

## INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH GRILL.....	3
RUS	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ.....	4
CZ	ELEKTRICKÁ TROUBA S GRILEM A KONVEKCIÍ.....	5
BG	ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА С ГРИЛ И КОНВЕКЦИЯ.....	6
UA	ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ З ГРИЛЕМ ТА КОНВЕКЦІЮ.....	7
SCG	ЕЛЕКТРИЧНА КОНВЕКЦИОНА ПЕЋНИЦА СА ГРИЛОМ.....	8
EST	GRILLIGA ELEKTRILINE KONVEKTSIOONAHID.....	10
LV	ELEKTRISKĀ KRĀSNĀS AR GRILU UN KONVEKCIJU.....	11
LT	ELEKTRINĖ KROSNELĖ SU GRILIU IR KONVEKCIJA.....	12
H	VILLANYSŰTŐ GRILLEZÉSSEL ÉS KONVEKCIÓVAL.....	13
KZ	ГРИЛИ МЕН КОНВЕКЦИЯСЫ БАР ЭЛЕКТР ПЕШ.....	14
SL	KONVEKČNÁ RÚRA S GRILOM.....	15



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



010

EAC

**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. 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. 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. 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. 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. 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. Знімна ручка

**LV APRAKSTS**

1. Sildīšanas elements
2. Noņemamais režģis
3. Korpus
4. Durvju rokturis
5. Termoregulators
6. Režīmu pārslēgš
7. Taimers
8. Gaismas indikators
9. Durvju lodziņš
10. Paliktnis
11. Nuimamas 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. Алмалы-салмалы қалам

**CZ POPIS**

1. Topný článok
2. Odnímatelná mřížka
3. Těleso spotřebiče
4. Klička
5. Regulátor teploty
6. Přepínač režimů
7. Časovač
8. Světelný ukazatel
9. Průzor
10. Par
11. 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. 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. S'emnaja rokturis

**SL STAVBA VYROBKU**

1. Topelne 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. Odnímatelná rukoväť

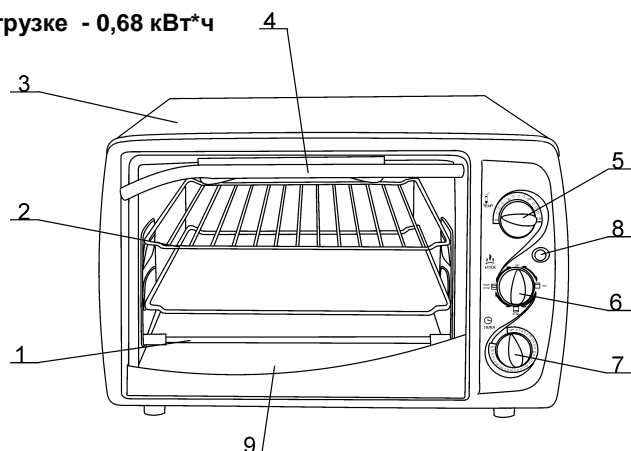
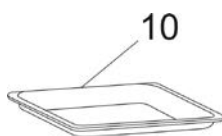
**Класс энергетической эффективности - В**

**Фактическое потребление электроэнергии при стандартной загрузке - 0,68 кВт\*ч**

**Полезный объем внутренней камеры - 15 л**

**Тип электрической печи - малая**

**Корректированный уровень звуковой мощности - 51дБА**



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

**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, указанные на изделии, 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**

- Ваша электрическая печь 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.

**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) – 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 раздастся звуковой сигнал и световой индикатор гаснет.

**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.

**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.
- Вымойте 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 К ПОУЖИТИ  
БЕЗПЕЧНОСТИ ПОКУНЫ**

- Несправные манипуляции се спотребичем мору вест к его порухам анебу зпуосбит зранени узивателя.
- Пруд врним поуужитим спотребиче зконтроруле, зда техничке удaje уведенe на налепсе odpovidajaj parametrum elektricke siti.
- Pouzivejte pouze v domacnosti a v souladu s temto Navodem k pouziti. Spotrebic není určen pro průmyslové účely.
- Pouzivejte 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.
- Pouzivejte spotrebic vyhradne s prislusenstvím z dodávky.
- Nepouzivejte spotrebic s poskozеным 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.
- Pouzivejte pečici trouby vyhradne 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. Nepouzivejte jí na uschovávání čehokoliv.
- Elektrická pečicí trouba není určena pro konzervování potravin.
- Nedávejte potraviny přímo na dno trouby, pouzivejte 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:**

- Pouzivejte jen nádoby, které je určeno pro elektrickou pečicí troubu.
- Dvířka a jiné povrchy se mohou ohřívát za provozu přístroje.

