

## INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	ELECTRIC OVEN WITH GRILL.....	3
RUS	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ .....	5
UA	ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ З ГРИЛЕМ .....	7
KZ	ГРИЛІ МЕН БАР ЭЛЕКТР ПЕШ.....	10



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



UA.TR.010



**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

**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

**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
10. Противень

**UA ОПИС**

1. Нагрівальний елемент
2. Знімна решітка
3. Корпус
4. Ручка дверцят
5. Терморегулятор
6. Перемикач режимів
7. Таймер
8. Світловий індикатор
9. Вікно дверцят
10. Піддон

220-240V ~ 50 Hz	1600 W	7.1 / 8.32kg	42 L	
------------------	--------	--------------	------	--

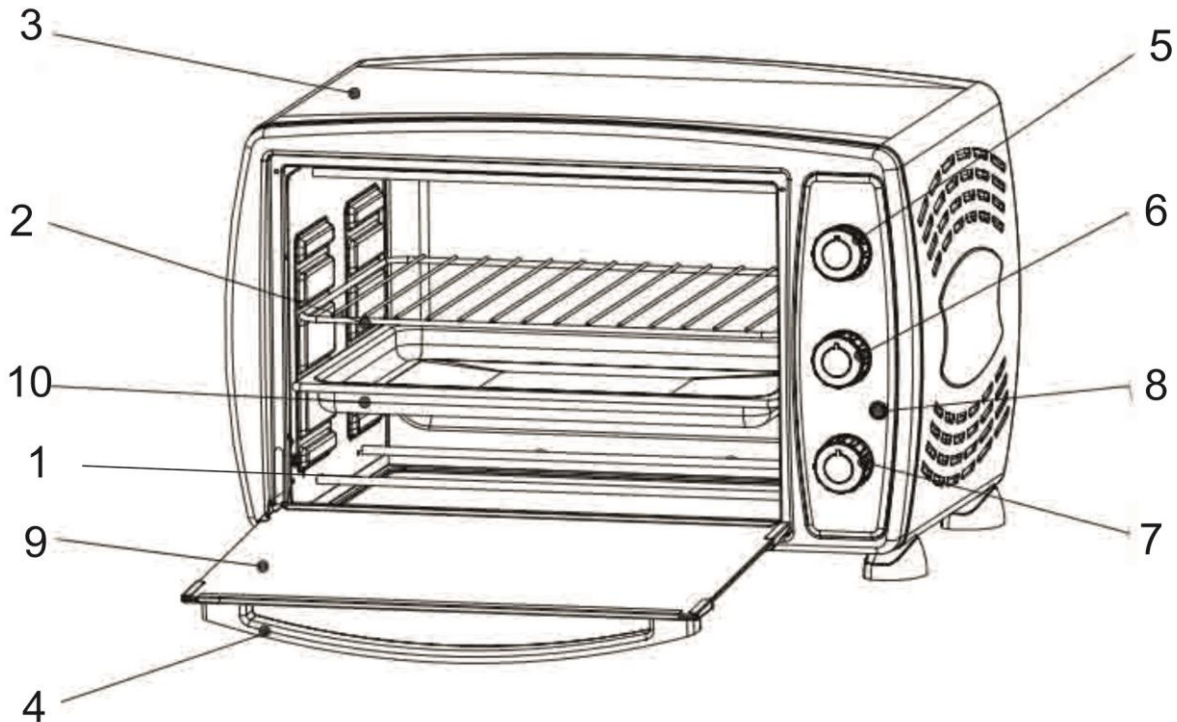
**Класс энергетической эффективности - A**

**Фактическое потребление электроэнергии при стандартной загрузке - 0,52кВт\*ч**

**Корректированный уровень звуковой мощности – 42дБА**

**Полезный объем внутренней камеры – 28л**

**Тип электрической печи - малый**



- Keep electric oven with slightly opened door in a dry cool place.



- The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to special receiving point.
- For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.
- Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.


## **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- 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.
- Прибор предназначен для использования только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
  - в фермерских домах;
  - клиентами в гостиницах, отелях, пансионатах и других похожих местах проживания.
- 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, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр 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, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать 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 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, 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.
- 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.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.
-  Осторожно! Горячая поверхность!

