge lülitage tühja praeahjuga ahju sisse. Ärge kasutage praeahju millegi hoidmiseks.
- Elektriahi ei ole ette nähtud toiduainete konserveerimiseks.
- Ärge asetage toiduaineid otse praeahju põhjale, kasutage resti või praepanni.
- Alati kontrollige valmistoidu temperatuuri, eriti, kui see on ette nähtud lastele. Ärge andke rooga lauale kohe pärast valmisäämist, laske sellel enne serveerimist natuke jahtuda.
- Pidage retseptidest kinni, kuid hoidke meeles, et mõned toiduained (moosid, pudingud, mandli-, suhkru, sukaaditaidised) lähevad kuumaks väga kiiresti.
- Lühiühenduse ja ahju riknemise vältimiseks ärge laske veel sattuda ventilatsiooniväsesse.

### TÄHELEPANU:

- Kasutage ainult nõusid, mis on ette nähtud kasutamiseks elektriahjus.
- Ukseked või teised pinnad võivad soojeneda seadme töötamise ajal.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.

### PAIGALDUS

- Veenduge, et pakendi osad ei jäänud ahju sisse.
- Kontrollige, et ahju osad ei ole teisaldamisel vigastatud:
  - uks ja tihendid;
  - vaateaken või ekraan;
  - uksehinged ja lukusti, praeahju sisemine pind ja ukсед.
- Kahtluse korral võtke ühendust müüjaga.
- Rikke avastamisel kasutamise käigus ärge lülitage ahju sisse ja pöörduge teeninduskeskuse poole.
- Asetage elektriahi tasasele horisontaalsele pinnale, mis peaks koos toiduainetega ahju kaalule vastu.
- Ärge paigutage elektriahju kuumaallikate, vee, kergesti süttivate ainete lähedusse, samuti ka kõrge niiskuse tingimuste juures.
- Ärge midagi pange elektriahju peale, ärge katke ventilatsiooniväsiid.


- Ahju tõhusaks töötamiseks tuleb ventileerimiseks tagada vaba ruumi vähemalt: 20 cm ülevalt, 10 cm tagant ja 5 cm külgedest.

### JUHTIMISPANEEL


#### TERMOREGULAATOR

- On töötamise temperatuuri paigaldamiseks.
- Võimaldab reguleerida temperatuuri 100-230 °C piires.


#### REŽIIMIDE ÜMBERLÜLITI:

-  – ühtlane praadimine ülevalt.

Võib kasutada röstsaiade valmistamiseks.

-  – ühtlane praadimine alt.

Võib kasutada võileibade, pitsa, hot-dog'i valmistamiseks.

-  – ühtlane praadimine igalt poolt.

Režiim on ette nähtud küpsetamiseks, liha ja kala praadimiseks, samuti ka kartuli ja teiste köögiviljade küpsetamiseks.

#### • TAIMER

On ette nähtud valmistamisaja paigaldamiseks 60 minuti piires.

#### TÄHELEPANU:


- Aja tagasi lugemise jooksul põleb märgutuli. Määratud aja möödumisel kõlab helisignaal ja märgutuli kustub.

#### LISATARVIKUD


- Elektri ahju komplekti kuuluvad:
  - eemaldatav rest võileibade, röstsaiade, pitsa, hot-dog'i jaoks;
  - kõrbemistavastase kattega praepann küpsetiste, liha, linnuliha ja kala küpsetamiseks;

#### KASUTAMINE


##### REŽIIM Grill

- Keerake režiimide ümberlülitit asendisse .
- Keerake termoregulaator soovitud temperatuurile.
- Taimeri abil seadistage vajalik küpsetusaeg, ahi hakkab tööle.
- Määratud aja möödumisel töötamise märgutuli kustub ja kõlab helisignaal.
- Keerake režiimide ümberlülitit asendisse "OFF", ning termoregulaator – minimaalsesse asendisse.

##### REŽIIM Röstimine

- Keerake režiimide ümberlülitit asendisse .
- Keerake termoregulaator soovitud temperatuurile.
- Taimeri abil seadistage vajalik küpsetusaeg, ahi hakkab tööle.
- Määratud aja möödumisel töötamise märgutuli kustub ja kõlab helisignaal.
- Keerake režiimide ümberlülitit asendisse "OFF", ning termoregulaator – minimaalsesse asendisse.









##### REŽIIM Küpsetamine

- Keerake režiimide ümberlülitit asendisse .
- Keerake termoregulaator soovitud temperatuurile.
- Taimeri abil seadistage vajalik küpsetusaeg, ahi hakkab tööle.
- Määratud aja möödumisel töötamise märgutuli kustub ja kõlab helisignaal.
- Keerake režiimide ümberlülitit asendisse "OFF", ning termoregulaator – minimaalsesse asendisse.

#### VALMISTAMISE KATKESTAMINE

- Valmistamise katkestamiseks keerake režiimide ümberlülitit asendisse "OFF". Valmistamise jätkamiseks keerake ümberlülitit uuesti valitud režiimile.