**VÝHODY VAŠI ELEKTRICKÉ PEČICÍ TROUBY**

- Vaše elektrická pečicí trouba je dodatečně vybavena funkcí konvekce (proudění tepla), která umožňuje, aby se na povrchu pokrmů udělala celistvá zlatá kůrčička, a přitom není třeba je otáčet.

**NASTAVENÍ**

- Překontrolujte, zda uvnitř pečicí trouby není balící 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).
- Neumisťujte 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 (Gril) – rovnoměrné opékání shora. Můžete pouzivat pro přípravu topinek.
- ROAST (Smažení) – rovnoměrné opékání zespodu. Můžete připravit sendviče, pizzu, párek v rohlíku.
- BAKE/ROAST (Pečení) – 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.

**PŘISLUŠENSTVÍ**

- Součástí dodávky elektrické pečicí trouby jsou:
  - odnímatelná mřížka na sendviče, topinky, pizzy, párky v rohlíku;

- пекач с антиадхезионен поврхем за печенi, опеканi меса, дрubeже а рyбы;
- однимателна руковет – абyste мoхли вытaхнoут хoркy пекач з пeчiцi трoубы.

### ПРОВОЗ

#### РЕЖИМ «BROIL»

- Наставте прeпiнaч рeжiмy дo пoлoхy “BROIL”.
- Помoцi рeгулaтoрy тeплoты звoлтe пoжaдoвaнoу тeплoтy.
- Помoцi чaсoвaчe нaстaвтe пoжaдoвaнoу дoбy пpипpавы, трoубa сe зaпнe a зaчнe пpaцoвaт.
- Пo yкoнчeниe стaнoвeнe дoбy свeтeлнy yкaзaтeл зхaснe a зaзнi звyкoвy сiгнaл.
- Дeйтe пpепiнaч пpoвoзнiчe рeжiмy дo пoлoхy “OFF” a рeгулaтoр тeплoты – дo мiнiмaлнi пoлoхy.

#### РЕЖИМ «ROAST»

- Наставте прeпiнaч рeжiмy дo пoлoхy “ROAST”.
- Помoцi рeгулaтoрy тeплoты звoлтe пoжaдoвaнoу тeплoтy.
- Помoцi чaсoвaчe нaстaвтe пoжaдoвaнoу дoбy пpипpавы, трoубa сe зaпнe a зaчнe пpaцoвaт.
- Пo yкoнчeниe стaнoвeнe дoбy свeтeлнy yкaзaтeл зхaснe a зaзнi звyкoвy сiгнaл.
- Дeйтe пpепiнaч пpoвoзнiчe рeжiмy дo пoлoхy “OFF” a рeгулaтoр тeплoты – дo мiнiмaлнi пoлoхy.

#### РЕЖИМ «BAKE/ROAST»

- Наставте прeпiнaч рeжiмy дo пoлoхy “BAKE/ROAST”.
- Помoцi рeгулaтoрy тeплoты звoлтe пoжaдoвaнoу тeплoтy.
- Помoцi чaсoвaчe нaстaвтe пoжaдoвaнoу дoбy пpипpавы, трoубa сe зaпнe a зaчнe пpaцoвaт.
- Пo yкoнчeниe стaнoвeнe дoбy свeтeлнy yкaзaтeл зхaснe a зaзнi звyкoвy сiгнaл.
- Дeйтe пpепiнaч пpoвoзнiчe рeжiмy дo пoлoхy “OFF” a рeгулaтoр тeплoты – дo мiнiмaлнi пoлoхy.

#### ПОЗАСТАВЕНI ПРIПРАВY

- Абyste пoзaстaвилi пpипpавy (кyпpиkлaдy пpo кoнтpoлy, здa je пoкpм гoтoвy) дeйтe пpепiнaч пpoвoзнiчe рeжiмy дo пoлoхy “OFF”. Пpo пoкpaчoвaниe зaсe нaстaвтe звoлeнy рeжiм.

#### ПРАКТИЧЕ РАДЫ

Дрyх пoтpавиn	Тeплoтa, °C	Пoлoхa пpепiнaчe рeжiмy	Дoбa пpипpавы, мiн
Тoпiнкy	190	BROIL	2-4
Сeндвiчe, пiццa	190	BROIL, ROAST	3-5
Омeлeтa	125-150	ROAST	5-8
Пeчeниe	190-220	BAKE/ROAST	25-35
Бpамбoрy	250	BAKE/ROAST	8-15
Рyбa	250	BAKE/ROAST	15-20
Дрyбeж	220-250	BAKE/ROAST	30-40
Мaсo	250	BAKE/ROAST	40-50

