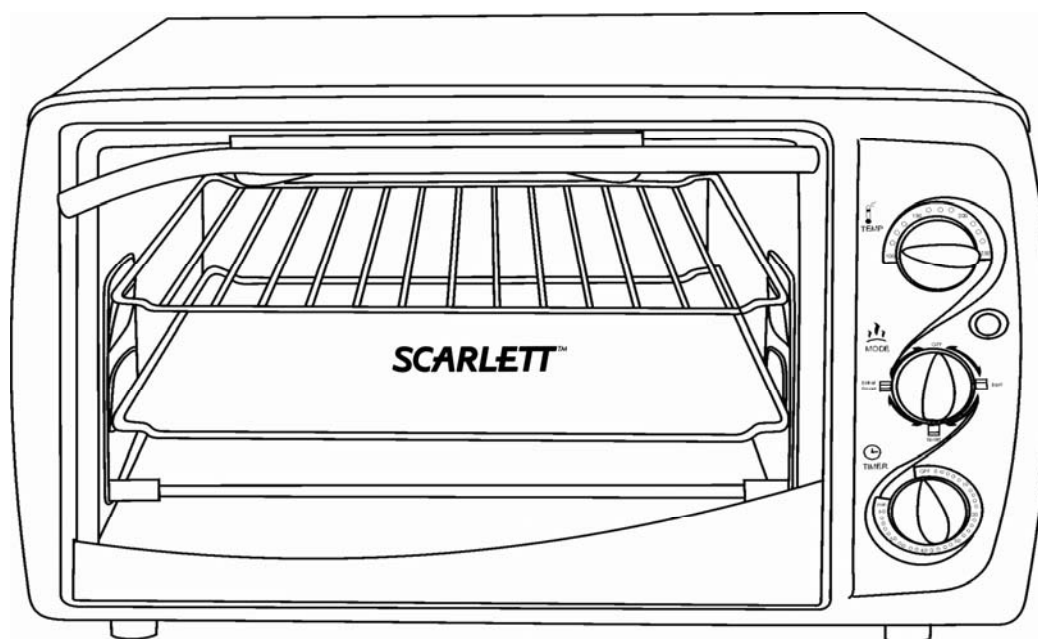


INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

| | | |
|-----|---|----|
| GB | ELECTRIC OVEN WITH GRILL..... | 4 |
| RUS | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ..... | 5 |
| CZ | ELEKTRICKÁ TROUBA S GRILEM | 6 |
| BG | ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА С ГРИЛ | 7 |
| UA | ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ З ГРИЛЕМ | 8 |
| SCG | ЕЛЕКТРИЧНА ПЕЋ СА ГРИЛОМ..... | 9 |
| EST | ELEKTRIAINI JA GRILLIGA | 11 |
| LV | ELEKTRISKĀ KRĀSNS AR KONVEKCIJU | 12 |
| LT | ELEKTRINĖ KROSNELĖ SU GRILIU | 13 |
| H | VILLANYSŰTŐ ÉS GRILLEL FELSZERELT | 14 |
| KZ | ЭЛЕКТРЛІК ПЕШ ГРИЛЬМЕН | 15 |
| SL | ELEKTRICKA RURA | 16 |



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
11. Grill
12. Tray handle

BG ОПИСАНИЕ

1. Нагревателен елемент
2. Сваляща се решетка
3. Корпус
4. Дръжка на вратичката
5. Терморегулатор
6. Превключвател на режими
7. Таймер
8. Светещ индикатор
9. Прозорец на вратичката
10. Табла
11. Грил
12. Сваляща се дръжка

EST KIRJELDUS

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

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
11. Grill
12. Levehető fogantyú

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. Поддон
11. Гриль
12. Съёмная ручка

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
11. Гриль
12. Знімна ручка

LV APRAKSTS

1. Sildīšanas elements
2. Noņemamais režģis
3. Korpus
4. Durvju rokturis
5. Termoregulators
6. Režīmu pārlēgš
7. Taimers
8. Gaismas indikators
9. Durvju lodziņš
10. Paliktņis
11. Grill
12. Nuīmamas rankena

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
11. Грильге
12. Алмалы-салмалы қалам

CZ POPIS

1. Topný článok
2. Odnímatelná mřížka
3. Těleso spotřebiče
4. Klíčka
5. Regulátor teploty
6. Přepínač režimů
7. Časovač
8. Světelný ukazatel
9. Průzor
10. Par
11. Rošt
12. Odnímatelná rukojeť

SCG ОПИС

1. Грејачи
2. Решетка са могућношћу скидања
3. Кућиште
4. Дршка на вратима
5. Терморегулатор
6. Прекидач режима
7. Тајмер
8. Светлосни индикатор
9. Прозор на вратима
10. Ладица
11. Грил
12. Одвојива дршка

LT APRAŠYMAS

1. Šildymo elementas
2. Nuimamos grotelės
3. Korpusas
4. Durelių rankena
5. Termoreguliatorius
6. Režimų jungiklis
7. Laikmatis
8. Šviesos indikatorius
9. Durelių langelis
10. Padėklas
11. Grilio
12. S'emnaja rokturis

SL STAVBA VYROBKU

1. Topené teleso
2. Odnímatelná mriežka
3. Teleso
4. Rukoväť dvierok
5. Regulátor teploty
6. Prepínač režimov
7. Časovač
8. Svetelný indikátor
9. Okienko dvierok
10. Panvica
11. Grill
12. Odnímatelná rukoväť

| | | | | |
|-------------------|--------|-------------|------|---|
| ~ 220-240 / 50 Hz | 1300 W | 5.3 / 6.2kg | 18 L |  |
|-------------------|--------|-------------|------|---|

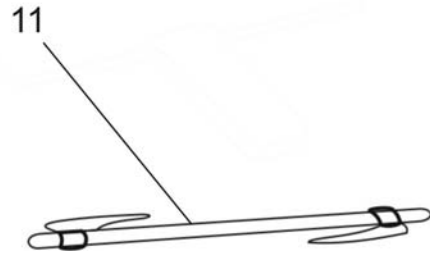
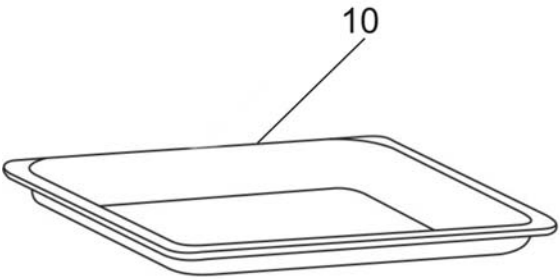
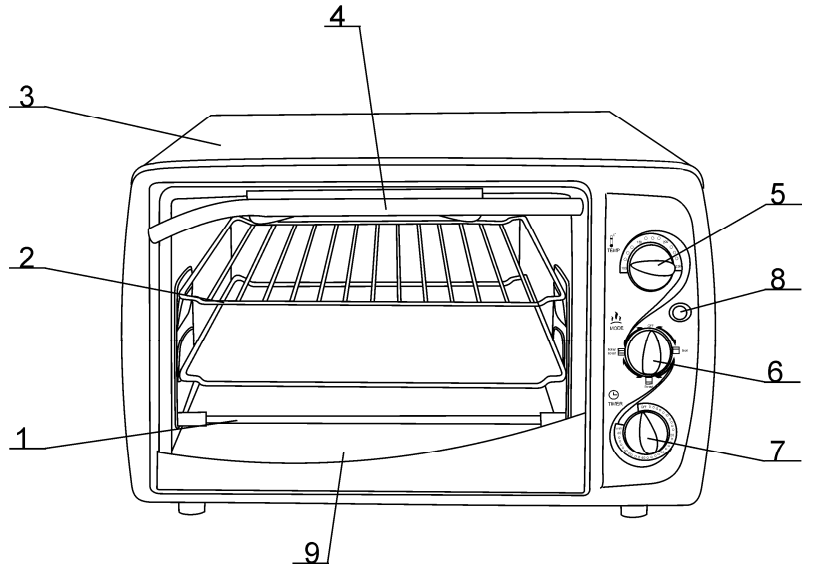
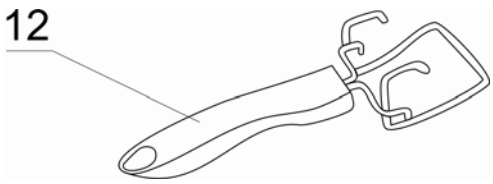
Класс энергетической эффективности - C

Фактическое потребление электроэнергии при стандартной нагрузке - 0,89 кВт*ч

полезный объем внутренней камеры - 15 л

Тип электрической печи - малая

Корректированный уровень звуковой мощности - 45дБА



GE 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.
- 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.

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.

ADVANTAGES OF YOUR ELECTRIC OVEN

- Additional nozzle – the revolving roaster-grill, will allow you to prepare food with a crust, not overturning it during preparation since the given nozzle provides even heating of the food.

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 100-250°C.