#### ETTEVALMISTAMISE NÕUANDED


Toiduaine	Temperatuur, °C	Režiimide ümberlülitit asend	Valmistamisaeg, min
Röstsaiad	190		2-4
Kuumad võileivad, pitsa	190		3-5
Omlett	125-150		5-8
Küpsetised	190-220		25-35
Kartul	230		8-15
Kala	230		15-20
Linnuliha	220-230		30-40
Liha	230		40-50

#### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist keerake režiimide ümberlülitit asendisse "OFF", termoregulaatorit – minimaalsesse asendisse ja eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Laske ahjul täielikult maha jahtuda.



- Pūhkige juhtimispaneel, välised ja sisemised pinnad nõudepesuvahendi lahuses niisutatud lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid või sööbivaid vahendeid.
- Peske eemaldatast rest ja praepann sooja seebiveega. Kõrbemisvastase katte vigastamise vältimiseks ärge kasutage abrasiivseid vahendeid.
- Ebameeldiva lõhna eemaldamiseks valage nõusse, mis sobib elektriahjus kasutamiseks, klaas vett koos ühe sidruni mahlagaga, ning pange ahju. Paigaldage taimer 5 minutile, keerake režiimide

ümberlülitit asendisse  ning termoregulaatorit minimaalsesse asendisse. Kui ahi lülitub välja, tõstke nõud välja ja pūhkige praeahju seinad kuiva lapiga üle.

#### HOIDMINE

- Veenduge, et ahi on vooluvõrgust eemaldatast.
- Täitke PUHASTAMISE JA HOOLDUSE nõudmised.
- Hoidke avatud uksega ahju kuivas jahedas kohas.

## LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

### DROŠIBAS NOTEIKUMI

- Nepareiza ierices lietošana var radīt tās bojājumus un kaitējumu lietotājam.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierices tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām, atbilstoši lietošanas instrukcijai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Neizmantot ārpus telpām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms tās tīrīšanas vai tad, ja Jūs to neizmantojat.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst pamatkomplektā.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Sekojiet līdzi, lai elektrovads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Nevelciet aiz barošanas vada, negrieziet un neuztiniet to uz ierīces korpusa.
- Elektrisko krāsni izmantojiet tikai produktu pagatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā apģērbu, papīrus vai citus priekšmetus.
- Neievietojiet krāsni produktus hermētiski noslēgtā traukā (burkā, pudelēs u.c.).
- Lai produkti neplaisātu gatavošanas laikā, pirms to ievietošanas krāsni, sadurstatiet ar nazi vai dakšu blīvo ādu vai apvalku, piemēram, kartupeļi, āboli, kastaņi, desa u.t.t.
- Lai izvairītos no aizdegšanās cepeškrāsni nepieciešams:
  - izvairīties no produktu piedegšanas ilglaicīgas gatavošanas rezultātā;
  - ievietot produktus elektriskajā krāsni bez iepakojuma, t.sk. bez folijas;
  - ja notiek aizdegšanās kamerā, neatverot durvis, izslēdziet krāsni un atvienot to no elektrotīkla.
- Neieslēdziet krāsni ar tukšu kameru. Neizmantojiet kameru kaut kā glabāšanai.
- Elektriskā cepškrāsns nav paredzēta produktu konservēšanai.
- Nenovietojiet produktus tieši uz kameras apakšējās pamatnes, izmantojiet noņemamo režģi vai paliktņi.
- Vienmēr pārbaudiet gatavā ēdiena temperatūru, īpaši, ja tā paredzēta bērniem. Nepasniedziet ēdienu uzreiz pēc tā pagatavošanas, ļaujiet tam nedaudz atdzist.
- Gatavojiet atbilstoši receptēm, bet atcerieties, ka daži produkti (džemi, pudiņi, pīrāga pildījumi no mandelēm, cukura vai sukādēm) uzsilst ļoti ātri.
- Lai izvairītos no īssavienojuma un krāsns bojājumiem, nepieļaujiet ūdens iekļūšanu vertikālajos atvērumos.

#### UZMANĪBU:

- Izmantojiet tikai tos traukus, kas paredzēti izmantošanai elektrokrašnīs.
- Durtiņas vai citas virsmas var sasilt ierīces darbības laikā.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.

#### UZSTĀDĪŠANA

- Pārliecinieties, ka krāsns iekšpusē nav iepakojuma materiālu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav bojāts:
  - durvis un blīvētājs;
  - skatlodziņš vai ekrāns;

– enģes un durvju mēlīte, kameras (cepeškrāsns) iekšējā virsma un durvis.




- Ja jaunai krāsni ir jebkādi defekti, dodieties pie pārdevēja.
- Lietošanas laikā, jebkādu defektu konstatēšanas gadījumā, neieslēdziet krāsni un dodieties uz servisa centru.
- Uzstādiet elektrisko krāsni uz līdzenas, horizontālas virsmas, pietiekami stabilas, lai izturētu tās svaru (ar produktiem).
- Neuzstādiet elektrisko krāsni blakus siltuma avotiem, ūdenim, paaugstināta mitruma apstākļos, kā arī blakus viegli uzliesmojošiem materiāliem.
- Neko nenovietojiet uz elektriskās krāsns, kā arī ne ar ko nepārsedziet ventilācijas atvērumus.
- Normālai krāsns darbībai nepieciešams nodrošināt brīvu starpu ventilācijai ne mazāku: 20 cm no augšas, 10 cm aizmugurē un 5 cm no malējām pusēm.