## 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:

-  (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.

### ТАЙМЕР

Служит для установки продолжительности приготовления в пределах 120 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;
  - эмалированный противень для выпечки, запекания мяса, птицы и рыбы;

## РАБОТА



### РЕЖИМ ГРИЛЬ

- Переведите переключатель режимов в положение "".
- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- С помощью таймера установите желаемое время приготовления, печь начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздается звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение "", а терморегулятор – в минимальное положение.

### РЕЖИМ ЖАРКА

- Переведите переключатель режимов в положение "".
- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- С помощью таймера установите желаемое время приготовления, печь начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздается звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение "", а терморегулятор – в минимальное положение.





### РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЕ

- Переведите переключатель режимов в положение "".
- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- С помощью таймера установите желаемое время приготовления, печь начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздается звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение "", а терморегулятор – в минимальное положение.

**ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- Чтобы приостановить приготовление (например, для проверки готовности), переведите переключатель режимов в положение "□". Для продолжения приготовления снова установите выбранный режим.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

Вид продукта	Температура, °C	Положение переключателя режимов	Время приготовления, мин
Тосты	190		2-4
Горячие бутерброды, пицца	190	 	3-5
Омлет	125-150		5-8
Выпечка	190-220		25-35
Картофель	230		8-15
Рыба	230		15-20
Птица	220-230		30-40
Мясо	230		40-50

**ОЧИСТКА И УХОД**

- Перед очисткой установите переключатель режимов в положение "□", 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 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 "☺", а терморегулятор – в минимальное положение. Когда печь отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры сухой тканью.

**ХРАНЕНИЕ**

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



- Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными

бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

- Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.
- Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

**UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**


- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умов дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

**ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам при використанні.
- Невірне використання приладу може призвести до його поломки, та заподіяти шкоду користувачеві.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:
  - у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
  - у фермерських будинках;
  - клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.
- Використовувати тільки у приміщенні.
- Перед очищенням, або якщо Ви не використовуєте пристрій – завжди відключайте його з електромережі.
- Прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не знаходяться під наглядом чи не

- проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.
- Діти повинні знаходитись під наглядом задля недопущення ігор з приладом.
  - Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
  - Не використовуйте комплектуючі, що не входять до комплекту.
  - У разі пошкодження кабелю живлення його заміну, задля запобігання небезпеці, повинен здійснювати виробник, сервісна служба чи подібний кваліфікований персонал.
  - Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.
  - Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. У випадку виникнення несправностей звертайтеся до найближчого Сервісного центру.
  - Слідкуйте, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
  - Не тягніть, не перекручуйте та ні на що не намотуйте шнур живлення.
  - Використовуйте електричну піч тільки для готування їжі. Ні в якому разі не сушіть у ній одяг, чи папір, або інші предмети.
  - Не кладіть у піч продукти у герметично закритому посуді (банках, пляшках та ін.).
  - Щоби під час готування продукти не лопалися, перед закладкою у піч протикайте ножем, або вилкою їх тверду шкірку, або оболонку, наприклад, картоплі, яблук, каштанів, ковбаси та ін.
  - Щоб уникнути загоряння у духовій шафі печі необхідно:
    - уникати пригару продуктів у результаті занадто тривалого готування;
    - закладати продукти у електричну піч без упаковки, у т.ч. без фольги;
    - у випадку загоряння в камері, не відкриваючи дверцят, вимкніть піч, та відключите її з електромережі.
  - Не вмикайте піч з порожньою камерою. Не використовуйте камеру для збереження продуктів, предметів, тощо.
  - Електрична піч не призначена для консервування продуктів.
  - Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте знімні решітку чи піддон.
  - Завжди перевіряйте температуру готової їжі, особливо, якщо вона призначена для дітей. Не подавайте блюдо до столу відразу ж після приготування, дайте йому трохи охолонути.
  - Керуйтеся рецептами приготування продуктів, але пам'ятайте, що деякі продукти (джеми, пудинги, начинки для пирога з мигдалю, цукру чи цукатів) нагріваються дуже швидко.
  - Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження печі, не дозволяйте щоб вода потрапляла до вентиляційних отворів.