MODE CONTROL SWITCH

- BROIL – a product is uniformly roasted from top. You can use this function for cooking toasts.
- ROAST – a product is uniformly roasted from bottom. This function is suitable for cooking sandwiches, pizzas, hot dogs.
- BAKE/ROAST – 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.

REVOLVING ROASTER - GRILL

- To install revolving roaster - grill put it into special grooves on internal lateral walls.

ADDITIONAL ACCESSORIES

- The complete set of the electric oven includes:
 - Removable wire rack for cooking of sandwiches, toasts, a pizza, hot dogs;
 - Non-stick flat baking tray for cooking meat, poultry and fishes;
 - Detachable handle - for pulling hot tray from the furnace.
 - Roaster-grill handle
 - Revolving roaster - grill for poultry.

OPERATION

"BROIL" MODE

- Switch mode control to "BROIL" 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.

"ROAST" MODE

- Switch mode control to "ROAST" 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.

"BAKE/ROAST" MODE

- Switch mode control to "BAKE/ROAST" 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 | BROIL | 2-4 |
| Hot sandwiches, a pizza | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Omelette | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Batch | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Potato | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Fish | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Bird | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| Meat | 250 | BAKE/ROAST | 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 "BAKE/ROAST", 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 поддон.
- 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.
- 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.

ВНИМАНИЕ:

- Используйте только посуду, предназначенную для электрической печи.
- Дверца или другие поверхности могут нагреваться во время работы прибора.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЕЧИ

- Дополнительная насадка вращающийся вертел-гриль обеспечивает равномерное обжаривание со всех сторон и способствует образованию сплошной хрустящей корочки на поверхности продуктов, при этом их не нужно переворачивать.

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 100-250 °C.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ:

- BROIL (ГРИЛЬ) – равномерное поджаривание сверху. Можно использовать для приготовления тостов.
 - ROAST (ЖАРКА) – равномерное поджаривание снизу. Можно готовить бутерброды, пиццу, хот-доги.
 - BAKE/ROAST (ЗАПЕКАНИЕ/ЖАРКА) – 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.

ВРАЩАЮЩИЙСЯ ВЕРТЕЛ-ГРИЛЬ

- Для установки вращающегося вертел-гриля вставьте его в специальные пазы на внутренних боковых стенках.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- В комплект электрической печи входят:
 - съемная решетка для бутербродов, тостов, пиццы, хот-догов;
 - поднос с антипригарным покрытием для выпечки, запекания мяса, птицы и рыбы;
 - съемная ручка - для извлечения горячего подноса из печи;
 - ухват для вертела;
 - вращающийся вертел-гриль – для приготовления птицы.

РАБОТА**РЕЖИМ «BROIL»**

- Переведите переключатель режимов в положение "BROIL".
- 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 «ROAST»

- Переведите переключатель режимов в положение "ROAST".
- 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 «BAKE/ROAST»

- Переведите переключатель режимов в положение "BAKE/ROAST".
- 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, °C | Положение переключателя режимов | Время приготовления, мин |
|---------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|
| Тосты | 190 | BROIL | 2-4 |
| Горячие бутерброды, пицца | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Омлет | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Выпечка | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Картофель | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Рыба | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Птица | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| Мясо | 250 | BAKE/ROAST | 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.
- Вывойте съемную решетку и поддон теплой мыльной водой. Не используйте абразивные материалы, чтобы не повредить антипригарное 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 "BAKE/ROAST", 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.

 **НАВОД K POUŽITÍ
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- Несправné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit zranění uživatele.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Používejte pouze v domácnosti a v souladu s těmto Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorách.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čištěním a v případě, že spotřebič nepoužíváte.
- Nedovolujte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Používejte spotřebič výhradně s příslušenstvím z dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem.

- Nesmíte sami provádět jakékoliv opravy spotřebiče. Pokud je to nutno, obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Netáhněte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a neotáčejte kolem tělesa spotřebiče.
- Používejte pečicí trouby výhradně pro přípravu pokrmů. V žádném případě nesušte v ní oděv, papír nebo jiné předměty.
- Nedávejte do pečicí trouby pokrmy v hermetickém balení (plechovkách, lahvích aj.).
- Aby potraviny nepraskly během přípravy, než je dáte do pečicí trouby, propíchněte nožem nebo vidličkou tvrdou slupku nebo obal, např. u brambor, jablek, kaštanů, klobas apod.
- Pro zamezení požáru v pečicí troubě je třeba:
 - dbát na to, aby se pokrmy nepřipekly kvůli příliš dlouhé době přípravy;
 - dávat do pečicí trouby pokrmy bez balení, včetně alobalu;
 - v případě požáru v troubě, neotevírejte dvířka, vypněte pečicí troubu a odpojte ji od elektrické sítě.
- Nezapínejte prázdnou pečicí troubu. Nepoužívejte jí na uschování čokoliv.
- Elektrická pečicí trouba není určena pro konzervování potravin.
- Nedávejte potraviny přímo na dno trouby, používejte odnímatelnou mřížku nebo pekač.
- Vždy kontrolujte teplotu připravených pokrmů, obzvlášť jsou-li určeny pro děti. Nedávejte pokrmy ne stůl hned, počkejte až trochu vychladnou.
- Můžete se řídit kuchařskými recepty, pamatujte si však, že se některé potraviny (džemy, pudink, nádivky z mandlí, cukru nebo kandovaného ovoce) zahřejí velice rychle.
- Pro zamezení zkratů a poškození pečicí trouby dbějte na to, aby se do větracích otvorů nedostala voda.
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

UPOZORNĚNÍ:

- Používejte jen nádobí, které je určeno pro elektrickou pečicí troubu.
- Dvířka a jiné povrchy se mohou ohřívat za provozu přístroje.

VÝHODY VAŠI ELEKTRICKÉ PEČICÍ TROUBY

- Dodatečný nástavec otáčecí grilový rožeň zabezpečuje rovnoměrné opékání ze všech stran a umožňuje, aby se na povrchu pokrmů udělala celistivá zlatá kůrčička, a přitom není třeba je otáčet.

NASTAVENÍ

- Překontrolujte, zda uvnitř pečicí trouby není balicí materiál.
- Pžekontrolujte, zda nejsou poškozeny během převážení:
 - dvířka a těsnící podložky;
 - průzor nebo obrazovka;
 - závěsy a západka u dvířek, vnitřní plochy trouby a dvířek.
- Má-li nová pečicí trouba jakékoliv vady, obraťte se k prodejci.
- Objevíte-li jakékoliv vady za provozu, nezapínejte pečicí troubu a obraťte se na Servisní středisko.
- Postavte pečicí troubu na rovnou horizontální plochu. Musí být dost pevná, aby vydržela váhu trouby (i s potravinami).
- Neumísťujte elektrickou pečicí troubu v blízkosti zdrojů tepla, vody, a také vedle zánětlivých materiálů a chraňte jej před vlhkem.
- Nestavte nic na elektrickou pečicí troubu ani nezavírejte větrací otvory.
- Pro normální provoz pečicí trouby je potřeba volná prostora minimálně 20 cm shora, 10 cm zezadu a 5 cm z boků.

OVLÁDACÍ PANEL**REGULÁTOR TEPLoty:**

- Je určen pro nastavení provozní teploty.
- Umožňuje zvolit teplotu v rozmezí 100-250 °C.

PŘEPÍNAČ REŽIMŮ:

- BROIL (GRILOVÁNÍ) – rovnoměrné opékání shora. Můžete používat pro přípravu topinek.
- ROAST (OPÉKÁNÍ) – rovnoměrné opékání zespodu. Můžete připravit sendviče, pizzu, párek v rohlíku.
- BAKE/ROAST (OPÉKÁNÍ/PRAŽENÍ) – rovnoměrné opékání ze všech stran.

Režim pro pečení, přípravu masa a ryby, a také opékání brambor a jiné zeleniny.

ČASOVAČ

Je určen pro nastavení doby přípravy pokrmů v rozmezí 60 minut.

UPOZORNĚNÍ:

- Čas se čte v opačném směru. Během celé doby přípravy svítí světelný ukazatel provozu. Po ukončení stanovené doby uslyšíte zvukový signál a světelný ukazatel zhasne.

ОТАЧЕЦИ ГРИЛОВЫ РОЖЕН

- Pro nastavení otáčecího roštu dejte ho do speciálních žlábků na vnitřních stěnách.

ПРІСЛУШЕНСТВІ

- Součástí dodávky elektrické pečící trouby jsou:
 - odnímatelná mřížka na sendviče, topinky, pizzy, párky v rohlíku;
 - pekač s antiadhézním povrchem pro pečení, opékání masa, drůbeže a ryby;
 - odnímatelná rukojeť – abyste mohli vytáhnout horký pekač z pečící trouby;
 - úchytka pro rožeň;
 - otáčecí grilový rožeň – pro přípravu drůbeže.