#### VADĪBAS PANELIS

##### TERMOREGULATORS

- Paredzēts darba temperatūras uzstādīšanai.
- Ļauj regulēt temperatūru 100-230 °C robežās.

##### REŽĪMU PĀRSLĒGS:

-  – vienmērīga apcepšana no augšas. Iespējams izmantot tosteru pagatavošanai.
-  – vienmērīga apcepšana no apakšas. Iespējams pagatavot sviestmaizes, picu, hot-dogu.
-  – vienmērīga apcepšana no visām pusēm.

Apcepšanas režīms, gaļas un zivju gatavošanai, kā arī kartupeļu un citu dārzeņu sacepumiem.

- taimers

Ļauj uzstādīt gatavošanas ilgumu 60 minūšu robežās.

##### UZMANĪBU:


- Laika atskaite tiek veikta atgriezeniskā kārtībā. Visā gatavošanas laikā deg darba gaismas indikators. Pēc uzstādītā laika iztecēšanas atskan skaņas signāls un gaismas indikators nodzies.

#### PAPILDU PIEDERUMI


- Elektriskās krāsns komplektā ietilpst:
  - noņemamās restes sviestmaizēm, tostiem, picām, hot-dogiem;
  - paplāte ar nepiedegošu virsmu sacepumiem, gaļas, putna gaļas un zivju cepšanai;

#### EKSPLUATĀCIJA


##### REŽĪMS Grils

- Uzstādiet režīmu slēdzi stāvoklī .
- Termoregulatoram uzstādiet nepieciešamo temperatūru.
- Ar taimera palīdzību uzstādiet vēlamo gatavošanas laiku, krāsns ieslēgsies.
- Beidzoties uzstādītajam laikam darba gaismas indikators nodziesīs un atskanēs skaņas signāls.
- Uzstādiet darba režīmu slēdzi stāvoklī "OFF", termoregulatoru – minimālajā stāvoklī.

##### REŽĪMS Cepšana

- Uzstādiet režīmu slēdzi pārslēgu stāvoklī .
- Termoregulatoram uzstādiet nepieciešamo temperatūru.
- Ar taimera palīdzību uzstādiet vēlamo gatavošanas laiku, krāsns ieslēgsies.
- Beidzoties uzstādītajam laikam darba gaismas indikators nodziesīs un atskanēs skaņas signāls.
- Uzstādiet darba režīmu slēdzi stāvoklī "OFF", termoregulatoru – minimālajā stāvoklī.



##### REŽĪMS Sacepšana







- Uzstādiet režīmu slēdzi stāvoklī .
- Termoregulatoram uzstādiet nepieciešamo temperatūru.
- Ar taimera palīdzību uzstādiet vēlamo gatavošanas laiku, krāsns ieslēgsies.
- Beidzoties uzstādītajam laikam darba gaismas indikators nodziesīs un atskanēs skaņas signāls.
- Uzstādiet darba režīmu slēdzi stāvoklī "OFF", termoregulatoru – minimālajā stāvoklī.

#### GATAVOŠANAS APTURĒŠANA UZ LAIKU

- Lai apturētu gatavošanu uz laiku (piemēram, gatavības pārbaudei), uzstādiet režīmu slēdzi stāvoklī "OFF". Gatavošanas turpināšanai no jauna uzstādiet izvēlēto režīmu.


#### GATAVOŠANAS REKOMENDĀCIJAS

Produkta veids	Temperatūra, °C	Režīmu pārslēga stāvoklis	Gatavošanas laiks, min
Tosteri	190		2-4
Karstmaizītes, pica	190		3-5

Omlete	125-150		5-8
Sacepums	190-220		25-35
Kartupeļi	230		8-15
Zivis	230		15-20
Putna gaļa	220-230		30-40
Gaļa	230		40-50

### TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas uzstādiēt režīmu slēdzi stāvoklī "OFF", termoregulatoru – minimālajā stāvoklī un atslēdziet krāsni no elektrotīkla.
- Ļaujiet krāsni pilnībā atdzist.
- Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas ar mitru drānu un mazgājamo līdzekli. Neizmantojiet agresīvas vielas vai abrazīvus materiālus.
- Nomazgājiet noņemamo resti un paplāti ar siltu ziepjainu ūdeni. Neizmantojiet abrazīvus materiālus, lai nesabojātu nepiedegošo virsmu.
- Lai atbrīvotos no nepatīkamajām smakām, ielejiet jebkādā dziļā traukā, kas paredzēta elektriskajai krāsni, viena citrona sulas glāzi, un ievietojiet krāsni. Uzstādiēt taimeru uz 5 minūtēm, darba

režīmu slēdzi – stāvoklī , termoregulatoru – minimālajā stāvoklī. Kad krāsns atslēgsies, izņemiet trauku un noslaukiet krāsns kameras sienas ar sausu drānu.

### GLABĀŠANA

- Pārliecinaties, ka krāsns ir atvienots no elektrotīkla.
- Izpildiet sadaļas TĪRĪŠANA UN APKOPE prasības.
- Krāsni turiet ar atvērtām durvīm sausā, vēsā vietā.

