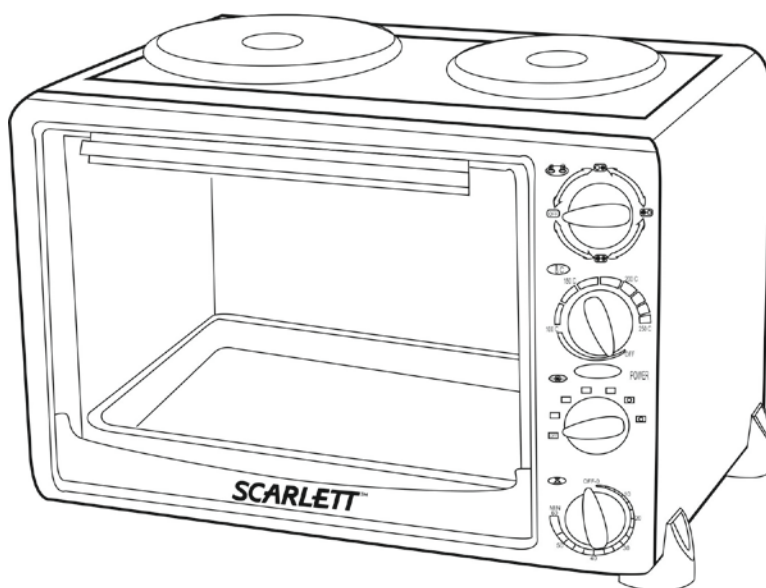


INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	Kitchen stove	4
RUS	Кухонная плита	5
CZ	Kuchyňský sporák	6
BG	Кухненска печка	7
UA	Кухонна плита	9
SCG	Кухињски шпорет	10
EST	Pliit	12
LV	Virtuves plīts	13
LT	Virtuvinė viryklė	14
H	Konyhai tűzhely	15
KZ	Ас үй плитасы	17
SL	Kuchynská platička	18



www.scarlett.ru

GB DESCRIPTION

1. Heating Element
2. Housing
3. Door Handle
4. Stove Burners Selector
5. Temperature Regulator
6. Mode Selector
7. Timer
8. Light Indicator
9. Door
10. Stove Burners
11. Baking Tray
12. Removable Handle
13. Removable Grill
14. Skewer:
- k. Skewer Holder
- L. Skewer Fixing Brackets
- m. Skewer
- n. Winged Screws

BG ОПИСАНИЕ

1. Нагревателен елемент
2. Корпус
3. Дръжка на вратичката
4. Превключвател на котлоните
5. Терморегулатор
6. Превключвател на режимите
7. Таймер
8. Светещ индикатор
9. Вратичка
10. Котлони
11. Тава
12. Сваляща се дръжка
13. Сваляща се решетка
14. Шиш:
- k. Държач на шиша
- L. Вилици-фиксатори на шиша
- m. Шиш
- n. Винтове с крилчата глава

EST KIRJELDUS

1. Küttekeha
2. Korpus
3. Käepide
4. Pliidi põletite selektor
5. Temperatuuri regulaator
6. Režiimi selektor
7. Taimer
8. Märgutule indikaator
9. Uks
10. Pliidi põletid
11. Küpsetusplaat
12. Äravõetav käepide
13. Eemaldatav rest
14. Varras:
- k. Varda hoidja
- L. Varda kinnitusklaambrid
- m. Varras
- n. Tiibkruid

H LEÍRÁS

1. Melegítőelem
2. Készüléktest
3. Ajtófogantyú
4. Főzőlapkapcsoló
5. Hőszabályozó
6. Üzem mód-kapcsoló
7. Időzítő
8. Égő
9. Ajtó
10. Főzőlap
11. Tepsí
12. Lekapcsolható fogantyú
13. Levehető rács
14. Forgónyárs:
- k. Forgónyárs-tartó
- L. Forgónyárs rögzítő villái
- m. Forgónyárs
- n. Szárnyas csavarok