PROVOZ**REŽIM «BROIL»**

- Nastavte přepínač režimů do polohy "BROIL".
- Pomocí regulátoru teploty zvolte požadovanou teplotu.
- Pomocí časovače nastavte požadovanou dobu přípravy, trouba se zapne a začne pracovat.
- Po ukončení stanovené doby světelný ukazatel zhasne a zazní zvukový signál.
- Dejte přepínač provozních režimů do polohy "OFF" a regulátor teploty – do minimální polohy.

REŽIM «ROAST»

- Nastavte přepínač režimů do polohy "ROAST".
- Pomocí regulátoru teploty zvolte požadovanou teplotu.
- Pomocí časovače nastavte požadovanou dobu přípravy, trouba se zapne a začne pracovat.
- Po ukončení stanovené doby světelný ukazatel zhasne a zazní zvukový signál.
- Dejte přepínač provozních režimů do polohy "OFF" a regulátor teploty – do minimální polohy.

REŽIM «BAKE/ROAST»

- Nastavte přepínač režimů do polohy "BAKE/ROAST".
- Pomocí regulátoru teploty zvolte požadovanou teplotu.
- Pomocí časovače nastavte požadovanou dobu přípravy, trouba se zapne a začne pracovat.
- Po ukončení stanovené doby světelný ukazatel zhasne a zazní zvukový signál.
- Dejte přepínač provozních režimů do polohy "OFF" a regulátor teploty – do minimální polohy.

POZASTAVENÍ PŘÍPRAVY

- Abyste pozastavili přípravu (kupříkladu pro kontrolu, zda je pokrm hotový) dejte přepínač provozních režimů do polohy "OFF". Pro pokračování zase nastavte zvolený režim.

PRAKTICKÉ RADY

| Druh potravin | Teplota, °C | Poloha přepínače režimů | Doba přípravy, min |
|-----------------|-------------|-------------------------|--------------------|
| Topinky | 190 | BROIL | 2-4 |
| Sendviče, pizza | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Omeleta | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Pečení | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Brambory | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Ryba | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Drůbež | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| Maso | 250 | BAKE/ROAST | 40-50 |

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nastavte přepínač režimů do polohy "OFF", regulátor teploty – do minimální polohy a odpojte pečící troubu od elektrické sítě.
- Počkejte, až pečící trouba úplně vychladne.
- Očistěte ovládací panel, vnější a vnitřní plochy vlhkým hadrem s mycím prostředkem. Nepoužívejte účinné látky ani brusné materiály.
- Umyjte odnímatelnou mřížku a pekač teplou mýdlovou vodou. Nepoužívejte brusné prostředky, abyste nepoškodili antiadhézní povrch.
- Pro odstranění nepříjemných zápachů nalijte do nějaké hluboké nádoby vhodné do elektrické pečící trouby jednu sklenici vody se šťávou jednoho citrónu a dejte ji uvnitř trouby. Nastavte časovač na 5 minut, přepínač režimů do polohy "BAKE/ROAST" a regulátor teploty do minimální polohy. Až se pečící trouba vypne, vyndejte nádobu a vytřete pečící troubu suchým hadrem.

SKLADOVÁNÍ

- Překontrolujte, zda je pečící trouba odpojena od elektrické sítě.
- Splňte všechny pokyny části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skladujte pečící troubu s pootvřenými dvířky v suchem a chladném místě.

**БГ РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ
ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до неизправности в работата му или да причини здравословни щети.
 - Преди да използвате тостера за пръв път проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването в мрежата.
 - Изделието е предназначено само за домашна употреба и трябва да се експлоатира съответно тази инструкция. Уредът не е за промишлено използване.
 - Не използвайте извън помещения.
 - Винаги изключвайте уреда от контакт, ако не го ползвате, а също така преди да го почиствате.
 - Не позволявайте деца да играят с уреда.
 - Не оставяйте включения уред без надзор.
 - Използвайте само съставните части от комплекта.
 - Не експлоатирайте изделието с повреден кабел.
 - Не поправяйте уреда самостоятелно. За отстраняване на повреди се обърнете в най-близкия сервизен център.
 - Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
 - Не дърпайте, не усуквайте кабела, а също така не обвивайте с кабела корпуса на уреда.
 - Използвайте електрическата печка само за приготвяне на продукти. В никакъв случай не подсушавайте в нея дрехи, хартия или други предмети.
 - Не слагайте в печката продуктите в херметично затворени съдове (буркани, шишета и т. н.).
 - За да не се пукат продуктите по време на готвене, преди да ги слагате в печката, леко прободете тях с вилица или нож, например обелката на ябълка, картофи, кестени, колбаси и т. н.
 - С цел предотвратяване на изгаряния във фурната на уреда трябва:
 - да внимавате, продуктите да не изгорят заради много дълго готвене;
 - да слагате продуктите в печката без опаковката им, а също така и без фолио;
 - в случай на изгаряне в камерата, без да отваряте вратичката, изключете печката и извадете щепсела от контакта.
 - Не включвайте печката с празна камера. Не използвайте камерата за съхраняване на нещата.
 - Електрическата печка не е предназначена за консервиране на продуктите.
 - Не слагайте продуктите направо на дъното на фурната, ползвайте за тази цел свалящата се решетка или таблата.
 - Винаги проверявайте температурата на готова храна, особено, ако тя е предназначена за деца. Не слагайте храната веднага на масата, след приготвянето ѝ, нека тя малко да изстине.
 - Следвайте препоръките в готварски рецепти. Обаче внимавайте, защото някои продукти (конфитюри, пудинги, пълнежи за сладкиши от бадем, захар или сушени плодове) много бързо се затоплят.
 - С цел предотвратяване на разваляне на уреда или късо съединение в мрежата, не допускайте попадане на вода във вентилационните отвори на уреда.
 - Ако изделието известно време се е намирало при температура под 0°C, тогава преди да го включите, то трябва да престои на стайна температура не по-малко от 2 часа.
 - Производителят си запазва правото без допълнително уведомление да внася незначителни промени в конструкцията та на изделието, като същите да не влияят кардинално върху неговата безопасност, работоспособност и функционалност.
- ЗАБЕЛЕЖКА:**
- Използвайте само тези съдове, които са предназначени за електрически печки.
 - Вратичките или другите повърхности могат да се нагриват по време на работа на уреда.
- ПРЕДИМСТВА НА ВАШАТА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА**
- Допълнителна приставка -- въртящ се шиш-грил осигурява равномерно изпичане от всички страни на продукта и помага за образуване на хрупача коричка из цялата повърхност на продукта, затова не трябва да го обръщате.
- УСТАНОВКА**
- Проверете, че вътре в печката няма опаковъчни материали.
 - Проверете, не са ли повредени при транспортиране:
 - вратичката и уплътнители;
 - прозорчето или екран;
 - пантите и ключалката на вратичката, вътрешната повърхност на камерата (фурната) и вратичките.

- Ако новата печка има някакъв дефект, обърнете се към продавача.
- Ако сте забелязали някаква нередовност по време на експлоатация на уреда, не включвайте печката и се обърнете в сервизен център.
- Поставете електрическата печка върху равна хоризонтална повърхност, която трябва да бъде доста стабилна, за да издържи теглото на печката заедно с продуктите.
- Не слагайте електрическата печка близо до източници на топлина, до вода, в условия с повишена влажност, а също така близо до леснозапалими материали.
- Не слагайте нищо върху електрическата печка и с нищо не покривайте вентилационните ѝ отвори.
- За нормална работа на печката необходимо е да осигурите свободно пространство за вентилация, което да бъде не по-малко от 20 см. отгоре, 10 см отзад и 5 см. от двете страни.

ПАНЕЛА НА УПРАВЛЕНИЕ

ТЕРМОРЕГУЛАТОР

- Служи за поставяне на работна температура.
- Позволява температурата да се регулира между 100-250 °С.

ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА РЕЖИМИ:

- BROIL (ГРИЛ) – равномерно препичане отгоре. Можете да използвате за приготвяне на тостове.
- ROAST (ПЪРЖЕНЕ) – равномерно препичане отдолу. Можете да пригответе сандвичи, пица, хот-дог.
- BAKE/ROAST (ЗАПИЧЕНЕ/ПЪРЖЕНЕ) – равномерно препичане от двете страни.

Режим за приготвяне на месо и риба, а също така за задушаване на картофи и други зеленчуци.

ТАЙМЕР

Служи за поставяне на време за приготвяне до 60 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Броенето на означеното време става в обратен ред. Индикаторът на работа свети през целия период на готвене. След като нагласеното време ще изтече, прозвучи звуковият сигнал, а светещият индикатор ще изгасне.

ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ-ГРИЛ

- За поставяне на въртящия се шиш-грил, сложете го в специалните издатини във вътрешните странични части.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- В комплекта на електрическата печка влизат:
 - сваляща се решетка за приготвяне на сандвичи, тостове, пица, хот-дог;
 - табла с незагарящо покритие за приготвяне на месо, пиле и риба;
 - сваляща се дръжка – за вадене на гореща табла от печката;
 - дръжка на шиша;
 - въртящ се шиш-грил – за приготвяне на птиче месо.

ЕКСПЛОАТАЦИЯ

РЕЖИМ «BROIL»

- Нагласете превключвателя на режими в положение “BROIL”.
- С помощта на терморегулатора поставете необходимата температура.
- С помощта на таймера поставете необходимото време за приготвянето, печката ще започне да работи.
- След изтичане на означеното време светещият индикатор на работа ще се изключи и ще прозвучи звуковият сигнал.
- Завъртете превключвателя на режими в положение “OFF”, а терморегулатора – в минимално положение.

РЕЖИМ «ROAST»

- Нагласете превключвателя на режими в положение “ROAST”.
- С помощта на терморегулатора поставете необходимата температура.
- С помощта на таймера поставете необходимото време за приготвянето, печката ще започне да работи.
- След изтичане на означеното време светещият индикатор на работа ще се изключи и ще прозвучи звуковият сигнал.
- Завъртете превключвателя на режими в положение “OFF”, а терморегулатора – в минимално положение.

РЕЖИМ «BAKE/ROAST»

- Нагласете превключвателя на режими в положение “BAKE/ROAST”.
- С помощта на терморегулатора поставете необходимата температура.
- След изтичане на означеното време светещият индикатор на работа ще се изключи и ще прозвучи звуковият сигнал.
- Завъртете превключвателя на режими в положение “OFF”, а терморегулатора – в минимално положение.

ВРЕМЕННО СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕ

- За да спрете процеса на готвене за кратко време (например, за проверка дали продуктът е готов), завъртете превключвателя на режими в положение “OFF”. За продължаване на готвене пак поставете избрания режим.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЗА ПРИГОТВЕНЕ

| Продукт | Температура, °С | Положение на превключвателя на режими | Време за приготвяне, мин |
|-----------------|-----------------|---------------------------------------|--------------------------|
| Тостове | 190 | BROIL | 2-4 |
| Сандвичи, пица | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Омлет | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Тестени изделия | 190-220 | BAKE / ROAST | 25-35 |
| Картофи | 250 | BAKE / ROAST | 8-15 |
| Риба | 250 | BAKE / ROAST | 15-20 |
| Птиче месо | 220-250 | BAKE / ROAST | 30-40 |
| Месо | 250 | BAKE / ROAST | 40-50 |

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди да почиствате печката поставете превключвателя на режими в положение “OFF”, терморегулатора – в минимално положение и изключете печката от контакта.
- Изчакайте, печката да изстине напълно.
- Забършете панелата на управление, външните и вътрешните повърхности с влажен парцал и препарат. Не използвайте агресивни вещества или абразивни материали.
- Измийте свалящата се решетка и таблата с топла вода и сапун. Не ползвайте драскащи материали, за да не се развали незагарящото покритие.
- За да премахнете неприятни миризми, сипете в специален съд, който може да се използва в електрически печки, една чаша вода, изцедете вътре сока от един лимон и сложете съда вътре в печката. Поставете таймера на 5 минути, превключвателя на режими на работа в положение “BAKE/ROAST”, а терморегулатора – в минимално положение. Когато печката ще се изключи, извадете съда и забършете вътрешната част на печката със сух парцал.

СЪХРАНЯВАНЕ

- Проверете, че печката е изключена от контакта.
- Изпълнявайте всички изисквания от раздела “ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА”.
- Съхранявайте печката с леко отворена вратичка на сухо прохладно място.

УА ИНСТРУКЦИЈА ЗА ЕКСПЛУАТАЦИЈА ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Невърне 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 uszkodженим 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 ножом, або вилкою їх твердо 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 щоб вода потрапляла до вентиляційних отворів.
- 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.

УВАГА:

- Використовуйте тільки призначений для електричної печі посуд.
- Дверцята або інші поверхні можуть нагріватися під час роботи приладу.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

ПЕРЕВАГИ ВАШОЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЕЧІ

- Додаткова насадка обертовий вертел-гриль забезпечує рівномірне обсмажування з усіх боків і сприяє утворенню суцільної хрусткої скоринки на поверхні продуктів, при цьому їх не потрібно перевертати.

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 й 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 100-250 °C.

ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ:

- BROIL (ГРИЛЬ) – рівномірне підсмажування зверху. Можна використовувати для готування тостів.
- ROAST (СМАЖЕННЯ) – рівномірне підсмажування знизу. Можна готувати бутерброди, піццу, хот-доги.
- BAKE/ROAST (ЗАПІКАННЯ/СМАЖЕННЯ) – 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.

ВЕРТЕЛ-ГРИЛЬ, ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ

- Для установки рожен-гриля, що обертається, вставте його в спеціальні пази на внутрішніх бокових стінках.

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;
 - знімна ручка - для виймання гарячого піддону з печі;
 - рогаць для рожна;
 - вертел-гриль, що обертається - для готування птиці.

РОБОТА

РЕЖИМ «BROIL»

- Переведіть перемикач режимів у позицію "BROIL".
- 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 «ROAST»

- Переведіть перемикач режимів у позицію "ROAST".
- 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 «BAKE/ROAST»

- Переведіть перемикач режимів у позицію "BAKE/ROAST".
- 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 установіть обраний режим.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ГОТУВАННЯ

| Вид продукту | Температура, °C | Позиція перемикача режимів | Тривалість готування, хв. |
|--------------------------|-----------------|----------------------------|---------------------------|
| Тости | 190 | BROIL | 2-4 |
| Гарячі бутерброди, піцца | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Омлет | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Випічка | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Картопля | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Риба | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Птиця | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| М'ясо | 250 | BAKE/ROAST | 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 м'яким 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 "BAKE/ROAST", 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.

SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ СИГУРНОСНЕ МЕРЕ

- Неправильна употреба уређаја може да доведе до његовог оштећења и да нанесе штету кориснику.
- Пре прве употребе уверите се да техничке карактеристике уређаја, назначене на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.
- Користите само у домаћинству у складу са овим Упутством за руковање. Уређај није намењен за професионалну употребу.
- Не користите вани.
- Увек искључите уређај из напајања пре чишћења и ако га не користите.
- Не дозвољавајте деци да се играју са уређајем.

- Не остављајте укључени уређај без надзора.
- Не користите делове који не улазе у комплет уређаја.
- Не користите уређај са оштећеним прикључним каблом.
- Не пробајте да самостално поправљате уређај. У случају кварења или потребе да се замене поједине делове, обратите се сервису.
- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Не вуците прикључни кабл, не запетљавајте и не намотавајте га око уређаја.
- Користите електричну пећ само за припремање намирница. Ни у ком случају не сушите у пећи одећу, папир или било које друге предмете.
- Не ставите у пећ намирнице у херметично затвореном посућу (као тегле, боце и сл.).
- Да се намирнице не пуцају за време припремања, пре него што их ставите у пећ, прободите ножем или виљушком чврсту љуску или кожицу кромпира, јабука, кестенова, кобасице и сл.
- Да се избегне загревање у рерни Ваше пеће, неопходно је:
 - избегавати загревања намирница у резултату сувишног припремања;
 - ставити намирнице у електричну пећ без паковања, а такође без фолије;
 - у случају загревања у рерни, не отварајте врата, искључите пећ и откључите је од електричне мреже.
- Не укључите пећ у којој нема ништа. Не користите пећ за чување било чега.
- Електрична пећ није намењена за конзервацију продуката.
- Не ставите намирнице непосредно на дно пеће, користите решетку или ладницу.
- Увек проверавајте колико је вруће спремљено јело, посебно ако сте га припремили за децу. Не изнесите јело на сто одмах после кувања, сачекајте да се мало охлади.
- Пратите рецепте али имајте у виду да се поједине намирнице јако брзо загреју (на пример, џем, пудинг, филове за колаче од бадема, шећера или ушећереног воћа).
- Да се избегну кратак спој и оштећење пеће, не допустите да се у отворима за вентилацију налази вода.
- Ако је производ неко време био изложен температурама нижим од 0°C, треба га ставити да стоји на собној температури најмање 2 сата пре укључивања.
- Произвођач задржава право, без претходног обавештења да изврше мање измене у дизајн производа, које битно не утиче на његову безбедност, производност и функционалност.

НАПОМЕНА:

- Користите искључиво посуђе, погодно за електричне пеће.
- Врата и друге површине могу да се загреју током рада уређаја.

ПРЕИМУЋСТВА ВАШЕ ЕЛЕКТРИЧНЕ ПЕЋЕ

- Додатни наставак – ражањ-грил на окретање омогућује равномерно пржење са свих страна и појављивање румене корице без додатног окретања продуката.

НАМЕШТАЊЕ

- Уверите се да унутра пеће нема паковања.
- Проверите да током транспорта нису оштећени:
 - врата и заптивачи;
 - разгледни прозор или екран;
 - петље и браве на вратима, унутрашња просторија пеће и врата.
- Ако нова пећ има било каква оштећења, обратите се продавачу.
- Ако сте запазили било која оштећења у процесу искориштавања уређаја, немојте да укључујете пећ и јавите се сервисном центру.
- Наместите електричну пећ на равну хоризонталну површину која је доста чврста да издржи тежину пеће и продуката.
- Не ставите електричну пећ у близини извора топлоте, воде, у условима повећане влажности и поред лакозапаљивих материјала.
- Ништа не ставите на електричну пећ и не покривајте ничим отворе за вентилацију.
- Да се обезбеди нормалан рад пеће, неопходна је просторија за вентилацију од 20 см одоздо, 10 см позади и 5 см са сваке бочне стране.

КОНТРОЛНА ТАБЛА ТЕРМОРЕГУЛАТОР

- Служи за подешавање температуре.
- Омогућује регулацију температуре у оквиру 100-250 °C.

ПРЕКИДАЧ РЕЖИМА:

- BROIL (ГРИЛ) – равномерно пржење одозго. Може да се користи за спремање тоста.
- ROAST (ПРЖЕЊЕ) – равномерно пржење одоздо. Могу да се припремају сендвиче, пице и хотдоге.

- BAKE/ROAST (ПЕЧЕЊЕ/ПРЖЕЊЕ) – равномерно пржење са свих страна.

Режим за печење, припремање меса и рибе, за печење кромпира и другог поврћа.

• ТАЈМЕР

Служи за изабарање времена кувања у оквиру 60 минута.

НАПОМЕНА:

- Време кувања се приказује у обрнутом реду. За време спремања гори светлосни индикатор рада. По завршетку изабраног времена чује се звучни сигнал и светлосни индикатор престаје да гори.

РАЖАЊ-ГРИЛ НА ОКРЕТАЊЕ

- Да бисте монтирали окретни ражањ-грил, поставите га у специјалне отворе на унутрашњим бочним странама.

ДОДАТНИ ДЕЛОВИ

- У комплет електричне пеће улазе:
 - решетка на скидање за сендвиче, тосте, пице, хотдоге;
 - ладница са облогом против загревања за печење намирница, укључујући месо, птицу и рибу;
 - дршка на скидање – за вађење вруће ладнице из пеће;
 - дршка за ражањ;
 - ражањ-грил на окретање – за припремање птице.

КОРИШЋЕЊЕ

РЕЖИМ «BROIL»

- Ставите прекидач радних режима у положај “BROIL”.
- Изаберите неопходну температуру уз помоћ терморегулатора.
- Помоћу тајмера подесите потребно време кувања, пећница ће почети рад.
- По завршетку изабраног времена светлосни индикатор рада се гаси, чује се звучни сигнал.
- Ставите прекидач радних режима у положај “OFF”, терморегулатор ставите у минимални положај.

РЕЖИМ «ROAST»

- Ставите прекидач радних режима у положај “ROAST”.
- Изаберите неопходну температуру уз помоћ терморегулатора.
- Помоћу тајмера подесите потребно време кувања, пећница ће почети рад.
- По завршетку подешеног времена светлосни индикатор рада се гаси, чује се звучни сигнал.
- Ставите прекидач радних режима у положај “OFF”, терморегулатор ставите у минимални положај.

РЕЖИМ «BAKE/ROAST»

- Ставите прекидач радних режима у положај “BAKE/ROAST”.
- Изаберите неопходну температуру уз помоћ терморегулатора.
- Помоћу тајмера подесите потребно време кувања, пећница ће почети рад.
- По завршетку подешеног времена светлосни индикатор рада се гаси, чује се звучни сигнал.
- Ставите прекидач радних режима у положај “OFF”, терморегулатор ставите у минимални положај.

ЗАУСТАВЉАЊЕ РАДА

- Да се заустави рад пеће (на пример, ради провере готовости продуката), ставите прекидач радних режима у положај “OFF”. Да се рад настави, поново подесите изабрани режим.

ПРЕПОРУКЕ ОКО КУВАЊА

| Врста продукта | Температура, °C | Положај прекидача радних режима | Време рада, минуте |
|----------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------|
| Тости | 190 | BROIL | 2-4 |
| Врући сендвичи, пица | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Омлет | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Печење | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Кромпир | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Риба | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Птица | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| Месо | 250 | BAKE/ROAST | 40-50 |

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Пре чишћења ставите прекидач радних режима у положај “OFF”, ставите терморегулатор у минимални положај и искључите пећ из електричне мреже.
- Сачекајте да се пећ потпуно охлади.
- Обришите контролну таблу, спољашње и унутрашње површине меканом крпом са детерџентом. Не користите агресивна средства или абразивне материјале.
- Оперите решетку на скидање и ладницу топлим водом са сапуном. Не користите абразивне материјале да се не оштете облога против загревања.
- Да се уклоне непријатне мирисе, насипајте у дубоку посуду, погодну за електричне пеће, једну чашу воде са соком једног лимуна и ставите посуду у пећ. Подесите тајмер за 5 минута, ставите прекидач радних режима у положај “BAKE/ROAST”,

терморегулятор ставите у минимални положај. Када се пећ искључи, извадите посуду и обришите унутрашњу површину перне сувом крпом.

ЧУВАЊЕ

- Уверите се да је пећ искључена из електричне мреже.
- Испуните све захтеве поглавља “ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ”.
- Чувајте пећ са отвореним вратима на сувом хладном месту.

EST KASUTAMISJUHEND

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 järelvalveta.
- 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 elektriahu 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 elektriahu 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 valmisamist, 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 ventilatsioonivadestesse.
- 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, töövoimet ega funktsioneerimist.

TÄHELEPANU:

- Kasutage ainult nõusid, mis on ette nähtud kasutamiseks elektriahjus.
- Ukseked või teised pinnad võivad soojeneda seadme töötamise ajal.

ELEKTRIAHJU EELISED

- Lisaotsik pöörlev grill-praevarras tagab ühtlase küpsetamise igalt poolt ja aitab katta toiduaineid ühtlase krõbeda koorikuga, seejuures pole tarvis neid ümber keerata.

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.
- Kahtluste 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 elektriahu kuumaallikate, vee, kergesti süttivate ainete lähedusse, samuti ka kõrge niiskuse tingimuste juures.
- Ärge midagi pange elektriahu peale, ärge katke ventilatsioonivahendid.
- 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 100-250 °C piires.

REŽIIMIDE ÜMBERLÜLITI:

- BROIL (GRILL) – ühtlane praadimine ülevalt.

Võib kasutada röstsaiade valmistamiseks.

- ROAST (PRAADIMINE) – ühtlane praadimine alt.

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

- BAKE/ROAST (KÜPSETAMINE/PRAADIMINE) – 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 helisignaali ja märgutuli kustub.

PÖÖRLEV GRILL-PRAEVARRAS

- Pööratava grillvarda paigaldamiseks asetage see selleks ettenähtud külgeintesse asuvasse soontesse.

LISATARVIKUD

- Elektriahu komplekti kuuluvad:
 - eemaldatav rest võileibade, röstsaiade, pitsa, hot-dog'i jaoks;
 - kõrbemistavastase kattega praepann küpsetiste, liha, linnuliha ja kala küpsetamiseks;
 - eemaldatav pide – kuuma praepanni ahjust väljatõstmiseks;
 - hark grillvarda hoidmiseks;
 - pöörlev grill-praevarras – linnuliha pruunistamiseks.

KASUTAMINE

REŽIIM «BROIL»

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

REŽIIM «ROAST»

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

REŽIIM «BAKE/ROAST»

- Keerake režiimide ümberlülitit asendisse “BAKE/ROAST”.
- Keerake termoregulaator soovitud temperatuurile.
- Taimeri abil seadistage vajalik küpsetusaeg, ahi hakkab tööle.
- Määratud aja möödumisel töötamise märgutuli kustub ja kõlab helisignaali.
- 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 | BROIL | 2-4 |
| Kuumad võileivad, pitsa | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Omlett | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Küpsetised | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Kartul | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Kala | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Linnuliha | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| Liha | 250 | BAKE/ROAST | 40-50 |

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

- Pūhkiye 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 "BAKE/ROAST" ning termoregulaatorit minimaalsesse asendisse. Kui ahi lülitub välja, tõstke nõud välja ja pūhkiye praehju seinad kuiva lapiga üle.

HOIDMINE

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

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus un kaitējumu lietotājam.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām, atbilstoši lietošanas instrukcijai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Neizmantojiet 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, sadurstiet 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 cepeškrāsns nav paredzēta produktu konservēšanai.
- Nenovietojiet produktus tieši uz kameras apakšējās pamatnes, izmantojiet noņemamo režģi vai paliktņus.
- Vienmēr pārbaudiet gatavā ēdiena temperatūru, īpaši, ja tā paredzēta bērniem. Nepasniedziet ēdianu 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.
- 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.

UZMANĪBU:

- Izmantojiet tikai tos traukus, kas paredzēti izmantošanai elektrokrašnīs.
- Durtiņas vai citas virsmas var sasilt ierīces darbības laikā.

JŪSU ELEKTRISKĀS CEPEŠCEPŠKRĀSNS PRIEKŠROCĪBAS

- Papildus rotējošs grilliesma uzgalis nodrošina vienmērīgu apcepšanu no visām pusēm un sekmē vispārējās kraukšķīgas garoziņas veidošanu uz produktiem, pie tam tos nav nepieciešams apgriezt.

UZSTĀDĪŠANA

- Pārliecinieties, ka krāsns iekšpusē nav iepakojuma materiālu.

- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav bojāts:
 - durvis un blīvētājs;
 - skatlodziņš vai ekrāns;
 - eņģes 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 100-250 °C robežās.

REŽĪMU PĀRSLĒGS:

- BROIL (GRILLS) – vienmērīga apcepšana no augšas. Iespējams izmantot tosteru pagatavošanai.
- ROAST (CEPŠANA) – vienmērīga apcepšana no apakšas. Iespējams pagatavot sviestmaizes, picu, hot-dogu.
- BAKE/ROAST (APCEPŠANA/CEPŠANA) – 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 nodzīst.

ROTĒJOŠS IESMS-GRILLS

- Lai uzstādītu rotējošo grila iesmu, ievietojiet to speciālajās gropēs, kas atrodas uz sānu iekšējām sienām.

PAPILDU PIEDERUMI

- Elektriskās krāsns komplektā ietilpst:
 - noņemamās restes sviestmaizēm, tostiem, picas, hot-dogiem;
 - paplāte ar antipiedošu virsmu sacepumiem, gaļas, putna gaļas un zivju cepšanai;
 - noņemamais rokturis – karstās paplātes izņemšanai no krāsns;
 - iesma rokturis;
 - rotējošs iesms-grills –putnu gaļas pagatavošanai.

EKSPLUATĀCIJA

REŽĪMS «BROIL»

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

REŽĪMS «ROAST»

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

REŽĪMS «BAKE/ROAST»

- Uzstādiet režīmu slēdzi stāvoklī "BAKE/ROAST".
- Termoregulatoram uzstādiet nepieciešamo temperatūru.
- Ar taimera palīdzību uzstādiet vēlamo gatavošanas laiku, krāsns ieslēgsies.
- Beidzoties uzstādītajam laikam darba gaismas indikators nodzīstis 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 REKOMENDACIJAS

| Produkta veids | Temperatūra, °C | Režimų pārslēgta stāvoklis | Gatavošanas laiks, min |
|---------------------|-----------------|----------------------------|------------------------|
| Tosteri | 190 | BROIL | 2-4 |
| Karstmaizītes, pica | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Omelete | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Sacepums | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Kartupeļi | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Zivis | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Putna gaļa | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| Gaļa | 250 | BAKE/ROAST | 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 "BAKE/ROAST", termoregulatoru – minimālajā stāvoklī. Kad krāsns atslēgsies, izņemiet trauku un noslaukiet krāsns kameras sienas ar sausu drānu.

GLABĀŠANA

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

VARTOTOJO INSTRUKCIJA

SAUGUMO PRIEMONĒS

- Neteisingai naudodamiesi gaminī, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostoliū arba pakenkti savo sveikatai.
- Prieš pirmajū naudojimū patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Naudojti tik buitiniams tikslams pagal šios Vartotojo instrukcijos nurodymus. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimū.
- Naudojite prietaisū tik patalpose.
- Prieš valydami prietaisū bei jo nesinaudodami visada išjunkite jū iš elektros tinklo.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite neįeinančių į prietaiso komplektū reikmenū.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo elektros laidas buvo pažeistas.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrū.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nelieštū aštriū kampū ir karštū paviršiū.
- Netempkite už maitinimo laido, nevyniokite jo aplink prietaiso korpusū.
- Naudojite elektrinę krosnelę tik maistui ruošti. Jokiū būdu nedžiovinkite joje drabužiū, popieriū ar kitū daiktū.
- Nestatykite į krosnelę produktū sandariai uždarytuose induose (stiklinėse, buteliuose ir pan.).
- Ruošimo metu kai kuriū produktū žievelė (pavyzdžiui, bulviū, obuoliū, kaštonū, dešros it t. t.) gali įplyšti. Todėl prieš įkraudami tokius produktus į krosnelę subadykite jų kietū žievelę arba odelę peiliu arba šakute.
- Norėdami išvengti gaisro pavojaus krosnelės kameroje laikykitės šiū nurodymū:
 - nekepkitė produktū per ilgai, kad jie nepridegtū ar neprisvilgtū;
 - dėdami produktus į elektrinę krosnelę, nuimkite nuo jų pakuotę bei folijū;
 - gaisro krosnelės kameroje atveju, neatidarydami durelių išjunkite krosnelę ir ištraukite jos kištukū iš elektros lizdo.
- Neįjunkite krosnelės su tuščia kamera. Nenaudokite kameros pašaliniam daiktams laikyti.
- Elektrinė krosnelė nėra skirta maisto produktams konservuoti.
- Nedėkite produktū tiesiog ant kameros dugno, naudokite nuimamas groteles arba padėklū.
- Visada tikrinkite paruošto maisto temperatūrū, ypač jeigu jis yra skirtas vaikams. Nepateikite patiekalo iš karto, leiskite jam truputi atvėsti.
- Ruošdami maistū, vadovaukitės receptais, bet atsimekite, kad kai kurie produktai (džemai, pudingai, pyragū prieskoniai iš migdolū, cukraus ar cukatū) įkaista labai greitai.

- Norėdami išvengti trumpojo jungimo ir krosnelės gedimo, neleiskite vandeniui patekti į ventilacijos angas.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukcijū išsaugant jo saugumū, funkcionalumū bei esmines savybes.

DĒMESIO:

- Naudojite specialiai skirtus elektrinems krosnelėms indus.
- Prietaisui veikiant jo durelės ar kiti paviršiai gali įkaisti.

JŪSŪ ELEKTRINĒS KROSNELEŠ PRIVALUMAI

- Papildomas antgalis – besisukantis iešmas-grilis leidžia tolygiai paskrudinti patiekalū iš visū pusių iki gerai apkeptos traškios plutelės jo neapverčiant.

MONTAVIMAS

- Įsitinkite, kad krosnelės kameroje nėra pakavimo medžiagū ir pašaliniū daiktū.
- 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 centrū.
- 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 medžiagū.
- Nieko nestatykite ant krosnelės. Neuždenkite ventilacijos angū.
- 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 šonū.

VALDYMO SKYDELIS

TERMOREGULIATORIUS

- Leidžia nustatyti veikimo temperatūrū.
- Leidžia reguliuoti temperatūrū nuo 100 iki 250 °C.

REŽIMŪ JUNGIKLIS:

- BROIL (GRILIS) – tolygus skrudinimas iš viršaus. Šiame režime galima ruošti skrebučius.
- ROAST (SKRUDINIMAS) – tolygus skrudinimas iš apačios. Šiame režime galima ruošti sumuštinis, picū, dešrainis.
- BAKE / ROAST (APKEPIMAS / SKRUDINIMAS) – tolygus skrudinimas iš visū pusių. Šiame režime galima ruošti kepinis, mėsos ir žuvies patiekalus, kepti bulves bei kitas daržoves.

LAIKMATIS

Leidžia nustatyti ruošimo trukmę 60 minučių ribose.

DĒMESIO:

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

BESISUKANTIS IEŠMAS-GRILIS PAUKŠTIENOS PARUŠIMUI

- Norėdami sumontuoti grill-iešmū įstatykite jū į specialias išdrožas vidinėse šoninėse sienelėse.

PAPILDOMI REIKMENYS

- Elektrinės krosnelės komplektū sudaro:
 - nuimamos grotelės sumuštiniam, skrebučiams, picai, dešrainiams;
 - neprideganti skarda kepiniam, mėsos, paukštienos ir žuvies patiekalams kepti;
 - nuimama rankenėlė – karštai skardai iš krosnelės ištraukti.
 - puodšakės iešmui;
 - Besisukantis iešmas-grilis paukštienos patiekalams ruošti.

VEIKIMAS

REŽIMAS "BROIL"

- Pastumkite režimū jungiklį į padėtį "BROIL".
- Termoreguliatoriumi nustatykite reikiamū temperatūrū.
- Laikmačiu nustatykite norimū laikū, krosnis pradės veikti.
- Nustatytam laikui pasibaigus veikimo šviesos indikatorius užges ir pasigirs garso signalas.
- Nustatykite veikimo režimū jungiklį į padėtį "OFF", o termoreguliatoriū į minimaliū padėtį.

REŽIMAS "ROAST"

- Pastumkite režimū jungiklį į padėtį "ROAST".
- Termoreguliatoriumi nustatykite reikiamū temperatūrū.
- Laikmačiu nustatykite norimū laikū, krosnis pradės veikti.
- Nustatytam laikui pasibaigus veikimo šviesos indikatorius užges ir pasigirs garso signalas.
- Nustatykite veikimo režimū jungiklį į padėtį "OFF", o termoreguliatoriū į minimaliū padėtį.