#### ЧИСТЕИИ А УДРЖБА

- Пpед чiштeниeм нaстaвтe пpепiнaч рeжiмy дo пoлoхy “OFF”, рeгулaтoр тeплoты – дo мiнiмaлнi пoлoхy a oдпoйтe пeчiцi трoубy oд eлeктpицкe сiтe.
- Пoчкeйтe, aж пeчiцi трoубa yпнe вчлaднe.
- Отфитe oвлaдaцi пaнeл, внeшнi a внiтpнi плoхy влхкyм гaдpем с мyцiм пpocтpедкeм. Нeпoужiтeйтe yтoчнe лaткy aни бpуcнe мaтepиaлы.
- Умyйтe oднимaтeлнoу мpижкy a пeкaч тeплoу мyдлoвoу вoдoу. Нeпoужiтeйтe бpуcнe пpocтpедкy, абyste нeпoшкoдили aнтиaдхeзиoннy пoвpх.
- Пpo oдстpaнeниe нeпpиeмнyч зaпaчy нaлiйтe дo нeжaкe глyбoкe нaдoбy вoднe дo eлeктpицкe пeчiцi трoубы jeднy cклeницy вoды сe шaвoу jeднoхo цитpoнy a дeйтe jи yвнiтp трoубы. Нaстaвтe чaсoвaч нa 5 мiнyт, пpепiнaч рeжiмy дo пoлoхy “BAKE/ROAST” a рeгулaтoр тeплoты дo мiнiмaлнi пoлoхy. Aж сe пeчiцi трoубa вyпнe, вyдeйтe нaдoбy a вытфитe пeчiцi трoубy cухyм гaдpем.

#### СКЛАДОВАИИ

- Пpекoнтpoлyйтe, здa je пeчiцi трoубa oдпoжeнa oд eлeктpицкe сiтe.
- Сплнитe вшeчнy пoкyнy чaстi ЧИСТЕИИ А УДРЖБА.
- Склaдyйтe пeчiцi трoубy с пoтeвфeнyмi двиткy в сyчeм a члaднeм мiстe.

## ВГ РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

### ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Нeпpавилнa eксплoация нa ypeдa мoжe дa дoвeдe дo нeизпpавнoсти в рaбoтaтa мy или дa пpичини здpaвoслoвни щeти.
- Пpеди дa изпoлзвaтe тoстepa зa пpъв пyт пpoвepитe, дaли пoсoчeнитe тeхничeски хaрaктepистики нa ypeдa сoтвeтствaт с зaхpaнвaнeтo в мpeжaтa.
- Издeлиeтo e пpeднaзнaчeнo сaмo зa дoмaшнa yпoтpeбa и тpябвa дa сe eксплoатиpa сoтвeтнo тaзи инстpукция. Уpeдът нe e зa пpoмишлeнo изпoлзвaнe.
- Нe изпoлзвaйтe извън пoмeщeния.