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Нагревательный элемент
2. Корпус
3. Ручка дверцы
4. Переключатель конфорок
5. Терморегулятор
6. Переключатель режимов
7. Таймер
8. Световой индикатор
9. Дверца
10. Конфорки
11. Противень
12. Съёмная ручка
13. Съёмная решетка
14. Вертел:
- k. Держатель вертела
- L. Вилки-фиксаторы вертела
- m. Вертел
- n. Барашковые винты

UA ОПИС

1. Нагрівальний елемент
2. Корпус
3. Ручка дверцят
4. Перемикач конфорок
5. Терморегулятор
6. Перемикач режимів
7. Таймер
8. Світловий індикатор
9. Дверцята
10. Конфорки
11. Деко
12. Знімна ручка
13. Знімна решітка
14. Вертіл:
- k. Тримач вертіла
- L. Вилки-фіксатори вертіла
- m. Вертіл
- n. Барашкові гвинти

LV APRAKSTS

1. Sildelements
2. Korpus
3. Durtiņu rokturis
4. Rīnķu pārslēgs
5. Termoregulators
6. Režīmu pārslēgs
7. Taimeris
8. Gaismas indikators
9. Durtiņas
10. Rīņķi
11. Cepešpanna
12. Noņemams rokturis
13. Noņemams režģis
14. Iesms:
- k. Iesma turētājs
- L. Iesmu fiksējošās dakšas
- m. Iesms
- n. Ausainie uzgriežņi

KZ СИПАТТАМА

1. Қыздырғыш элемент
2. Корпус
3. Есіктің тұтқасы
4. Шілтерлі қалпақтарды ауыстырып-қосқыш
5. Термореттегіш
6. Режим ауыстырып-қосқыш
7. Таймер
8. Жарық индикаторы
9. Есік
10. Шілтерлі қалпақтар
11. Қаңылтыр таба
12. Алмалы сап
13. Алмалы тор
14. Қақтама істік:
- k. Қақтама істік ұстатқышы
- L. Қақтама істіктің бекіткіш шанышқылары
- m. Қақтама істік
- n. Күлтелі бұранда

CZ POPIS

1. Topné těleso
2. Těleso elektrospotřebiče
3. Úchyt dvířek
4. Přepínač plotýnek
5. Regulátor teploty
6. Přepínač režimů
7. Časovač
8. Světelná indikace
9. Dvířka
10. Plotýnky
11. Plech
12. Odnímatelný držák
13. Rošt
14. Rožeň:
- k. Držák rožně
- L. Fixující vidlice rožně
- m. Rožeň
- n. Křídlaté šrouby

SCG ОПИС

1. Грејач
2. Кућиште
3. Дршка за врата
4. Прекидач за избор рингле
5. Регулатор температуре
6. Дугме за избор начина рада
7. Тајмер
8. Лампица
9. Врата
10. Рингле
11. Посуда за печење
12. Уклоњива дршка
13. Уклоњиви грил
14. Ражањ:
- k. Држач ражња
- L. Фиксирајући носачи ражња
- m. Ражањ
- n. Лептир завртњи