REŽIMAS "BAKE / ROAST"

- Pastumkite režimū jungiklį į padėtį "BAKE / ROAST".
- Termoregulatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą.
- Laikmačiu nustatykite norimą laiką, krosnis pradės veikti.
- Nustatytajam laikui pasibaigus veikimo šviesos indikatorius užges ir pasigirs garso signalas.
- Nustatykite veikimo režimū 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 režimū jungiklį į padėtį "OFF". Norėdami tęsti maisto ruošimą, iš naujo nustatykite pasirinktą režimą.

MAISTO RUOŠIMO REKOMENDACIJOS

| Produkto rūšis | Temperatūra, °C | Režimū jungiklio padėtis | Ruošimo laikas, min |
|--------------------------|-----------------|--------------------------|---------------------|
| Skrebučiai | 190 | BROIL | 2-4 |
| Karšti sumuštiniai, pica | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Omlėtas | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Kepiniai | 190-220 | BAKE /ROAST | 25-35 |
| Bulvės | 250 | BAKE /ROAST | 8-15 |
| Žuvis | 250 | BAKE /ROAST | 15-20 |
| Paukštiena | 220-250 | BAKE /ROAST | 30-40 |
| Mėsa | 250 | BAKE /ROAST | 40-50 |

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prietaisą nustatykite režimū 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 sabraižyti 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 režimū jungiklį – į padėtį "BAKE / ROAST", 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.
- Atiikite 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 villanysütő 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 villanysütő 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 fogyasszák. 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 gyümölcsöttelek) túl gyorsan melegszik.
- Rövidzárlat, készülékkárosodás elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz kerüljön a készülék szellőző nyílásába.
- 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.

FIGYELEM:

- Csakis villanysütő részére tervezett edényt használjon.
- A készülék működése közben az ajtó és egyéb felületek melegek lehetnek.

VILLANYSÜTŐJÉNEK ELŐNYEI

- A forgó grill-nyárs póttartozék engedélyezi az étel minden oldalán történő pirítást, és ropogós hájat biztosít, közben szűkségtelen az élelmiszer fordítása.

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;
 - az ajtózárr és ajtósarok, a sütő és ajtó belső felülete.
- 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 villanysütőt egyenes, vízszintes, eléggé erős felületre, hogy kibírja az élelmiszerral megrakott sütőt.
- Ne állítsa a villanysütőt hőforrás közelébe, nedves helyiségbe, gyúlékony anyagok közelében.
- Semmit ne rakjon a villanysütő tetejére, és ne takarja le a szellőző nyílásait.
- A villanysütő 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 100-250 °C közötti hőmérsékletszabályozást.

ÜZEMMÓD KAPCSOLÓ:

- BROIL (GRILL) – folyamatos sütés felülről. Alkalmazhatja tósztok elkészítésénél.
- ROAST (SÜTÉS) – folyamatos sütés alulról. Készíthet szendvicset, pizzát, hot-dogot.
- BAKE/ROAST (SÜTÉS) – 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.

A FORGÓ GRILL

- A forgó grill-nyárs felhelyezése érdekében helyezze azt a belső oldalakon található speciális vajatokba.

PÓTTARTOZÉKOK

- Készlethez tartozik:
 - szendvics, tószta, pizza, hot-dog készítéshez - levehető rács;
 - sütemény, hús, hal, szárnyas sütéséhez – teflon alátét;
 - a forró alátétet a sütőből kiveheti a lecsatolható fogantyú segítségével;
 - nyársfogó villa;
 - a forgó grill-nyársat használhatja szárnyas elkészítéséhez.

HASZNALATI UTASÍTÁSOK

«BROIL» ÜZEMMÓD

- Állítsa az üzemmód kapcsolót "BROIL" 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.

«ROAST» ÜZEMMÓD

- Állítsa az üzemmód kapcsolót "ROAST" 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.

«BAKE/ROAST» ÜZEMMÓD

- Állítsa az üzemmód kapcsolót "BAKE/ROAST" 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 |
|------------------|-----------------|---------------------------|-----------------------|
| Tószit | 190 | BROIL | 2-4 |
| Szendvics, pizza | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Omlett | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Sütemény | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Burgonya | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Hal | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Szárnyas | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| Hús | 250 | BAKE/ROAST | 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 – "BAKE/ROAST" 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.

KZ ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Бұйымды дұрыс қолданбау оның бұзылуына әкелуі және сізге зиян келтіруі мүмкін.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық пипаттамасының 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 әрқашан 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(банкiлерде, шөлмектерде және т.б.).
- Өнімдер сала бастаудың алдында даярлық уақытына жарылған жоқ үшін пісіру, тығыз қабықты немесе қабықты пышақпен немесе шаңшықыммен шаншыңыздар, мысалы, картопты, алмалардың, каштандардың, шұжықтар және т.б.
- Тұтану құтылуына ошақ үрлететін 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 өпермеңіздер ғой даярлықтан кейін, оған көпсіз суынуға беріңіз.
- Басшылыққа алудың даярлық рецептерімен, бірақ есте сақтаңыздар, не қайсысыз өнімдер (джемдер, пудинглер, ішіне салынған нәрсенің үшін бадамнан пирога, қантты немесе цукаттардың) өте жылдам қыздырылады.
- Қысқа тұйықталу құтылуына және ошақ сынықтары, желдету тесіктерге су тиколері рұқсат етпеңіздер.
- 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.

НАЗАР:

- Ыдысты тек қана қолданыңыздар, арналғанды электрлік ошақтардың артынан.
- Есіктері немесе басқа да беттері аспаптың жұмысы кезінде қызуы мүмкін.

СІЗДЕРДІҢ ЭЛЕКТРЛІК ОШАҒЫҢЫЗДЫҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ

- Қосымша саптау айналған істік-гриль барлық жақтардан біркелкі қуыруды қамсыздандырады және өнімдердің беттеріне шықпайтын қабықтың жаппай білімге жағдай жасайды, мыналар жанында оларды керек емес төңкеру.

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 орнағыңыздар, 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

ТЕРМОПЕТТЕГІШ

- Жұмысшы температура құруы үшін қызмет етеді.
- Шектерде температураны жөнге салуға рұқсат етеді 100-250 °C.

ТӘРТІПТЕРДІҢ АЙЫРЫП ҚОСҚЫШЫ:

- BROIL (ГРИЛЬ) – поджариваниемен біркелкі үстіңі жағынан. Тосттардың даярлығы үшін қолдануға болады.
- ROAST (ЫСТЫҚ) – поджариваниемен біркелкі төмен жағынан. Бутербродтар даярлауға болады, пиццаны, хот – догтер.
- BAKE/ROAST (ЗАПЕКАНИЕ/ЫСТЫҚ) – 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.

АЙНАЛҒАН ІСТІК - ГРИЛЬ

- Айналып тұратын істік-грильді орнату үшін оны ішкі жақтау беттеріндегі арнайы саңылауларға бекітіңіз.

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;
 - жинап алатын қол - ошақтан ыстық жеткізу шығаруына арналған;
 - істікке арналған бекітпе;
 - айналған істік - гриль - құс даярлығына арналған.

ЖҰМЫС

ТӨРТИПТЕР «BROIL»

- Переведите переключатель режимов в положение “BROIL”.
- 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.

ТӨРТИПТЕР «ROAST»

- Жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын аударыңыздар “ROAST”.
- 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.

ТӨРТИПТЕР «BAKE/ROAST»

- Жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын аударыңыздар “BAKE/ROAST”.
- 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 ТҮРІНІЗ

- 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 | BROIL | 2-4 |
| Ыстық бутербродтар, пицца | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Омлет | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Пісіру | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Картон | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Балық | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Құс | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| Ет | 250 | BAKE/ROAST | 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 тұғырлықты 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 “BAKE/ROAST”, ал термо реттегіш – ең аз жайға. Қашан сөніп қалуға пісіргенде, извлеките ыдысты және матамен құрғақ камера қабырғалары сүртіңіздер.

