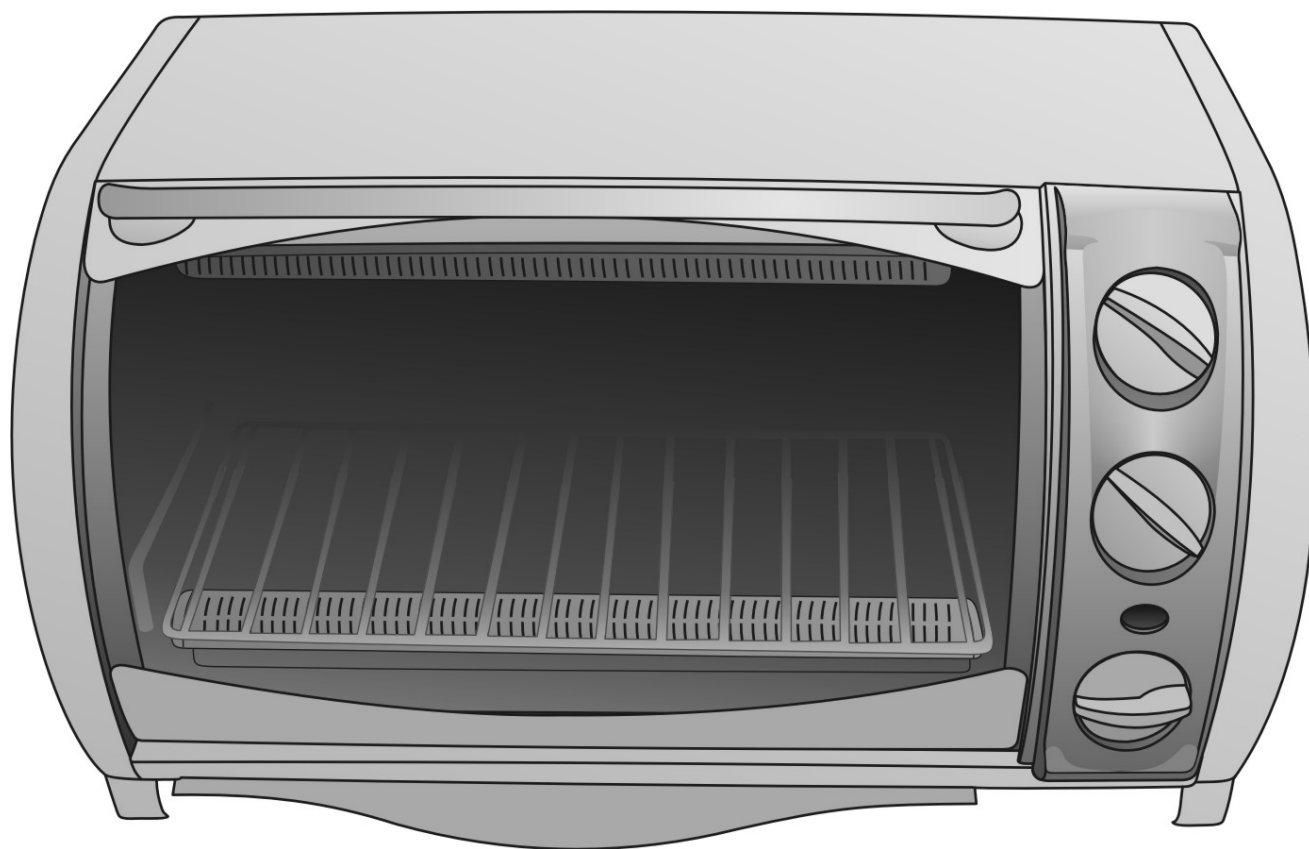


GB	ELECTRIC OVEN	3
RUS	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ	4
CZ	ELEKTRICKÁ TROUBA.....	5
BG	ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА.....	7
PL	KUCHENKA ELEKTRYCZNA	8
RO	SURTOR ELECTRIC	10
UA	ЕЛЕКТРИЧНА ПИЧ	11
SCG	ЕЛЕКТРИЧНА ПЕЋ.....	13
EST	ELEKTRIAHI.....	14
LV	ELEKTRISKĀ KRĀSNS	16
LT	ELEKTRINĖ KROSNIS	17
H	VILLANYSÜTŐ	19
KZ	ЭЛЕКТРЛІК ПЕШ	20
D	ELEKTROHERD.....	22