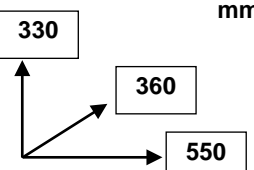
LT APRAŠYMAS

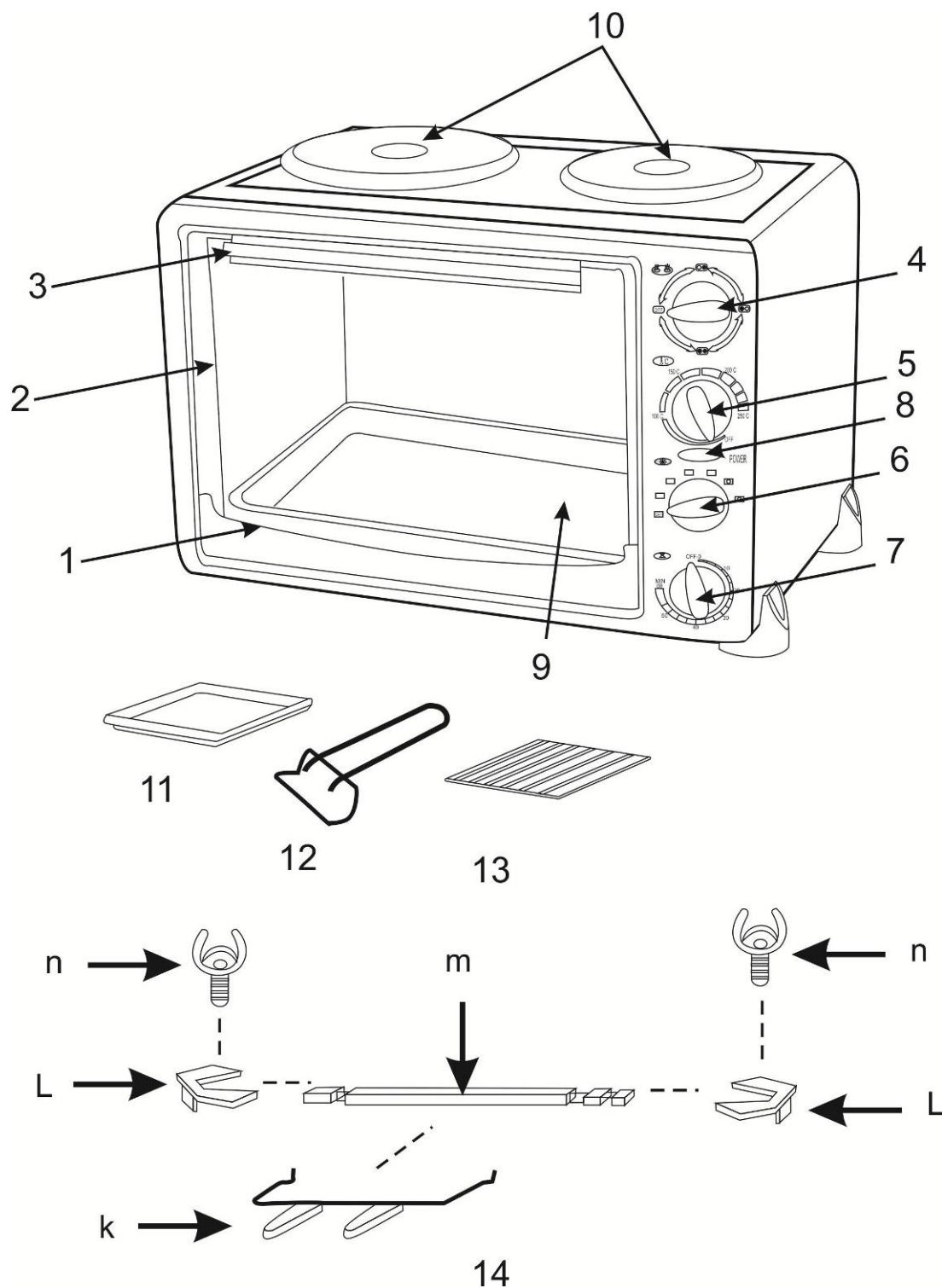
1. Kaitinimo elementas
2. Korpusas
3. Durelių rankenėlė
4. Kaitvietės perjungėjas
5. Termoreguliatorius
6. Režimų perjungėjas
7. Laikmatis
8. Šviesos indikatorius
9. Durelės
10. Kaitvietės
11. Kepimo kamera
12. Nuimama rankenėlė
13. Nuimamos grotelės
14. Iešmas:
- k. Iešmo laikiklis
- L. Iešmo fiksatoriai
- m. Iešmas
- n. Sraigtiniai varžtai