### VARTOTOJO INSTRUKCIJA SAUGUMO PRIEMONĒS

- Neteisingai naudojamesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Prieš pirmąjį naudojimą patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Naudoti tik buitiniams tikslams pagal šios Vartotojo instrukcijos nurodymus. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Naudokite prietaisą tik patalpose.
- Prieš valydami prietaisą bei jo nesinaudodami visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite neįmanančių jį prietaiso komplektą reikmenų.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo elektros laidas buvo pažeistas.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nelieštų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Netempkite už maitinimo laido, nevyniokite jo aplink prietaiso korpusą.
- Naudokite elektrinę krosnelę tik maistui ruošti. Jokiu būdu nedžiovinkite joje drabužių, popierių ar kitų daiktų.
- Nestatykite į krosnelę produktų sandariai uždarytuose induose (stiklinėse, buteliuose ir pan.).
- Ruošimo metu kai kurių produktų žievelė (pavyzdžiui, bulvių, obuolių, kaštonų, dešros it t. t.) gali įplyšti. Todėl prieš įkraudami tokius produktus į krosnelę subadykite jų kietą žievelę arba odelę peiliu arba šakute.
- Norėdami išvengti gaisro pavojaus krosnelės kameroje laikykitės šių nurodymų:
  - nekepkitė produktų per ilgai, kad jie nepridegtų ar neprisvilgtų;
  - dėdami produktus į elektrinę krosnelę, nuimkite nuo jų pakuotę bei foliją;
  - gaisro krosnelės kameroje atveju, neatidarydami durelių išjunkite krosnelę ir ištraukite jos kištuką iš elektros lizdo.
- Neįjunkite krosnelės su tuščia kamera. Nenaudokite kameros pašaliniais daiktams laikyti.
- Elektrinė krosnelė nėra skirta maisto produktams konservuoti.
- Nedėkite produktų tiesiog ant kameros dugno, naudokite nuimamas groteles arba padėklą.
- Visada tikrinkite paruošto maisto temperatūrą, ypač jeigu jis yra skirtas vaikams. Nepateikite patiekalo iš karto, leiskite jam truputi atvėsti.
- Ruošdami maistą, vadovaukitės receptais, bet atsiminkite, kad kai kurie produktai (džemai, pudingai, pyragų prieskoniai iš migdolų, cukraus ar cukatų) įkaista labai greitai.
- Norėdami išvengti trumpojo jungimo ir krosnelės gedimo, neleiskite vandeniui patekti į ventilacijos angas.

### DĖMESIO:

- Naudokite specialiai skirtus elektrinėms krosnelėms indus.
- Prietaisui veikiant jo durelės ar kiti paviršiai gali įkaisti.
- Jeigu gaminys kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

### MONTAVIMAS




- Įsitinkinkite, kad krosnelės kameroje nėra pakavimo medžiagų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, ar transportavimo metu nebuvo pažeisti:
  - durelės ir sandarinimo elementai;
  - stebėjimo langelis arba ekranas;
  - durelių vyriai ir spragtukas, vidinis kameros (orkaitės) paviršius ir durelės.
- Aptikę bet kokius naujos krosnelės defektus kreipkitės į pardavėją.
- Aptikę bet kokius defektus naudojimo metu, neįjungdami krosnelės kreipkitės į Serviso centrą.
- Pastatykite elektrinę krosnelę ant lygaus horizontalaus paviršiaus, galinčio išlaikyti krosnelės svorį su produktais.
- Nestatykite krosnelės šalia šilumos bei vandens šaltinių, nelaikykite jos padidėjusio drėgnumo sąlygose ir šalia lengvai užsidegančių medžiagų.
- Nieko nestatykite ant krosnelės. Neuždenkite ventilacijos angų.
- Krosnelė gali normaliai veikti tik turėdama vietos ventilacijai: ne mažiau kaip 20 cm iš viršaus, 10 cm iš užpakalinės sienelės pusės ir ne mažiau kaip 5 cm iš šonų.

### VALDYMO SKYDELIS

#### TERMOREGULATORIUS

- Leidžia nustatyti veikimo temperatūrą.
- Leidžia reguliuoti temperatūrą nuo 100 iki 230 °C.

#### REŽIMŲ JUNGIKLIS:

-  – tolygus skrudinimas iš viršaus. Šiame režime galima ruošti skrebučius.
-  – tolygus skrudinimas iš apačios. Šiame režime galima ruošti sumuštinis, picą, dešrainius.
-  – tolygus skrudinimas iš visų pusių. Šiame režime galima ruošti kepinis, mėsos ir žuvies patiekalus, kepti bulves bei kitas daržoves.
- LAIKMATIC

Leidžia nustatyti ruošimo trukmę 60 minučių ribose.


### DĖMESIO:

- Laikas skaičiuojamas priešinga tvarka. Prietaiso veikimo metu šviečia veikimo šviesos indikatorius. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirs garso signalas ir šviesos indikatorius užges.

### PAPILDOMI REIKMENYS


- Elektrinės krosnelės komplektą sudaro:
  - nuimamos groteles sumuštinis, skrebučiams, picai, dešrainiams;
  - neprideganti skarda kepinis, mėsos, paukštienos ir žuvies patiekalams kepti;


### VEIKIMAS

REŽIMAS Grilis Pastumkite režimų jungiklį į padėtį .

- Termoregulatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą.
- Laikmačiu nustatykite norimą laiką, krosnis pradės veikti.
- Nustatytajam laikui pasibaigus veikimo šviesos indikatorius užges ir pasigirs garso signalas.
- Nustatykite veikimo režimų jungiklį į padėtį "OFF", o termoregulatorių į minimalią padėtį.

#### REŽIMAS Kepimas

- Pastumkite režimų jungiklį į padėtį .
- Termoregulatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą.
- Laikmačiu nustatykite norimą laiką, krosnis pradės veikti.
- Nustatytajam laikui pasibaigus veikimo šviesos indikatorius užges ir pasigirs garso signalas.
- Nustatykite veikimo režimų jungiklį į padėtį "OFF", o termoregulatorių į minimalią padėtį.
- REŽIMAS Apkepimas









- Pastumkite režimų jungiklį į padėtį .
- Termoregulatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą.
- Laikmačiu nustatykite norimą laiką, krosnis pradės veikti.
- Nustatytajam laikui pasibaigus veikimo šviesos indikatorius užges ir pasigirs garso signalas.

- Nustatykite veikimo režimų jungiklį į padėtį "OFF", o termoregulatorių į minimalią padėtį.

#### MAISTO RUOŠIMO PRISTABDYMAS


- Norėdami trumpam sustabdyti prietaisą (pavyzdžiui, norėdami patikrinti, kaip vyksta maisto ruošimo procesas), nustatykite režimų jungiklį į padėtį "OFF". Norėdami tęsti maisto ruošimą, iš naujo nustatykite pasirinktą režimą.

#### MAISTO RUOŠIMO REKOMENDACIJOS

Produkto rūšis	Temperatūra, °C	Režimų jungiklio padėtis	Ruošimo laikas, min
Skrebučiai	190		2-4
Karšti sumuštiniai, pica	190		3-5
Omlėtas	125-150		5-8
Kepiniai	190-220		25-35
Bulvės	230		8-15
Žuvis	230		15-20
Paukštiena	220-230		30-40
Mėsa	230		40-50

#### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prietaisą nustatykite režimų jungiklį į padėtį "OFF", termoregulatorių – į minimalią padėtį ir išjunkite krosnelę iš elektros tinklo.
- Leiskite krosnei visiškai atvėsti.
- Nuvalykite valdymo skydelį, išorinius ir vidinius paviršius drėgnu audiniu su valymo priemone. Nenaudokite agresyviu medžiagų bei šveitimo priemonių.
- Išplaukite nuimamas groteles ir padėklą šiltu vandeniu su plovimo priemone. Nenaudokite šveitimo miltelių, nes jie gali subraižyti nepridegantį paviršių.
- Norėdami atsikratyti nemalonaus kvapo, išspauskite į stiklinę vandens sultį iš vienos citrinos, įpilkite šį paruoštą vandenį į koki nors elektrinei krosnei tinkantį gilų indą, ir pastatykite jį į krosnelę. Nustatykite laikmatį 5 minutėms, veikimo režimų jungiklį

– į padėtį "" / (3), o termoregulatorių – į minimalią padėtį. Kai krosnelė išsijungs, ištraukite indą ir išvalykite kameros sienelės sausu audiniu.

#### SAUGOJIMAS

- Įsitinkinkite, kad krosnelė yra išjungta iš elektros tinklo.
- Atlikite visus "VALYMAS IR PRIEŽIŪRA" skyriaus reikalavimus.
- Krosnei neveikiant atidarykite jos dureles ir laikykite ją sausoje vėsioje vietoje.

## H HASZNALATI UTASÍTÁS

### FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A készülék helytelen kezelése annak károsodásához, valamint a használó sérüléséhez vezethet.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a címkén megjelölt műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A készülék nem való nagyüzemi, csak házi használatra.
- Szabadban használni tilos!
- Használaton kívül, vagy tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne engedje gyerekeknek játszani a készülékkel.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Ne használjon készlethez nem tartozó tartozékokat.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel.
- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket. Meghibásodás esetén forduljon a közeli szervizbe.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Ne húzza, csavarja a készülékház köré a vezetékét.
- Csakis élelmiszer elkészítése céljából használja a készüléket. Soha ne használja ruha, papír, egyéb tárgy szárítására.
- Ne rakjon a készülékbe élelmiszert hermetikusan lezárt edényben (üveg, stb.).
- Annak érdekében, hogy az élelmiszer, elkészítés közben ne hasadjon meg, berakás előtt szűrje meg a vastag héját villa, vagy kés segítségével (pl. burgonya, alma, gesztenye, kolbász, stb.)
- A villany sütő belsejében keletkezett tűz elkerülése érdekében, tartsa be a következő utasításokat:
  - ne engedje odaégni az élelmiszert hosszú ideig történő elkészítés esetén;
  - csomagolás, illetve fólia nélkül rakja a sütőbe az élelmiszert;
  - ha tűz keletkezett a sütő belsejében, ne nyissa ki a sütő ajtaját – kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- Ne kapcsolja be üresen a sütőt. Ne használja a sütőt tárolásra.
- A villany sütő élelmiszerkonzerválásra nem alkalmas.

- Ne rakja az élelmiszert a sütő aljára, használja e célra a kivehető alátétet, illetve rácsot.
- Mindig ellenőrizze a készülék hőmérsékletét, különösen, ha gyermekek fogyaszták. Ne fogyassza az ételt nyomban az elkészítése után, hagyja kissé kihűlni.
- Tartsa be az élelmiszer elkészítéséről szóló utasításokat, de emlékezzen arra, hogy némely élelmiszer (dzsem, puding, mandula, cukor-, kandírozott gyümölcsötleték) túl gyorsan melegszik.
- Rövidzárlat, készülékkárosodás elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz kerüljön a készülék szellőző nyílásába.