#### УВАГА:

- Використовуйте тільки призначений для електричної печі посуд.
- Дверцята або інші поверхні можуть нагріватися під час роботи приладу.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Прилад не призначений для приведення в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на упаковці, а також у супровідній документації.
-  Обережно! Гаряча поверхня!
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

#### УСТАНОВКА



- Переконайтеся, що усередині печі не залишився пакувальний матеріал.
- Перевірте, чи не пошкодились при транспортуванні:
  - дверцята та ущільнювачі;
  - оглядове вікно та екран;
  - петлі та засувка дверцят, внутрішня поверхня камери (духовки) та дверцят.
- Якщо нова піч має будь-які дефекти – звертайтеся до продавця.
- При виявленні будь-яких дефектів у процесі експлуатації, не вмикайте печі та звертайтеся до сервісного центру.
- Установіть електричну піч на рівну горизонтальну поверхню, досить міцну, щоб витримати її вагу (із продуктами).
- Не встановлюйте електричну піч поблизу джерел тепла, води, в умовах підвищеної вологості, а також поруч з легкозаймистими речовинами.
- Нічого не кладіть на електричну піч та й нічим не перекривайте вентиляційні отвори.
- Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції, не менш: 20 см зверху, 10 см ззаду і 5 см з бокових сторін.

#### ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ


##### ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

- Забезпечує установку робочої температури.
- Дозволяє регулювати температуру в межах 100-250 °C.

##### ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ:

-  – рівномірне підсмажування зверху. Можна використовувати для готування тостів.
-  – рівномірне підсмажування знизу.

Можна готувати бутерброди, піццу, хот-доги.

-  – рівномірне обсмажування з усіх боків. Режим для випічки, готування м'яса і риби, а також запікання картоплі й інших овочів.
- ТАЙМЕР

Забезпечує установку тривалості готування у межах 120 хвилин.

**УВАГА:**



- Відлік часу ведеться у зворотному порядку. Протягом усього часу готування горить світловий індикатор роботи. Після закінчення встановленого терміну, лунає звуковий сигнал і світловий індикатор гасне.

### ДОДАТКОВІ ПРИНАЛЕЖНОСТІ



- До комплексу електричної печі входять:
  - знімна решітка для бутербродів, тостів, піцци, хот-догів;
  - піддон з антипригарним покриттям для випічки, запікання м'яса, птиці та риби;

### РОБОТА



**РЕЖИМ Гриль**

- Переведіть перемикач режимів у позицію .
- Терморегулятором задайте необхідну температуру.
- За допомогою таймера встановіть бажаний час приготування, піч почне працювати.
- Після закінчення встановленого часу світловий індикатор роботи згасне і пролунає звуковий сигнал.
- Переведіть перемикач режимів роботи на , а терморегулятор – у мінімальне положення.


**РЕЖИМ Смаження**

- Переведіть перемикач режимів у позицію .
- Терморегулятором задайте необхідну температуру.
- За допомогою таймера встановіть бажаний час приготування, піч почне працювати.
- Після закінчення встановленого часу світловий індикатор роботи згасне і пролунає звуковий сигнал.
- Переведіть перемикач режимів роботи на , а терморегулятор – у мінімальне положення.







**РЕЖИМ Запікання**

- Переведіть перемикач режимів у позицію .
- Терморегулятором задайте необхідну температуру.
- За допомогою таймера встановіть бажаний час приготування, піч почне працювати.
- Після закінчення встановленого часу світловий індикатор роботи згасне і пролунає звуковий сигнал.
- Переведіть перемикач режимів роботи на , а терморегулятор – у мінімальне положення.

### ПРИЗУПИНЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Щоби призупинити готування (наприклад, для перевірки готовності), переведіть перемикач режимів на . Для продовження готування знову установіть обраний режим.