GB DESCRIPTION

1. Quartz 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. Slide-out crumb tray

BG ОПИСАНИЕ

1. Кварцов 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. Вадеща се табла за трохи

UA ОПИС

1. Кварцовий нагрівальний елемент
2. Знімна решітка
3. Корпус
4. Ручка дверцят
5. Терморегулятор
6. Перемикач режимів
7. Таймер
8. Світловий індикатор
9. Вікно дверцят
10. Знімний піддон для крихт

LV APRAKSTS

1. Kvarca sildelements
2. Noņemamais režģis
3. Korpus
4. Durvju rokturis
5. Termoregulators
6. Režīmu pārslēgš
7. Taimers
8. Gaismas indikators
9. Durvju lodziņš
10. Izņemamā paplāte drupatām

KZ СИПАТТАМА

1. Кварцтық қыздырғыш элементі
2. Алмалы-салмалы шарбақ
3. Тұлға
4. Есік тұтқасы
5. Термореттегіш
6. Тәртіптердің айырып-қосқышы
7. Таймер
8. Жарықты индикатор
9. Есік терезесі
10. Қиқымдарға арналған шығарып алынатын шағын ыдыс

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Кварцевый нагревательный элемент
2. Съёмная решетка
3. Корпус
4. Ручка дверцы
5. Терморегулятор
6. Переключатель режимов
7. Таймер
8. Световой индикатор
9. Окно дверцы
10. Извлекаемый поддон для крошек

PL OPIS

1. Element grzejny kwarcowy
2. Ruszt zdejmowany
3. Obudowa
4. Klamka drzwiczek
5. Termoregulator
6. Przełącznik warunków roboczych
7. Zegar
8. Wskaźnik świetlny
9. Okienko drzwiczek
10. Wysuwana podstawka na okruchy

SCG ОПИС

1. Кварцини грејни елемент
2. Решетка са могућношћу скидања
3. Кућиште
4. Дршка на вратима
5. Терморегулятор
6. Прекидач режима
7. Тајмер
8. Светлосни индикатор
9. Прозор на вратима
10. Ладица за мрвице

LT APRAŠYMAS

1. Kvarcinis kaitinimo elementas
2. Nuimamos grotos
3. Korpusas
4. Durelių rankena
5. Termoregulatorius
6. Režimų jungiklis
7. Atbulinis laikmatis
8. Šviesos indikatorius
9. Durelių langelis
10. Ištraukiama padugnė trupinėliams

D GARÄTEBESCHREIBUNG

1. Quarzheizkörper
2. Abnehmbares Gitter
3. Gehäuse
4. Türgriff
5. Temperaturregler
6. Betriebsmodenschalter
7. Zeitschaltuhr
8. Kontrolleuchte
9. Türfenster
10. Ausziehbares Krümmelfach

CZ POPIS

1. Křemenný topný článek
2. Odnímatelná mřížka
3. Těleso spotřebiče
4. Klička
5. Regulátor teploty
6. Přepínač režimů
7. Časovač
8. Světelný ukazatel
9. Průzor
10. Snímatelný podstavec na drobečky

RO DESCRIERE

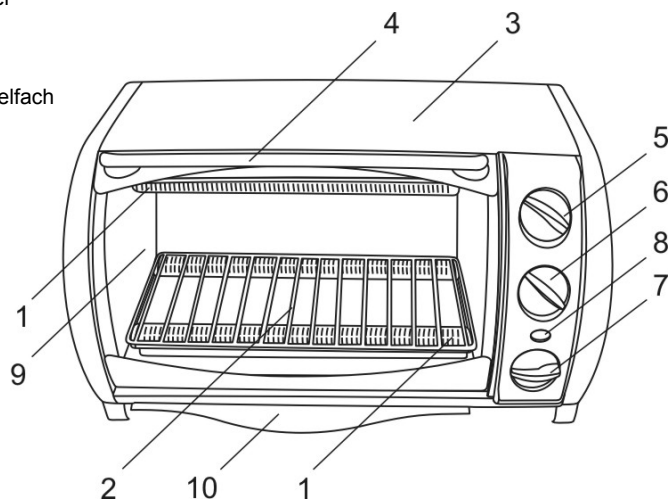
1. Elementul de încălzire din cuarț
2. Gratar detasabil
3. Corp
4. Manerul usitei
5. Termoregulator
6. Intrerupator de reginuri de operare
7. Temporizator
8. Indicator luminos
9. Geamul usitei
10. Tava detasabila pentru firmituri