SL STAVBA VYROBKU

1. Nahrievacie teleso
2. Korpus
3. Držiak
4. Prepínač platničiek
5. Regulátor teploty
6. Prepínač programov
7. Časovač
8. Kontrolka
9. Dvierka
10. Platničky
11. Pekáč
12. Odnímatelná rukovát'
13. Vynímatelná mriežka
14. Gril:
- k. Držiak na rošt
- L. Vidlice na zafixovanie roštu
- m. Rošt
- n. Skrutka s křídlovou matkou

Класс энергетической эффективности - В
 Фактическое потребление электроэнергии при стандартной загрузке - 0,79 кВт*ч
 Полезный объем внутренней камеры - 26 л
 Тип электрической печи - малая
 Корректированный уровень звуковой мощности - 42дБА

~ 220-240 / 50 Hz	3600 W	7.1 / 7.5 kg	34 L	
-------------------	--------	--------------	------	---



oven. Then remove the meat from the skewer and place it on a cutting board or dish.

OPERATION

- Set the mode switch to the desired position depending on the food being prepared.
- Using the temperature regulator, set the desired temperature.
- Using the timer, set cooking time. The oven will start operating.
- When the set time expires, the light indicator goes out and the sound signal switches on.
- Set the mode switch to the "OFF" position, and temperature regulator to the minimum.

PAUSE DURING COOKING


- To pause the cooking process (for example, to check the state of the food), set the mode switch to the "OFF" position. To continue cooking, set the mode switch to the selected mode again.

RECOMMENDATIONS FOR COOKING

Type of product	Quantity	Temperature, °C	Time, min
Sandwich	2-3 pcs	200	2-4
Toast	2-4 pcs	250	2-6
Hamburger	2-3 pcs	200	3-6
Fish	1-3 pcs	200	6-11
Ham	2-3 pcs	200	6-11
Sausages	3-4 pcs	200-250	7-11
Cake	1-2 pcs	150	18-28
Steak	1-2 cm	250	9-15
Chicken	Chicken (one half)	180-200	28-40

CLEANING AND CARE

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

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

STORAGE

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

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проработаны 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 кухонную плиту 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 кухонную плиту без упаковки;
 - в случае возгорания в камере, не отрывая дверцы, выключите печь и отключите ее от электросети.
- Не используйте камеру для хранения чего-либо.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную решетку или противень.
- Всегда проверяйте температуру готовой пищи, особенно, если она предназначена для детей. Не подавайте блюдо к столу сразу же после приготовления, дайте ему немного остыть.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления, но помните, что некоторые продукты (джемы, лудинги, начинки для пирога из миндаля, сахара или цукатов) нагреваются очень быстро.
- Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

ВНИМАНИЕ:




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

УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри печи нет упаковочного материала.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
 - дверца и уплотнители;
 - смотровое окно или экран;
 - петли и защёлка дверцы, внутренняя поверхность камеры (духовки) и дверцы.
- Если новая печь имеет какие-либо дефекты, обращайтесь к продавцу.
- При обнаружении любых дефектов в процессе эксплуатации, не включайте печь и обращайтесь в сервисный центр.
- Установите кухонную плиту на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать ее вес (с продуктами).
- Не устанавливайте кухонную плиту вблизи источников тепла, воды, в условиях повышенной влажности, а также рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Ничего не кладите на кухонную плиту 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







ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ КОНФОРОК

- Служит для включения электрической плиты.
- В зависимости от выбранного режима вы можете включить одну конфорку или две.
 -  - работает правая конфорка.
 -  - работает левая конфорка.
 -  - работают обе конфорки.
- Для того, чтобы выключить электрическую плиту переведите регулятор в положение «OFF».
- Конфорки и печь могут работать одновременно.