### РЕКОМЕНДАЦІЇ З ГОТУВАННЯ

Вид продукту	Температура, °С	Позиція перемикача режимів	Тривалість готування, хв.
Тости	190		2-4
Гарячі бутерброди, піцца	190		3-5
Омлет	125-150		5-8
Випічка	190-220		25-35
Картопля	230		8-15
Риба	230		15-20
Птиця	220-230		30-40
М'ясо	230		40-50


### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням переведіть перемикач режимів на , терморегулятор – у мінімальне положення, та вимкніть піч з електромережі.
- Зачекайте поки піч повністю охолоне.
- Протріть панель керування, зовнішні та внутрішні поверхні вологою тканиною з м'яким засобом. Не застосовуйте агресивні речовини або абразивні матеріали.
- Вимийте знімну решітку і піддон теплою мильною водою. Не використовуйте абразивні матеріали, щоб не пошкодити антипригарне покриття.
- Щоб позбавитися неприємного запаху, налийте у який-небудь придатний для електричної печі глибокий посуд склянку води із соком одного лимона та поставте у піч. Установіть таймер на 5 хвилин, перемикач режимів роботи у положення , а терморегулятор – у мінімальне положення. Коли піч вимкнеться, витягніть посуд і протріть стінки камери сухою тканиною.

### ЗБЕРЕЖЕННЯ

- Переконайтеся, що піч вимкнена з електромережі.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте піч з напіввідкритими дверцятами у сухому прохолодному місці.



-  Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, а також батарейки, що були використані, не повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.
- Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.

- Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

## **KZ** ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

## **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

- Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз.
- Бұйымды дұрыс қолданбау оның бұзылуына әкелуі және сізге зиян келтіруі мүмкін.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Аспап тек тұрмыстық мақсаттарда ғана пайдалануға арналған. Аспап өнеркәсіптік және сауда-саттық мақсатында қолдануға, сондай-ақ мына жерлерде пайдалануға арналмаған:
  - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өнеркәсіптік үй-жайлардағы қызметкерлерге арналған асүй аймақтарында;
  - фермерлердің үйлерінде;
  - қонақүйлерде, мотельдерде, пансионаттарда және соларға ұқсас тұрғын жайларда клиенттердің пайдалануына арналмаған.
- Жайдан тыс қолданылмайды.
- Жабдықты тазалаудың алдында немесе Сіз оны қолданбасаңыз электр жүйесінен әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе аспапты пайдалану

- бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл аспапты қолдануына болмайды.
- Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Құралмен ойнауға балаларға рұқсат бермеңіз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Қуат бауы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер іске асыруға тиіс.
- Қоректену бауы зақымдалған құралды қолданбаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы Сервис орталығына апарыңыз.
- Қоректену бауының өткір жиектер және ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Қоректену бауынан тартпаңыз, оны ширатпаңыз және құрылғының айнала орамаңыз.
- Өнімдердің даярлығына арналған тек қана пісіру электрлік қолданыңыздар. Не болса да кептірмеңіздер оған киімді, қағазды немесе басқа заттар.
- Қоймаңыздар герметикалық жабық ыдысқа өнімдер пісіру(банкілерде, шөлмектерде және т.б.).
- Өнімдер сала бастаудың алдында даярлық уақытына жарылған жоқ үшін пісіру, тығыз қабықты немесе қабықты пышақпен немесе шаңышқымен шаншыңыздар, мысалы, картопты, алмалардың, каштандардың, шұжықтар және т.б.
- Тұтану құтылуына ошақ үрленетін шкафына қажетті:
  - ұзаққа созылған даярлық нәтижесінде өте өнімдердің пригарасы қашқақтау;
  - өнімдер толтыра арту электрлікті орамасыз пісіру , в т.ч. фольгасыз;
  - камерада тұтану оқиғасында, есіктер қазбай, электр жүйесінен оның пісіру және сөндіріп тастауға өшіріңіздер.
- Пісіруге қоспаңыздар камерамен бос. Бірдеңе сақтауға арналған камераны қолдану.
- Электрлік өнімдердің консервілеуі үшін пісіруге арналған.
- Камера түбіне ортасыз өнімдерді ретімен айтып бермеңіздер, жинап алатын шарбақты немесе тұғырықты қолданыңыздар.
- Дайын азық температурасын әрқашан тексеріңіздер, әсіресе, егер ол балалар үшін арналған. