

SCARLETT

ENGLAND

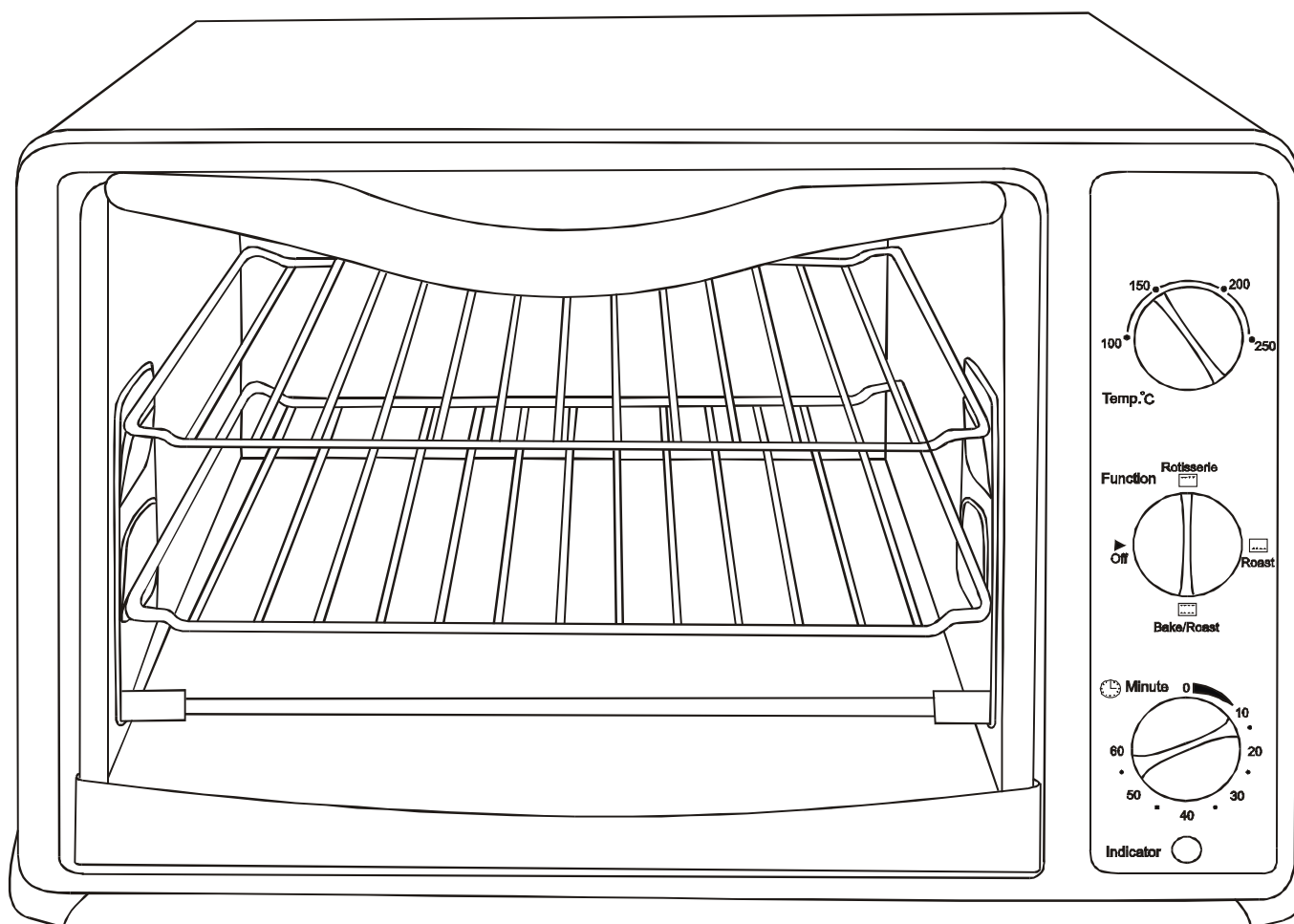
ELECTRIC OVEN WITH GRILL

Instruction manual

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

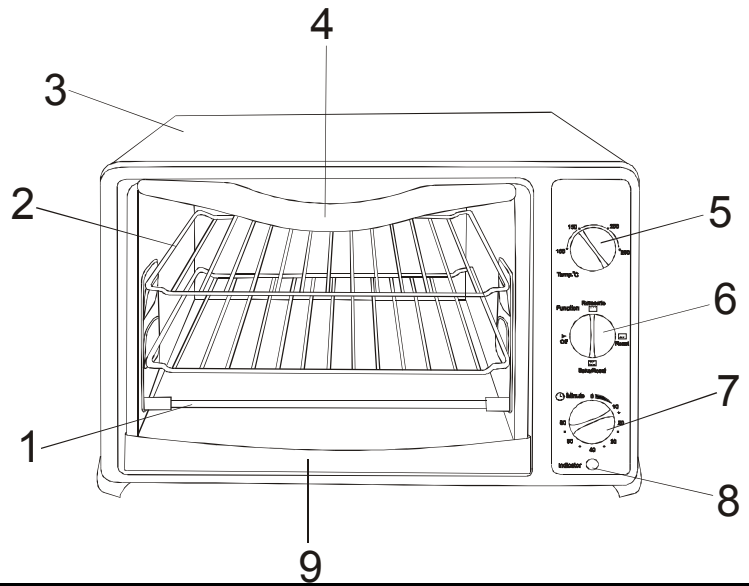
Руководство по эксплуатации

SC-098



DESCRIPTION

1. Heating element
2. Removable wire rack
3. Housing
4. Door handle
5. Temperature control switch
6. 3-position mode control switch
7. Timer switch
8. Indicator light
9. Oven window



IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all the instruction manual carefully before use
- Electric oven is for household use only. Do not use for industrial purposes.
- Close supervision is required when the appliance is used near children.
- 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.
- Do not operate the appliance if it is damaged or if any malfunctions happen, repair the malfunction appliance in the nearest service center.
- 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.
- Remember that liquid products are heating up much faster, than utensils. Even if the container containing a liquid is not hot, cautiously open its cover in order to prevent a burn.
- Always check the temperature of the food, especially if you are cooking for a child. Give the food to cool down within several minutes. Always follow recipes of cooking, but remember, that some products (jams, puddings, stuffing for a pie from almonds, sugar or candied fruits are heating up very quickly.
- To prevent circuit short keep air holes of the unit free of water.

IMPORTANT:

- Before cooking please ensure that the cookware you are going to use is suitable for electric oven. Do not use polyethylene, glass, and wooden or plastic cookware without special marking.

ADVANTAGES OF YOUR ELECTRIC OVEN

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

INSTALLATION

- Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
- Check the oven for any damage connected to transportation, such as:
 - 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 there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
- Place the electric oven on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
- Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, or near combustible materials.
- Do not place electric oven near to sources of heat.
- For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20 cm of space above the oven, 10 cm at back and 5 cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance.

THE CONTROL PANEL

TEMPERATURE CONTROL

- It is used for installation of temperature of preparation.
- You can establish necessary temperature within the limits of 100° - 250°C.

3-POSITION MODE CONTROL

ROTISSERIE

- By means of function "ROTISSERIE" a product in regular intervals is roasted from above.
- Use the given function for preparation of toasts.

ROAST

- By means of function "ROAST" the product in regular intervals is roasted from below.
- Use the given function for preparation of sandwiches, pizzas, hot dogs.

BAKE/ROAST

- By means of function "BAKE/ROAST" the product in regular intervals is fried from different directions.
- Use the given function for preparation of a batch, meat and fish dishes, and also bake a potato and other kinds of vegetables.

TIMER

- Is used for installation of time of preparation.
- You can establish time necessary for you within the limits of 60 minutes.

CAUTION: After the expiration of time of preparation, the indicator light will go out and the sound signal will sound. Readout of time of preparation is conducted upside-down. During all time of preparation the indicator light will be included.

ADDITIONAL ACCESSORIES

Into the complete set of the electric oven enters:

- removable wire rack: for preparation of sandwiches, toasts, a pizza, hot dogs;
- non-stick flat baking tray: for preparation of a batch, bake meat, birds and fishes;
- detachable handle for tray: use the handle for extraction of a tray from the furnace since during cooking the tray is strongly heated up;
- revolving roaster - grill: the given nozzle is intended for preparation of a bird.

OPERATION

SETTING "ROTISSERIE"

- Suppose you want to set the oven to ROTISSERIE for 10 minutes.

It is necessary for you to operate as follows:

- Establish the mode control switch to "BROIL" position.
- By means of temperature control switch establish necessary temperature.
- Establish timer switch to "10" minutes position, from this moment the electric oven will start to work and indicator light will light up.
- Upon termination of process of preparation the indicator light will go out and the sound signal will sound.
- Transfer the mode control switch to "OFF" position and temperature control switch to minimal position.

SETTING "ROAST"

- Suppose you want to set the oven to ROAST for 20 minutes.

It is necessary for you to operate as follows:

- Establish the mode control switch to "ROAST" position.
- By means of temperature control switch establish necessary temperature.
- Establish timer switch to "20" minutes position, from this moment the electric oven will start to work and indicator light will light up.
- Upon termination of process of preparation the indicator light will go out and the sound signal will sound.
- Transfer the mode control switch to "OFF" position and temperature control switch to minimal position.

SETTING "BAKE/ROAST"

- Suppose you want to set the oven to BAKE/ROAST for 40 minutes.

It is necessary for you to operate as follows:

- Establish the mode control switch to "BAKE/ROAST" position.
- By means of temperature control switch establish necessary temperature.
- Establish timer switch to "40" minutes position, from this moment the electric oven will start to work and indicator light will light up.
- Upon termination of process of preparation the indicator light will go out and the sound signal will sound.
- Transfer the mode control switch to "OFF" position and temperature control switch to minimal position.

SUSPENSION OF PREPARATION

- To interrupt the process of cooking transfer the mode control switch to "OFF" position.
- This property is useful at check of a degree of readiness of a product. You can renew process of preparation if anew establish a mode of preparation.

NOTE: Oven stops operating when door is opened.

RECOMMENDATIONS FOR PREPARATION OF DISHES

Kind of product	Temperature, °C	Position of mode control switch	Time of preparation, minutes
Toast	190	ROTISSERIE	2-4
Hot sandwiches, a pizza	190	ROTISSERIE, 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

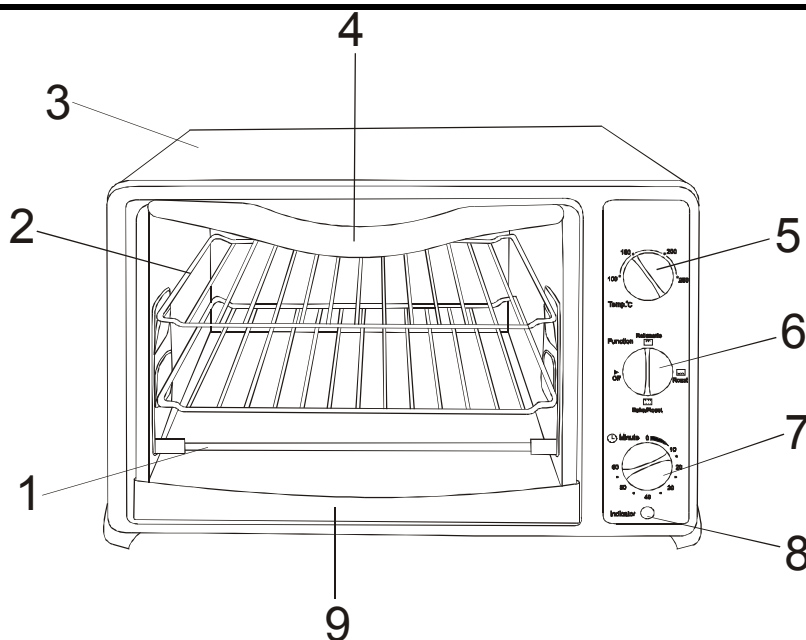
- Before cleaning of the electric oven establish the mode control switch to "OFF" position, temperature control switch to minimal position and unplug the appliance from power supply.
- Wipe the control panel, an external surface and internal volume of the chamber of the electric oven damp cloth with addition of washing-up liquids. Do not use for cleaning aggressive substances or abrasive materials.
- During cleaning the electric oven hold a door open to avoid sudden inclusion of the oven.
- Wash removable wire rack and non-stick flat baking tray in warm soap water. Do not use for clearing non-stick flat baking tray abrasive materials, it can damage non-stick covering.
- To remove unpleasant smells of the chamber of the electric oven it is possible by means of the following operation: in deep utensils, suitable for preparation in the electric oven, fill a glass of water and a glass of juice of one lemon. Establish the timer for 5 minutes, the mode control switch to "BAKE/ROAST" position, and a temperature control switch in the minimal position. The ambassador end of operation get utensils from the chamber of the electric oven and wipe walls of the chamber dry cloth.

SPECIFICATION

Power supply	230 V, 50 Hz
Power	1000 W
Net/ Gross Weight	5.50 kg / 6.40 kg
Inner volume	17 litres
Gift box dimension (L x W x H)	445 mm x 346 mm x 315 mm

ОПИСАНИЕ

1. Нагревательный элемент
2. Съёмная решетка
3. Корпус
4. Ручка
5. Терморегулятор
6. Переключатель режимов
7. Таймер
8. Индикатор работы
9. Окошко дверцы



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым использованием электрической печи внимательно прочитайте всю инструкцию.
- Электрическая печь предназначена только для домашнего использования.
- Будьте внимательны при использовании прибора около детей.
- Используйте электрическую печь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не используйте для просушки одежды или бумаги.
- Не подогревайте продукты в герметично закрытой посуде (банках, бутылках и т.п.), так как это может привести к взрыву посуды.
- Во избежание лопания и разбрызгивания приготавливаемых продуктов, перед закладкой в печь протыкайте ножом или накалывайте вилкой те из них, которые имеют плотную кожуру или оболочку, такие как картофель, яблоки, яичный желток, каштаны, колбасы и т.п.
- При обнаружении каких-либо неисправностей не используйте электрическую печь, обратитесь за помощью к квалифицированному персоналу.
- Во избежание возникновения пожара в камере печи необходимо помнить, что:
 - необходимо избегать пригорания продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;
 - снимайте с продуктов упаковку, металлические ленты перед помещением в электрическую печь;
 - в случае возникновения возгорания в камере, не отрывая дверцы, выключите печь и отсоедините от сети питания.
- Не включайте печь с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения каких-либо предметов.
- Электрическая печь не предназначена для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съёмную решетку или поддон.
- Помните, что в электрической печи жидкости нагреваются на много быстрее, чем посуда. Поэтому, даже если содержащий жидкость контейнер не горячий при извлечении его из печи, осторожно открывайте его крышку во избежание ожога паром.

- Всегда проверяйте температуру приготовленной пищи, особенно, если Вы готовите для ребенка. Не подавайте непосредственно после приготовления блюдо к столу, дайте ему остыть в течение нескольких минут.
- Всегда следуйте рецептам приготовления, но помните, что некоторые продукты (джемы, пудинги, начинки для пирога из миндаля, сахара или цукатов) нагреваются очень быстро.
- Для предотвращения замыкания и выхода печи из строя, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

ВНИМАНИЕ:

- Перед использованием посуды для приготовления пищи в печи внимательно ознакомьтесь с маркировкой на посуде. Не используйте посуду, не подходящую для приготовления пищи в электрической печи: фарфоровую и стеклянную посуду; деревянную посуду; пластмассовую посуду без соответствующей маркировки.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЕЧИ

- Дополнительная насадка вращающийся вертел-гриль, позволит Вам приготовить птицу с хрустящей корочкой, не переворачивая ее во время их приготовления, т.к. данная насадка обеспечивает равномерное обжаривание со всех сторон.

УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри печи нет упаковочного материала.
- Проверьте электрическую печь на предмет обнаружения каких-нибудь повреждений, связанных с транспортировкой:
 - повреждение дверцы или металлических уплотнителей дверцы;
 - вмятины или дефекты смотрового окна или экрана;
 - вмятины в камере.
- Если Вы обнаружили какие-нибудь дефекты, не используя печь, обратитесь к вашему дилеру.
- Установите электрическую печь на ровной горизонтальной поверхности, достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.
- Не устанавливайте электрическую печь вблизи источников тепла.
- Не кладите какие-либо предметы на электрическую печь.
- Для нормальной работы необходимо обеспечить достаточное пространство для вентиляции не менее 20 см над электрической печкой, не менее 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

- Используется для установки температуры приготовления.
- Вы можете устанавливать необходимую температуру в пределах 100°-250°С.

3-Х ПОЗИЦИОННЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ

ROTISSERIE

- При помощи функции «ROTISSERIE» продукт равномерно поджаривается сверху.
- Используйте данную функцию для приготовления тостов.

ROAST

- При помощи функции «ROAST» продукт равномерно поджаривается снизу.
- Используйте данную функцию для приготовления бутербродов, пиццы, хот-догов.