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

- Служит для установки рабочей температуры.
- Позволяет регулировать температуру в пределах 100-250 °C.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ:

-  (ГРИЛЬ) – равномерное поджаривание сверху. Можно использовать для приготовления тостов.
-  (ЖАРКА) – равномерное поджаривание снизу. Можно готовить бутерброды, пиццу, хот-доги.
-  (ЗАПЕКАНИЕ) – равномерное обжаривание со всех сторон. Режим для выпечки, приготовления мяса и рыбы, а также запекания картофеля и других овощей.
-  (ВЕРТЕЛ) – режим используется для приготовления курицы и других видов дичи. За счет вращения вертела происходит равномерное обжаривание со всех сторон.
-  (КОНВЕКЦИЯ) – ваша кухонная плита оснащена дополнительной функцией конвекции (циркуляция воздуха по всему объему печи), которая способствует образованию сплошной румяной корочки на поверхности продуктов, при этом их не нужно переворачивать.
-  (КОНВЕКЦИЯ + ВЕРТЕЛ) – этот режим позволяет использовать вертел с включенной конвекцией, что увеличивает эффективность и скорость приготовления.
- ТАЙМЕР**
Служит для установки продолжительности приготовления в пределах 60 минут.

ВНИМАНИЕ:

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- В комплект кухонной плиты входят:
 - съемная решетка для бутербродов, тостов, пиццы, хот-догов;
 - противень с антипригарным покрытием для выпечки, запекания мяса, птицы и рыбы;
 - съемная ручка – для извлечения горячего противня из печи.
 - вертел для равномерного запекания курицы.

ВЕРТЕЛ

- Вставьте заостренный конец вертела через вилку, следите, чтобы концы вилки смотрели в том же направлении, что и заостренный конец вертела. Полностью вставьте вертел, чтобы тупой конец уперся в вилку с другой стороны, и зажмите его барашковым винтом.
- Наденьте продукты, которые вы собираетесь готовить, на вертел точно по центру.
- Установите вторую вилку с другого конца жаровни и зажмите ее барашковым винтом.
- Убедитесь, что вертел проходит через приготавливаемые продукты точно по центру.
- Вставьте заостренный конец вертела в гнездо крепления, тупой конец вертела должен лежать на соответствующей опоре.
- Включите печь, установите переключатель режимов в положение конвекция+вертел, установите необходимую температуру и время приготовления. После того, как продукты готовы, выключите печь, отключите ее от электросети.
- Выньте вертел, для этого подведите крючки на держателе вертела под сосуществующие пазы по двум сторонам вертела, сначала поднимите левую сторону вертела вверх и потяните наружу, затем выньте вертел из гнезда крепления и аккуратно достаньте из печи, затем снимите мясо с вертела и поместите на разделочную доску или блюдо.

РАБОТА

- Переведите переключатель режимов в нужное положение, в зависимости от приготавливаемого продукта
- 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	Количество	Температура, °C	Время, мин.
Сэндвич	2-3 шт	200	2-4
Тост	2-4 шт	250	2-6
Гамбургер	2-3 шт	200	3-6
Рыба	1-3 шт	200	6-11
Ветчина	2-3 шт	200	6-11
Сосиски	3-4 шт	200-250	7-11
Пирог	1-2 шт	150	18-28
Стэйк	1-2 см	250	9-15
Курица	Пол курицы	180-200	28-40

ОЧИСТКА И УХОД

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

ХРАНЕНИЕ

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

CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Nesprávné 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 prostorech.
- 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 pokrmů v hermetickém balení (plechových, 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 pokrmů nepřipekly kvůli příliš dlouhé době přípravy;
 - dávat do pečicí trouby pokrmů 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 čehokoliv.
- Nedávejte potraviny přímo na dno trouby, používejte odnímatelnou mřížku nebo pekač.
- Vždy kontrolujte teplotu připravených pokrmů, obzvlášť jsou-li určeny pro děti. Nedávejte pokrmů ne stůl hned, počkejte až trochu vychladnou.