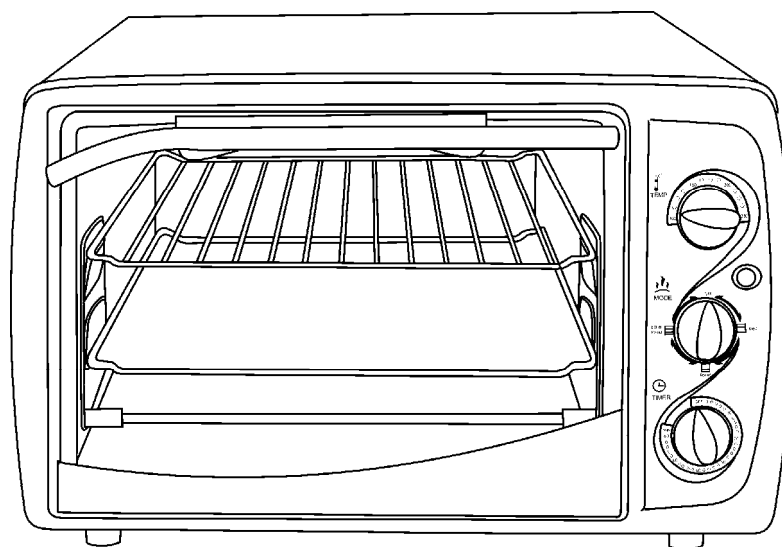


GB	ELECTRIC OVEN WITH CONVECTION	3
RUS	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С КОНВЕКЦИЕЙ	4
CZ	ELEKTRICKÁ TROUBA S KONVEKcí	5
BG	ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА С КОНВЕКЦИЯ	7
PL	KUCHENKA ELEKTRYCZNA Z KONWEKcją	8
RO	CUPTOR ELECTRIC CU CONVECTIE	10
UA	ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ З КОНВЕКЦІЄЮ	12
SCG	ЕЛЕКТРИЧНА ПЕЋ СА КОНВЕКЦИЈОМ	13
EST	ELEKTRIAHİ KONVEKTSIOONI	15
LV	ELEKTRISKĀ KRĀSNS AR KONVEKCIJU	16
LT	ELEKTRINĖ KROSNIS SU KONVEKCIJA	17
H	VILLANYSÜTŐ KONVEKCIÓVAL	19
KZ	ЭЛЕКТРЛІК ПЕШ КОНВЕКЦИЯМЕН	20
D	ELEKTROHERD MIT KONVEKTION	22



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

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

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

LV APRAKSTS

1. Sildīšanas elements
2. Noņemamais režģis
3. Korpus
4. Durvju rokturis
5. Termoregulators
6. Režīmu pārslēgs
7. Taimers
8. Gaismas indikators
9. Durvju lodziņš

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

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Нагревательный элемент
2. Съемная решетка
3. Корпус
4. Ручка дверцы
5. Терморегулятор
6. Переключатель режимов
7. Таймер
8. Световой индикатор
9. Окно дверцы

PL OPIS

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

SCG ОПИС

1. Грејачи
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

LT APRAŠYMAS

1. Šildantis elementas
2. Nuimamos grotos
3. Korpusas
4. Durelių rankena
5. Termoregulatorius
6. Režimų jungiklis
7. Atbulinis laikmatis
8. Šviesos indikatorius
9. Durelių langelis

D GARÄTEBESCHREIBUNG

1. Heizelement
2. Abnehmbares Gitter
3. Gehäuse
4. Türgriff
5. Temperaturregler
6. Betriebsmodenschalter
7. Zeitschaltuhr
8. Kontrolleuchte
9. Türfenster

CZ POPIS

1. Topný článek
2. Odnímatelná mřížka
3. Těleso spotřebiče
4. Klička
5. Regulátor teploty
6. Přepínač režimů
7. Časovač
8. Světelný ukazatel
9. Průzor

RO DESCRIERE

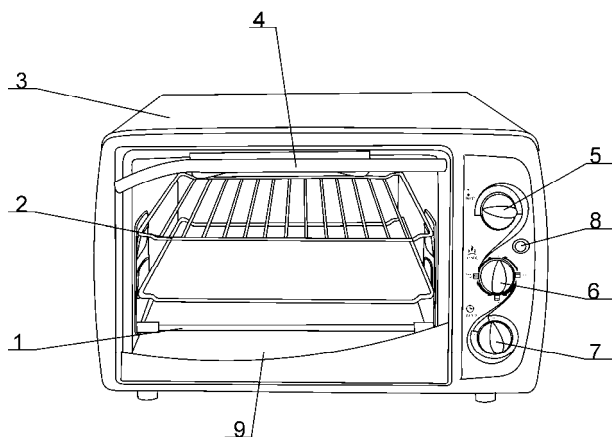
1. Element de incalzire
2. Gratar detasabil
3. Corp
4. Manerul usitei
5. Termoregulator
6. Intrerupator de reginuri de operare
7. Temporizator
8. Indicator luminos
9. Geamul usitei

EST KIRJELDUS

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

H LEÍRÁS

1. Melegítő elem
2. Kivehető rács
3. Készülék ház
4. Ajtófogantyú
5. Hőszabályzó
6. Üzem mód kapcsoló
7. Időmérő
8. Jelzőlámpa
9. Ajtó kisablak



~ 220-240V / 50 Hz	1300 W	5.3 / 6.2 kg	18 L	335 340 458 mm
--------------------	--------	--------------	------	--

"BAKE/ROAST" MODE

- Suppose, you want to set the oven to "BAKE/ROAST" for 40 minutes.
- Switch mode control to "BAKE/ROAST" position.
- 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.
- Set temperature control dial to its minimum position.

SUSPENSION OF COOKING

- Whenever you wish to interrupt the operation, you can turn the timer counterclockwise back to "0" position. 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 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.
- 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 пригара 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.

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 °С.

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.

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»

- Чтобы 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 раздается звуковой сигнал.
- Установите терморегулятор в минимальное положение.

РЕЖИМ «ROAST»

- Чтобы установить продолжительность приготовления 20 минут:
- Переведите переключатель режимов в положение «ROAST».
- 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 раздается звуковой сигнал.
- Установите терморегулятор в минимальное положение.

РЕЖИМ «BAKE/ROAST»

- Чтобы установить продолжительность приготовления 40 минут:
- Переведите переключатель режимов в положение «BAKE/ROAST».
- 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 раздается звуковой сигнал.
- Установите терморегулятор в минимальное положение.

ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Если приготовление необходимо прервать, установите таймер в положение «0». Для продолжения приготовления снова установите выбранный режим.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Вид продукта	Температура, °С	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 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.