#### FIGYELEM:

- Csakis villany sütő részére tervezett edényt használjon.
- A készülék működése közben az ajtók és egyéb felületek melegek lehetnek.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C-nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

#### BEÁLLÍTÁS


- Győződjön meg, hogy a sütő belsejében nem maradt csomagolóanyag.
- Ellenőrizze, szállítás közben nem sérült-e meg:
  - az ajtó és tömítők;
  - az ablak, vagy a képernyő;
- Abban az esetben, ha az új sütőn meghibásodás észlelt – forduljon az eladóhoz.
- Ha használat közben észlel meghibásodást, ne kapcsolja be a készüléket – forduljon szakszervizbe.
- Helyezze a villany sütőt egyenes, vízszintes, eléggé erős felületre, hogy kibírja az élelmiszerral megrakott sütőt.
- Ne állítsa a villany sütőt hőforrás közelébe, nedves helyiségbe, gyúlékony anyagok közelében.
- Semmit ne rakjon a villany sütő tetejére, és ne takarja le a szellőző nyílásait.
- A villany sütő normális működése érdekében, biztosítson a szellőző nyílásoknak elég szabad teret: legalább 20 cm felül, 10 cm hátul, 5 cm oldalt.


#### VEZÉRLŐASZTAL


##### HŐSZABÁLYZÓ

- Biztosítja a működési hőmérséklet beállítását.
- Engedélyezi a 100-230 °C közötti hőmérsékletszabályozást.

##### ÜZEMMÓD KAPCSOLÓ:

-  – folyamatos sütés felülről. Alkalmazható tósztok elkészítésénél.

-  – folyamatos sütés alulról. Készíthet szendvicset, pizzát, hot-dogot.

-  – folyamatos sütés minden oldalról.

Sütemények, hús, hal, burgonya, illetve egyéb zöldség sütésénél alkalmazza.

##### IDŐMÉRŐ

60 perces kereten belül biztosítja az étel elkészítésének időállítását.

##### FIGYELEM:


- Az időszámlálás visszafelé történik. Elkészítés közben ég a jelzőlámpa. Amikor lejárt a beállított idő – elhangzik a hangjel és kialszik a jelzőlámpa.

##### PÓTTARTOZÉKOK


- Készlethez tartozik:
  - szendvics, tószt, pizza, hot-dog készítéshez – levehető rács;
  - sütemény, hús, hal, szárnyas sütéséhez – tefflon alátét;
  - a forró alátétet a sütőből kiveheti a lecsatolható fogantyú segítségével.

#### HASZNALATI UTASÍTÁSOK

##### ÜZEMMÓD (Grill)

- Állítsa az üzemmód kapcsolót "" helyzetbe.
- A hőszabályzó segítségével adja meg a szükséges hőmérsékletet.
- Az időmérő segítségével állítsa be a kívánt elkészítési időt, a sütő működni kezd.
- Miután lejár az idő, kialszik a jelzőlámpa, és elhangzik a hangjel.
- Állítsa az üzemmód kapcsolót "OFF" helyzetbe, a hő szabályzót pedig a minimális helyzetbe.


##### ÜZEMMÓD (Sütés)

- Állítsa az üzemmód kapcsolót "" helyzetbe.
- A hőszabályzó segítségével adja meg a szükséges hőmérsékletet.



- Az időmérő segítségével állítsa be a kívánt elkészítési időt, a sütő működni kezd.
- Miután lejár az idő, kialszik a jelzőlámpa, és elhangzik a hangjel.
- Állítsa az üzemmód kapcsolót "OFF" helyzetbe, a hő szabályzót pedig a minimális helyzetbe.










#### ÜZEMMÓD (Sütőben sütés)

- Állítsa az üzemmód kapcsolót  helyzetbe.
- A hőszabályzó segítségével adja meg a szükséges hőmérsékletet.
- Az időmérő segítségével állítsa be a kívánt elkészítési időt, a sütő működni kezd.
- Miután lejár az idő, kialszik a jelzőlámpa, és elhangzik a hangjel.
- Állítsa az üzemmód kapcsolót "OFF" helyzetbe, a hő szabályzót pedig a minimális helyzetbe.

#### ELKÉSZÍTÉS FÉLBESZAKÍTÁSA


- Ha félbe kívánja szakítani a készítést (pl. leellenőrizni, kész-e az étel), állítsa az üzemmód kapcsolót "OFF" helyzetbe. Folytatás céljából – állítsa be a kiválasztott üzemmódot.