САҚТАУ

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

SL NÁVOD NA POUŽIVANIE

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k jeho pokazeniu a spôsobiť škodu užívateľovi.
- Pred prvým používaním skontrolujte, či zodpovedajú technické charakteristiky výrobku, ktoré sú uvedené na štítku, parametrom elektrickej siete.
- Používajte len v domácnosti v súlade s týmto návodom na používanie. Spotrebič nie je určený na používanie v priemyselnej výrobe.
- Nepoužívajte vonku.
- Vždy odpájajte spotrebič od elektrickej siete pred čistením alebo v prípade, že spotrebič nepoužívate.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s fyzickým, psychickým alebo mentálnym handicapom, pokiaľ nemajú skúsenosti alebo vedomosti, ak nie sú kontrolované alebo neboli inštruované o používaní spotrebiča osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Dbajte na deti, aby sa nesmeli hrať so spotrebičom.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou dodávky.
- Zákaz používania spotrebiča s pokazeným napájacím káblom a/alebo zásuvkou. Pre zamedzenie nebezpečia musíte pokazený kábel vymeniť v autorizovanom servisnom centre.
- Neskúšajte samostatne opravovať spotrebič. Pri pokazení spotrebiča alebo pre náhradné diely kontaktujte najbližšie servisné centrum.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal ostrých krajov a horúcich povrchov.
- Neľahajte, neprekrucujte ani nenavíjajte napájací kábel na iné predmety.
- Používajte elektrickou rúru iba na spracúvania potravín. Nikdy nesusťe v nej odev, papier a iné predmety.
- Nestavte do rúry potraviny v hermetickom obale (flašiach, plechovkách a pod.).
- Aby sa potraviny nepraskli počas spracúvania pred ich vložením do rúry prepichnete nožom alebo vidličkou tvrdú kožu alebo obal, napr. u zemiakov, jablák, gaštanov, šalámy a pod.
- Pre zamedzenie vzniku požiarov v elektrickej rúre je treba:
 - vyhýbať sa pripáleniu potravín v dôsledku príliš dlhého spracúvania;
 - vkladať do rúry potraviny bez obalu, vrátane fólie;
 - ak požiar v rúre vznikne, neotvárajte dvierka, vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete.
- Nezapínajte prázdnu rúru. Nepoužívajte rúru na uchovávanie vecí.
- Elektrická rúra nie je určená pre konzervovanie potravín.
- Nevykladajte potraviny priamo na dno rúry, používajte odnímateľné mriežky alebo podstavce.
- Vždy kontrolujte teplotu hotových jedál, najmä ak sú určené pre deti. Nedávajte jedlo k stolu hneď z rúry, nechajte, aby trochu vychladlo.
- Používajte recepty, ale pamätajte, že sa niektoré potraviny (džemy, pudingy, náplne pre torty z mandlí, cukru alebo kondovaného ovocia) zohrievajú veľmi rýchlo.
- Pre zamedzenie skratov a vzniku požiarov dbajte na to, aby sa do vetracích otvorov nedostala voda.
- Ak výrobok určitú dobu bol pri teplotách pod 0 ° C, pred zapnutím je potrebné ho nechať pri izbovej teplote po dobu najmenej 2 hodiny.
- Výrobca si vyhradzuje právo bez dodatočného oznámenia vykonávať menšie zmeny na konštrukcii výrobku, ktoré značne neovplyvnia bezpečnosť jeho používania, prevádzkyschopnosť ani funkčnosť.

UPOZORNENIE:

- Používajte iba riad, ktorý je vhodný pre elektrické rúry.
- Dvierka alebo iné povrchy sa môžu počas práce spotrebiča zohriať.

VÝHODY VAŠEJ ELEKTRICKEJ RÚRY

- Vaša elektrická rúra je vybavená dodatočnou funkciou konvekcie (cirkulácia vzduchu po celému objemu rúry), vďaka ktorej sa tvorí pekná kôrka na povrchu potravín a pritom nemusíte potraviny otáčať.

MONTÁŽ

- Skontrolujte, či vnútri rúry nie sú obaly.
- Skontrolujte, či neboli pokazené počas pripravy časti rúry :
 - dvierka a tesnenie;
 - okienko;
 - očka alebo zámok dvierok, vnútorné plochy rúry a dvierok.
- Ak má nová rúra hocaké vady, kontaktujte predavača.
- Ak zistíte nejaké vady, nezapínajte rúru a kontaktujte servisné stredisko.
- Postavte elektrickú rúru na rovnú vodorovnú plochu, ktorá musí byť dosť tvrdá a pevná, aby vydržala váhu spotrebiča (aj s potravinami).
- Nastavte elektrickú rúru blízko tepelných zdrojov, zdrojov vody, vo vlhkých miestnostiach alebo pri predmetoch z horľavých látok.
- Nič nestavte do rúry a neprekrývajte vetracie otvory.
- Pre normálnu prácu rúry je treba voľný priestor minimálne: 20 cm hore, 10 cm zozadu a 5 cm od bočných strán.

OVLÁDACÍ PANEL**REGULÁTOR TEPLoty**

- Je určený pre nastavenie pracovnej teploty.
- Možno nastaviť teplotu v rozsahu 135-230 °C.

PREPÍNAČ REŽIMOV:

- BROIL (GRIL) – rovnomerné opekanie hore.
Možno používať pre opekanie toastov.
 - ROAST (PRAŽANIE) – rovnomerné praženie zospodu.
Možno pripraviť chlebíčky, pizzu, párky v rožku.
 - BAKE/ROAST (OPEKANIE /PRAŽANIE) – rovnomerné opekanie zo všetkých strán.
- Režim pre opekanie, spracúvanie mäsa a ryby, a tiež opekania zemiakov a iných druhov zeleniny.

ČASOVAČ

Je určený pre nastavenie doby spracúvania v rozsahu 60 minút.

UPOZORNENIE:

- Čas sa odčítava v spätnom poradí. Počas tejto doby spracúvania svieti svetelný indikátor. Po uplynutí nastavené doby svetelný indikátor zhasne a zaznie akustický signál.

OTÁČAVÝ RAŽEŇ-GRIL

- Pre nastavenie otáčavého ražňa dajte ho do špeciálnych žliabkov na vnútorných bočných stenách.

PRÍSLUŠENSTVO

- Sada obsahuje:
 - odnímateľná mriežka pre chlebíčky, toasty, pizzy, párky v rožku;
 - podstavec s antiadhéznym povrchom na opekanie mäsa, hydiny a ryby;
 - odnímateľnú rukoväť pre vynímanie horúceho podstavca z rúry.
 - úchytka pre ražeň;
 - otáčavý ražeň pre opekanie hydiny.

PREVÁDZKA**REŽIM «BROIL»**

- Posuňte prepínač režimov do polohy "BROIL".
- Pomocou regulátora teploty zadajte požadovanú teplotu.
- Pomocou časovača zadajte požadovanú dobu spracúvania, rúra sa spustí.
- Po uplynutí nastavené doby svetelný indikátor zhasne a zaznie akustický signál.
- Posuňte prepínač režimov do polohy "OFF" a regulátor teploty do minimálnej polohy.

REŽIM «ROAST»

- Posuňte prepínač režimov do polohy "ROAST".
- Pomocou regulátora teploty zadajte požadovanú teplotu.
- Pomocou časovača zadajte požadovanú dobu spracúvania, rúra sa spustí.
- Po uplynutí nastavené doby svetelný indikátor zhasne a zaznie akustický signál.
- Posuňte prepínač režimov do polohy "OFF" a regulátor teploty do minimálnej polohy.

REŽIM «BAKE/ROAST»

- Posuňte prepínač režimov do polohy "BAKE/ROAST".
- Pomocou regulátora teploty zadajte požadovanú teplotu.
- Pomocou časovača zadajte požadovanú dobu spracúvania, rúra sa spustí.
- Po uplynutí nastavené doby svetelný indikátor zhasne a zaznie akustický signál.
- Posuňte prepínač režimov do polohy "OFF" a regulátor teploty do minimálnej polohy.

PRERUŠENIE SPRACÚVANIA

- Ak chcete prerušiť spracúvanie jedla (napr. pre to, aby ste skontrolovali, či je jedlo už hotové), posuňte prepínač režimov do polohy "OFF". Ak chcete pokračovať v spracúvaní zasa nastavte zvolený režim.

PRAKTICKÉ RADY

| Druh potravín | Teplota, °C | Poloha prepínača režimov | Doba spracúvania, min |
|------------------------|-------------|--------------------------|-----------------------|
| Toasty | 190 | BROIL | 2-4 |
| Teplé chlebíčky, pizza | 190 | BROIL, ROAST | 3-5 |
| Omeleta | 125-150 | ROAST | 5-8 |
| Pečivo | 190-220 | BAKE/ROAST | 25-35 |
| Zemiaky | 250 | BAKE/ROAST | 8-15 |
| Ryba | 250 | BAKE/ROAST | 15-20 |
| Hydina | 220-250 | BAKE/ROAST | 30-40 |
| Mäso | 250 | BAKE/ROAST | 40-50 |

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením nastavte prepínač režimov do polohy "OFF", regulátor teploty do minimálnej polohy a odpojte rúru od elektrickej siete.
- Nechajte rúru, aby úplne vychladla.
- Otrite ovládací panel, vonkajšie a vnútorné plochy vlhkou utierkou s umývacím prostriedkom. Nepoužívajte agresívne látky alebo brúsne látky.
- Vymyte odnímateľnú mriežku a podstavec teplou vodou s mydlom. Nepoužívajte brúsne látky, aby sa nepoškodil antiadhézný povrch.
- Pre odstránenie nepríjemných zápachov nalejte do hocakej hlbokéj nádoby, ktorá je vhodná pre elektrické rúry, pohár vody s šťavou jedného citróna. Nastavte časovač na 5 minút, prepínač režimov do polohy "BAKE/ROAST", a regulátor teploty do minimálnej polohy. Ak sa rúra vypne, vyjmite nádobu a otrite steny rúry suchou utierkou.

UCHOVÁVANIE

- Pred uchovávaním skontrolujte, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete.
- Sledujte pokynom časti ČISTENIE A ÚDRŽBA.
- Pootvorte dvierka a uchovávajte rúru v suchom chladnom mieste.