EST KIRJELDUS

1. Kvartssoojenduselement
2. Eemaldatast rest
3. Korpus
4. Ukse käepide
5. Termoregulaator
6. Režiimide ümberlülit
7. Taimer
8. Märgutuli
9. Ukse vaateaken
10. Eemaldatast purusahtel

H LEÍRÁS

1. Kvarc melegítőelem
2. Kivehető rács
3. Készülékház
4. Ajtófogantyú
5. Hőszabályzó
6. Üzem mód kapcsoló
7. Időmérő
8. Jelzőlámpa
9. Ajtó kisablak
10. Kenyér morzsának tervezett kivehető alátét



~ 220-240 V / 50 Hz	1500 W	5.3 / 7.6 kg	16 L	<p>mm</p> <p>300</p> <p>360</p> <p>520</p>
---------------------	--------	--------------	------	--

- Set the temperature control dial to the required degrees.
- Set timer switch to "40" (minutes) position, from this moment the electric oven will start to work and indicator light will go on.
- Upon cooking termination, indicator light will go out and oven will submit sound signal.
- Switch the mode control to "PAUSE" and temperature control dial – to minimum position.

SUSPENSION OF COOKING

- To interrupt process of cooking switch the mode control to "PAUSE" 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, pizza	190	BROIL, BAKE	3-5
Omelette	125-150	BAKE	5-8
Batch	190-220	TOAST	25-35
Potato	230	TOAST	8-15
Fish	230	TOAST	15-20
Bird	220-230	TOAST	30-40
Meat	230	TOAST	40-50

CLEANING AND CARE

- Before cleaning the electric oven establish the mode control switch to "PAUSE" 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 "TOAST", 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Ремонт возможен только в авторизованном сервисном центре.
- 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 пригорания продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;
 - загружать продукты в электрическую печь без упаковки, в т.ч. без фольги;
 - в случае возгорания в камере, не отрывая дверцы, выключите печь и отключите ее от электросети.
- Не включайте печь с пустой камерой. 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.

ВНИМАНИЕ:

- Используйте только посуду, предназначенную для электрической печи.

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 50-230 °C.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ:

- BROIL (ГРИЛЬ) – равномерное поджаривание сверху. Можно использовать для приготовления тостов.
- ВАКЕ (ЗАПЕКАНИЕ) – равномерное поджаривание снизу. Можно готовить бутерброды, пиццу, хот-доги.
- TOAST (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 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"

- Допустим, нужно установить продолжительность приготовления 10 минут:
- Переведите переключатель режимов в положение "BROIL".
- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- Установите таймер в положение "10" (минут), загорится световой индикатор, и печь начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздастся звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение "PAUSE", а терморегулятор – в минимальное положение.

РЕЖИМ "BAKE"

- Допустим, нужно установить продолжительность приготовления 20 минут:
- Переведите переключатель режимов в положение "BAKE".
- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- Установите таймер в положение "20" (минут), загорится световой индикатор, и печь начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздастся звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение "PAUSE", а терморегулятор - в минимальное положение.

РЕЖИМ "TOAST"

- Допустим, нужно установить продолжительность приготовления 40 минут:
- Переведите переключатель режимов в положение "TOAST".
- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- Установите таймер в положение "40" (минут), загорится световой индикатор, и печь начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздастся звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение "PAUSE", а терморегулятор – в минимальное положение.

ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Чтобы приостановить приготовление (например, для проверки готовности), переведите переключатель режимов в положение "PAUSE". 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, BAKE	3-5
Омлет	125-150	BAKE	5-8
Выпечка	190-220	TOAST	25-35
Картофель	230	TOAST	8-15
Рыба	230	TOAST	15-20
Птица	220-230	TOAST	30-40
Мясо	230	TOAST	40-50

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой установите переключатель режимов в положение "PAUSE", 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 "TOAST", 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 tímto 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.