#### HASZNOS ELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Termék	Hőmérséklet, °C	Üzemmód kapcsoló helyzete	Elkészítési idő, perc
Tószta	190		2-4
Szendvics, pizza	190	 	3-5
Omlett	125-150		5-8
Sütemény	190-220		25-35
Burgonya	230		8-15
Hal	230		15-20
Szárnyas	220-230		30-40
Hús	230		40-50

#### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt állítsa az üzemmód kapcsolót "OFF" helyzetbe, a hő szabályzót – minimális helyzetbe, és áramtalanítsa a sütőt.
- Hagyja teljesen kihűlni a sütőt.
- Törölje meg nedves, mosogatószeres törölkendővel a vezérlőasztalt, külső és belső felületeket. Ne használjon agresszív, illetve súrolószert.
- Mossa meg a kivehető rácsot és alátétet meleg szappanos vízben. Ne használjon súrolószert, hogy meg ne sérüljön a teflon bevonat.
- A kellemetlen szag eltávolítása érdekében, öntsön villany sütőben való elkészítés részére alkalmas mély edénybe egy pohár citromos vizet, és tegye be a sütőbe. Állítsa az időmérőt 5 percre,

az üzemmód kapcsolót –  helyzetbe, a hő szabályzót – minimális helyzetbe miután a sütő kikapcsolt, vegye ki az edényt és törölje meg a sütő belsejét száraz törölkendővel.

#### TÁROLÁS

- Győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van.
- Kövesse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész lépéseit.
- A sütőt félig nyitott ajtóval, száraz, hűvös helyen tárolja.

## RO INSTRUCCIUNI DE EXPLOATARE

### MĂSURI DE SECURITATE

- Utilizarea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea aparatului și poate cauza daune utilizatorului.
- Înainte de prima conectare, verificați dacă caracteristicile tehnice ale produsului indicate pe etichetă, corespund parametrilor rețelei electrice.
- A se folosi doar în scopuri casnice, în conformitate cu instrucțiunile de exploatare. Aparatul nu este destinat pentru utilizare industrială.
- A nu se folosi în aer liber.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de curățare sau dacă nu este utilizat.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau dacă nu dispun de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a preveni jocul cu dispozitivul.
- Nu lăsați aparatul conectat nesupravegheat.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în setul de furnizare.
- În cazul cablului de alimentare deteriorat, pentru a evita pericolul, înlocuirea acestuia trebuie să fie realizată de către producător sau centrul de servicii autorizat sau de către personalul calificat respectiv.

- Aparatul nu este destinat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul regulatorului de timp sau sistemului de control de la distanță separat.
- Nu încercați să reparați aparatul de sinestător. Dacă întâmpinați probleme, sau dacă aveți nevoie să înlocuiți piesele suplimentare, contactați centrul de servicii.
- Aveți grijă ca cablul să se afle departe de marginile ascuțite și suprafețele fierbinți.
- Nu trageți de cablul de alimentare, nu-l răsuciți și nu-l rotiți în jurul aparatului.
- Utilizați cuptorul electric doar pentru prepararea bucatelor. În nici un caz nu usucați hainele, hârtie sau alte obiecte în el.
- Nu puneți la cuptor produsele în recipiente închise ermetic (borcane, sticle, etc).
- Pentru ca produsele să nu crape în timpul preparării înainte de a le pune la cuptor, străpungeți cu un cuțit sau furculiță crusta groasă sau coaja, de exemplu a cartofilor, merelor, castanelor, mezelurilor, etc.
- Pentru a preveni arderea cuptorului se recomandă:
  - A evita stratul de arsură a produselor ca urmare a coacerii excesive de lungă durată;
  - A pune produsele în cuptorul electric fără ambalaj;
  - În cazul aprinderii în interiorul camerei cuptorului, fără a deschide ușa, opriți cuptorul și deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Nu utilizați cuptorul pentru a păstra obiecte sau produse.
- Cuptorul electric nu este destinat pentru conservarea alimentelor.
- Nu puneți produsele direct pe fundul camerei cuptorului, folosiți un grătar detașabil sau o tavă.
- Verificați întotdeauna temperatura bucatelor gătite, mai ales în cazul în care sunt destinate pentru copii. Nu serviți bucatele la masă imediat după preparare, lăsați-l să se răcească puțin.
- Urmați rețetele pentru bucate, dar nu uitați că unele produse (gemurile, budincile, umpluturile pentru plăcinte din migdale, zahăr și fructe uscate) se ard foarte repede.
- Pentru a preveni scurtcircuitul și deteriorarea cuptorului, nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilare.

#### ATENȚIE:

- Folosiți doar veselă destinată pentru cuptorul electric.
- Ușița sau alte suprafețe ale cuptorului se pot încălzi în timpul funcționării.
- În cazul în care aparatul a stat ceva timp la temperaturi sub 0 ° C, înainte de a conecta cuptorul este necesar de a-l păstra în condiții de cameră timp de cel puțin 2 ore.
- Producătorul își rezervă dreptul, fără notificare prealabilă, de a introduce modificări nesemnificative în construcția produsului, care să nu afectează în mod fundamental siguranța, performanța și funcționalitatea acestuia.

#### INSTALAREA




- Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu se află materiale de ambalare.
- Verificați dacă nu au fost deteriorate în timpul transportului:
  - Ușa și garnitura de etanșare;
  - Geamul de vizualizare sau ecranul;
  - Balamalele și încuietoria ușei, suprafața internă a camerei (cuptorului) și a ușei.
- Dacă noul cuptor are careva defecte, vă rugăm să vă adresați vânzătorului.
- Dacă observați careva defecte în procesul de funcționare, nu conectați cuptorul, și adresați-vă centrului de servicii.
- Instalați cuptorul electric pe o suprafață orizontală și netedă, care este suficient de rezistentă pentru a susține greutatea acestuia (cu alimente).
- Nu instalați cuptorul electric în apropierea surselor de căldură, apă, în condiții de umiditate ridicată și în apropierea materialelor inflamabile.
- Nu așezați nimic pe cuptorul electric și nu acoperiți cu nimic orificiile de ventilare.
- Pentru funcționarea normală a cuptorului este necesar de a asigura un spațiu liber de ventilare de cel puțin 20 cm în partea de sus, 10 cm în spate și 5 cm în părțile laterale.

