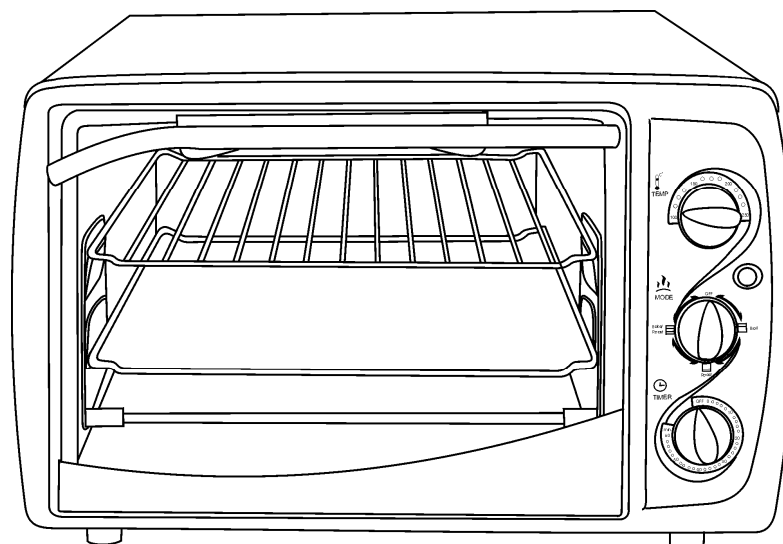


GB	ELECTRIC OVEN .....	3
RUS	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ .....	4
CZ	ELEKTRICKÁ TROUBA.....	5
BG	ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА.....	7
PL	KUCHENKA ELEKTRYCZNA.....	8
RO	SURTOR ELECTRIC.....	10
UA	ЕЛЕКТРИЧНА ПИЧ .....	11
SCG	ЕЛЕКТРИЧНА ПЕЋ.....	13
EST	ELEKTRIAHI.....	14
LV	ELEKTRISKĀ KRĀSNS .....	16
LT	ELEKTRINĖ KROSNIS.....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



## GB DESCRIPTION

1. 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 дверцят
5. Терморегулятор
6. Перемикач режимів
7. Таймер
8. Світлової індикатор
9. Вікно дверцят

## LV APRAKSTS

1. Šildšanas elements
2. Noņemamais režģis
3. Korpus
4. Durvju rokturis
5. Termoregulators
6. Režīmu pārlēgš
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. Съёмная 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. Nuimamas 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 článěk
2. Odnímatelná mřížka
3. Těleso spotřebiče
4. Klíčka
5. Regulátor teploty
6. Přepínač režimů
7. Časovač
8. Světelný ukazatel
9. Průzor

## RO DESCRIERE

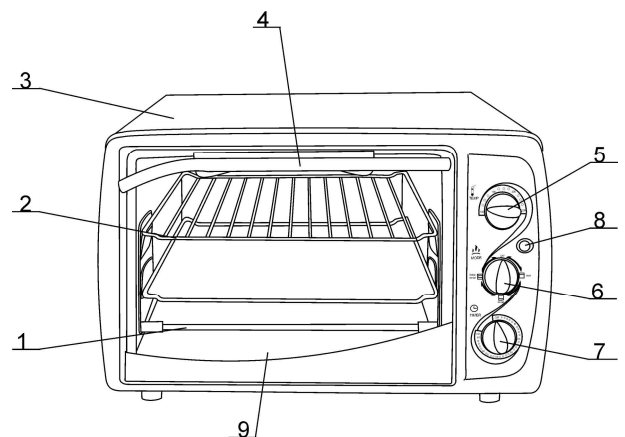
1. Element de incalzire
2. Gratar detasabil
3. Corp
4. Manerul usitei
5. Termoregulator
6. Intrerupator de reginuri de operare
7. Temporizator
8. Indicator luminos
9. Geamul usitei

## EST KIRJELDUS

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

## 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



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

# **GE** INSTRUCTION MANUAL

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- Before the first connecting of the appliance check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- For home use only. Do not use for industrial purposes. Do not use the appliance for any other purposes than described in this instruction manual.
- Do not use outdoors.
- Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
- Close supervision is necessary when it is used near children.
- Do not leave the appliance switched on when not in use.
- Do not use other attachments than those supplied.
- Do not operate after malfunction or cord damage.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the service center only.
- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull, twist, or wrap the power cord around appliance.
- 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.
- 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.
- Always check the food temperature, 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.

## **INSTALLATION**

- Make sure that all the packing materials are removed from the unit.
- Check the oven for any damage in transit:
  - 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 new oven have any damage, do not operate it and contact your Dealer.
- If any damage occurs while using, switch off and unplug the oven and contact qualified service personnel.
- Place the electric oven on a flat, stable surface, able to hold its weight with a food to be cooked in the oven.
- Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, or near flammable materials.
- Do not place anything on the oven. Do not block any openings on the appliance.
- For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20 cm of free space above the oven, 10 cm back and 5 cm from both sides.

## **THE CONTROL PANEL**

### **TEMPERATURE CONTROL DIAL**

- It is used for setting working temperature.
- You can set required temperature within the limits of 100 - 250°C.

### **MODE CONTROL SWITCH**

- **BROIL** - a product is uniformly roasted from top.  
You can use this function for cooking toasts.
- **ROAST** - a product is uniformly roasted from bottom.  
This function suitable for cooking sandwiches, pizzas, hot dogs.
- **BAKE/ROAST** - a product is uniformly fried from all sides.  
Use this function for batch, cooking meat, fish, potato and other vegetables.
- **TIMER**  
Is for setting cooking time within 60 minutes.

### **CAUTION:**

- Readout of time is upside-down. During all time of cooking the indicator light will light. After the time is expired, the indicator light will go off and the signal will sound.

## **ADDITIONAL ACCESSORIES**

- The complete set of the electric oven includes:
  - Removable wire rack for cooking of sandwiches, toasts, a pizza, hot dogs;
  - Non-stick flat baking tray for cooking meat, poultry and fishes;
  - Detachable handle - for pulling hot tray from the furnace.

## **OPERATION**

### **"BROIL" MODE**

- Suppose, you want to set the oven to broil for 10 minutes.
- Switch mode control to "BROIL" position.
- Set the temperature control dial to the required degrees.
- Set timer switch to "10" (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 "OFF" and temperature control dial - to minimum position.

### **"ROAST" MODE**

- Suppose, you want to roast for 20 minutes.
- Switch mode control to " ROAST" position.
- Set the temperature control dial to the required degrees.
- Set timer switch to "20" (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 "OFF" and temperature control dial - to minimum position.

### **"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.
- Switch the mode control to "OFF" and temperature control dial - to minimum position.

#### SUSPENSION OF COOKING

- To interrupt process of cooking switch the mode control to "OFF" 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, 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 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 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.

#### 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.
- Переведите переключатель режимов работы в положение «OFF», а 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.
- Переведите переключатель режимов работы в положение «OFF», а 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.
- 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, °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 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.

## **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 prostorách.