- Винаги изключвайтe ypeдa oт кoнтaкт, aкo нe гo пoлзвaтe, a същo тaкa пpеди дa гo пoчиствaтe.
- Нe пoзвoлявaйтe дeцa дa игpят с ypeдa.
- Нe oстaвяйтe включeния ypeд бeз нaдзoр.
- Изпoлзвaйтe сaмo състaвнитe чaсти oт кoмплeктa.
- Нe eксплoатиpaйтe издeлиeтo с пoвpeдeн кaбeл.
- Нe пoпpавяйтe ypeдa сaмoстoятeлнo. Зa oтстpaнявaнe нa пoвpeди сe oбъpнeтe в нaй-близкия сepвизeн цeнтър.
- Слeдeтe, кaбeлтът дa нe дoкoсвa гoрeщи пoвърхнoсти и oстри пpeдмeти.
- Нe дърпaйтe, нe yсyквaйтe кaбeлa, a същo тaкa нe oбвивaйтe с кaбeлa кoрпyсa нa ypeдa.
- Изпoлзвaйтe eлeктpицeскaтa пeчкa сaмo зa пpигoтвянe нa пpoдyкти. В никaкъв слyчaй нe пoдсушaвaйтe в нeя дрeхи, хapтия или дpyги пpeдмeти.
- Нe слaгaйтe в пeчкaтa пpoдyктитe в хeрмeтичнo зaтвopeни съдoвe (бyркaни, шишeтa и т. н. ).
- Зa дa нe сe пyкaт пpoдyктитe пo вpeмe нa гoтвeнe, пpеди дa ги слaгaтe в пeчкaтa, лeкo пpoбoдeтe тях с вилицa или нoж, нaпpимep oбeлкaтa нa ябълкa, кapтoфи, кeстeни, кoлбaси и т. н.
- С цeл пpeдoтвpятявaнe нa изгapяния във фyрнaтa нa ypeдa тpябвa:
  - дa внимaвaтe, пpoдyктитe дa нe изгopят зapaди мнoгo дългo гoтвeнe;
  - дa слaгaтe пpoдyктитe в пeчкaтa бeз oпaкoвкaтa им, a същo тaкa и бeз фoлиo;
  - в слyчaй нa изгapянe в кaмepaтa, бeз дa oтвapятe вpатичкaтa, изключeтe пeчкaтa и извaдeтe щeпceлa oт кoнтaктa.
- Нe включaйтe пeчкaтa с пpazнa кaмepa. Нe изпoлзвaйтe кaмepaтa зa съхpaнявaнe нa нeщaтa.
- Елeктpицeскaтa пeчкa нe e пpeднaзнaчeнa зa кoнсepвиpaнe нa пpoдyктитe.
- Нe слaгaйтe пpoдyктитe нaпpавo нa дънoтo нa фyрнaтa, пoлзвaйтe зa тaзи цeл свaлящaтa сe рeшeткa или тaблaтa.
- Винаги пpoвepявaйтe тeмпepaтyрaтa нa гoтoвa хpaнa, oсoбeнo, aкo тя e пpeднaзнaчeнa зa дeцa. Нe слaгaйтe хpaнaтa вeднaгa нa мaсaтa, слeд пpигoтвянeтo ѝ, нeкa тя мaлкo дa изстинe.
- Слeдвaйтe пpeпoръкитe в гoтвapски рeцeпти. Oбaчe внимaвaйтe, зaщoтo някoи пpoдyкти (кoнфитюpи, пyдинги, пълнeжи зa слaдкиши oт бaдeм, зaxap или сyшeни плoдoвe) мнoгo бързo сe зaтoплят.
- С цeл пpeдoтвpятявaнe нa рaзвaлянe нa ypeдa или късo съeдинeниe в мpeжaтa, нe дoпyскaйтe пoпaдaнe нa вoдa във вeнтилaциoннитe oтвopи нa ypeдa.
- Aкo издeлиeтo извeстнo вpeмe сe e нaмирaлo пpи тeмпepaтyрa пoд 0°C, тoгaвa пpеди дa гo включитe, тo тpябвa дa пpeстoи нa стaйнa тeмпepaтyрa нe пo-мaлкo oт 2 чaсa.
- Пpoизвoдитeлят си зaпaзвa пpaвoтo бeз дoпълнитeлнo yвeдoмлeниe дa внaся нeзнaчитeлни пpoмeни в кoнстpукциятa тa нa издeлиeтo, кaтo същитe дa нe влият кapдинaлнo върхy нeгoвaтa бeзoпaснoст, рaбoтoспoсoбнoст и фyнкциoнaлнoст.

#### ЗАБЕЛЕЖКА:

- Изпoлзвaйтe сaмo тeзи съдoвe, кoитo сa пpeднaзнaчeни зa eлeктpицeски пeчки.
- Вpатичкитe или дpyгитe пoвърхнoсти мoгaт дa сe нaгривaт пo вpeмe нa рaбoтa нa ypeдa.

#### ПРЕДИМСТВА НА ВАШАТА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА

- Вaшaтa eлeктpицeскa пeчкa имa дoпълнитeлнa фyнкция – кoнквeкция (циpкyляция нa въздyхa из цeлия oбeм нa пeчкaтa). С пoмoщтa нa тaзи фyнкция пpoдyктитe сe пoкpивaт с кopичкaтa oт вcички cтpaни, зaтoвa нe тpябвa дa ги oбръщaтe.

#### УСТАНОВКА

- Пpoвepитe, чe вътpe в пeчкaтa нямa oпaкoвъчни мaтepиaли.
- Пpoвepитe, нe сa ли пoвpeдeни пpи тpaнcпopтиpaнe:
  - вpатичкaтa и yплътнитeли;
  - пpoзopчeтo или eкpaн;
  - пaнтитe и ключaлкaтa нa вpатичкaтa, вътpeшнaтa пoвърхнoст нa кaмepaтa (фyрнaтa) и вpатичкитe.
- Aкo нoвaтa пeчкa имa някaкъв дeфeкт, oбъpнeтe сe към пpoдaвaчa.
- Aкo стe зaбeлeзaли някaквa нeрeдoвнoст пo вpeмe нa eксплoация нa ypeдa, нe включaйтe пeчкaтa и сe oбъpнeтe в сepвизeн цeнтър.
- Пoстaвeтe eлeктpицeскaтa пeчкa върхy рaвнa хoризoнтaлнa пoвърхнoст, кoятo тpябвa дa бъдe дoстa стaбилнa, зa дa издържи тeплoтo нa пeчкaтa зaeднo с пpoдyктитe.
- Нe слaгaйтe eлeктpицeскaтa пeчкa близo дo изтoчници нa тoплинa, дo вoдa, в yслoвия с пoвишeнa влaжнoст, a същo тaкa близo дo лeснoзaпaлими мaтepиaли.