#### PANOU DE CONTROL

##### TERMOSTATUL

- Servește pentru fixarea temperaturii de funcționare.
- Vă permite să reglați temperatura în intervalul 100-230 °C.

##### COMUTATORUL DE MODURI:

-  (GRĂTAR) – rumenirea uniformă pe partea superioară. Acesta poate fi folosit pentru pregătirea pâinii prăjite.
-  (PRĂJIREA) – prăjirea uniformă pe partea inferioară. Puteți pregăti sandwich-uri, pizza, hot dog-uri.
-  (COACEREA) – rumenirea uniformă pe toate părțile.



Modul pentru copt, prepararea cărnii și a peștelui, cât și coacerea cartofilor și a altor legume.

#### • REGULĂTORUL DE TIMP

Se utilizează pentru a fixa timpul de preparare în limitele a 60 de minute.

#### • ATENȚIE:

- Cronometrarea timpului se realizează în ordine inversă. Pe parcursul timpului de preparare indicatorul luminos de funcționare este aprins. După expirarea timpului stabilit este emis un semnal sonor, iar indicatorul luminos se stinge.


#### PIESELE SUPLIMENTARE

- Setul cuptorului electric include:


- grătar detașabil pentru sandwich-uri, pâine prăjită, pizza, hot dog-uri;
- Tavă cu înveliș anti-lipire pentru copt, prăjirea cărnii, păsărilor și peștelui;

#### MODURILE DE FUNCȚIONARE


##### MODUL GRĂTAR

- Setați comutatorul de moduri în poziția .
- Cu ajutorul termostatului setați temperatura dorită.
- Cu ajutorul regulatorului de timp setați timpul de preparare dorit, cuptorul va începe să lucreze.
- După expirarea timpului stabilit indicatorul luminos de funcționare se va stinge și se va emite un semnal sonor.
- Setați comutatorul modurilor de funcționare în poziția "OFF", iar termostatul – la poziția minimă.

##### MODUL PRĂJIRE

- Setați comutatorul de moduri în poziția .
- Cu ajutorul termostatului setați temperatura dorită.
- Cu ajutorul regulatorului de timp setați timpul de preparare dorit, cuptorul va începe să lucreze.
- După expirarea timpului stabilit indicatorul luminos de funcționare se va stinge și se va emite un semnal sonor.
- Setați comutatorul modurilor de funcționare în poziția "OFF", iar termostatul – la poziția minimă.









##### MODUL COACERE

- Setați comutatorul de moduri în poziția .
- Cu ajutorul termostatului setați temperatura dorită.
- Cu ajutorul regulatorului de timp setați timpul de preparare dorit, cuptorul va începe să lucreze.
- După expirarea timpului stabilit indicatorul luminos de funcționare se va stinge și se va emite un semnal sonor.
- Setați comutatorul modurilor de funcționare în poziția "OFF", iar termostatul – la poziția minimă.

#### ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII


- Pentru a întrerupe prepararea (de exemplu, pentru a verifica nivelul de preparare), rotiți comutatorul de moduri la poziția "OFF". Pentru a continua procesul de preparare setați din nou modul selectat.

#### RECOMANDĂRI PENTRU PREPARAREA BUCATELOR

Tipul produsului	Temperatura, °C	Poziția comutatorului de moduri	Timpul de preparare, min
Pâine prăjită	190		2-4
Sandwich-uri calde, pizza	190		3-5
Omletă	125-150		5-8
Copturi	190-220		25-35
Cartofi	230		8-15
Pește	230		15-20
Pasăre	220-230		30-40
Carne	230		40-50

#### CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Înainte de curățare, setați comutatorul de moduri la poziția "OFF", termostatul – la poziția minimă și deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
- Lăsați cuptorul să se răcească complet.
- Ștergeți panoul de control, suprafețele externe și interne cu o cârpă umedă cu detergent. Nu utilizați substanțe chimice dure sau materiale abrazive.
- Spălați grătarul detașabil și tava cu apă caldă și săpun. Nu utilizați materiale abrazive pentru a nu deteriora învelișul anti-lipire.
- Pentru a elimina mirosul neplăcut, turnați într-un vas adânc, potrivit pentru cuptorul electric, un pahar de apă cu sucul de la o lamâie și puneți-l în cuptor. Setați regulatorul de timp la 5 minute,

setați comutatorul modurilor de funcționare la poziția  și termostatul – la poziția minimă. Când cuptorul se va deconecta, scoateți vasul și ștergeți pereții camerei cu o cârpă uscată.

#### PĂSTRAREA

- Asigurați-vă că cuptorul este deconectat de la rețeaua electrică.
- Respectați toate cerințele de la punctul "CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA".
- Păstrați cuptorul cu ușa întredeschisă într-un loc răcoros și uscat.