BAKE/ROAST

- При помощи функции «BAKE/ROAST» продукт равномерно обжаривается со всех сторон.
- Используйте данную функцию для приготовления выпечки, мясных и рыбных блюд, а также запекания картофеля и других видов овощей.

ТАЙМЕР

- Используется для установки времени приготовления.
- Вы можете устанавливать необходимое Вам время в пределах 60 минут.

ВНИМАНИЕ: По истечении времени приготовления, световой индикатор работы погаснет и прозвучит звуковой сигнал. Отсчет времени приготовления ведется в обратном порядке. В течение всего времени приготовления будет включен световой индикатор работы.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- В комплект электрической печи входит:
 - съемная решетка: для приготовления бутербродов, тостов, пиццы, хот-догов;
 - поднос с антипригарным покрытием: для приготовления выпечки, запекания мяса и рыбы;
 - съемная ручка для подноса: используйте ручку для извлечения подноса из печи, т.к. в процессе приготовления пищи поднос сильно нагревается;
 - вращающийся вертел-гриль: данная насадка предназначена для приготовления птицы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ROTISSERIE

- Предположим, Вы захотели готовить в режиме в течение 10 минут. Вам необходимо действовать следующим образом:
 - Установите переключатель режимов в положение “BROIL”.
 - При помощи терморегулятора установите необходимую температуру.
 - Установите таймер в положение “10” минут, с этого момента печь начнет работать и загорится световой индикатор работы.
 - По окончании процесса приготовления световой индикатор работы погаснет, и прозвучит звуковой сигнал.
 - Переведите переключатель режимов работы в положение “OFF”, а терморегулятор в минимальное положение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ROAST

- Предположим, Вы захотели готовить в режиме в течение 20 минут. Вам необходимо действовать следующим образом:
 - Установите переключатель режимов в положение “ROAST”.
 - При помощи терморегулятора установите необходимую температуру.
 - Установите таймер в положение “20” минут, с этого момента печь начнет работать и загорится световой индикатор работы.
 - По окончании процесса приготовления световой индикатор работы погаснет, и прозвучит звуковой сигнал.
 - Переведите переключатель режимов работы в положение “OFF”, а терморегулятор в минимальное положение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ BAKE/ROAST

- Предположим, Вы захотели готовить в режиме в течение 40 минут. Вам необходимо действовать следующим образом:
 - Установите переключатель режимов в положение “BAKE/ROAST”.

- При помощи терморегулятора установите необходимую температуру.
- Установите таймер в положение “40” минут, с этого момента печь начнет работать и загорится световой индикатор работы.
- По окончании процесса приготовления световой индикатор работы погаснет, и прозвучит звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение “OFF”, а терморегулятор в минимальное положение.

ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приостановления процесса приготовления переведите переключатель работы в положение “OFF”. Это свойство полезно при проверке степени готовности продукта. Вы можете возобновить процесс приготовления, если заново установите режим приготовления.

ЗАМЕЧАНИЕ: При открытой дверце приготовление пищи производиться не будет.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

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

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой электрической печи установите переключатель режимов в положение “OFF”, терморегулятор в минимальное положение и отключите от сети питания.
- Протрите панель управления, внешнюю поверхность и внутренний объем камеры электрической печи влажной тряпочкой с добавлением моющих средств. Не используйте для чистки агрессивные вещества или абразивные материалы.
- Во время чистки электрической печи держите дверцу открытой, чтобы избежать внезапного включения печи.
- Промойте съемную решетку и поднос в теплой мыльной воде. Не используйте для чистки подноса абразивные материалы, это может повредить антипригарное покрытие.
- Удалить неприятные запахи камеры электрической печи можно при помощи следующей операции: в глубокую посуду, пригодную для приготовления в электрической печи, налейте стакан воды и стакан сока одного лимона. Установите таймер на 5 минут, переключатель режимов работы в положение “BAKE/ROAST”, а терморегулятор в минимальное положение. После завершения операции достаньте посуду из камеры электрической печи и протрите стенки камеры сухой тряпочкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	230 Вольт, 50 Герц
Мощность	1000 Ватт
Вес нетто/ брутто	5,50 кг / 6,40 кг
Внутренний объем	17 литров
Размеры коробки (Д x Ш x В)	445 мм x 346 мм x 315 мм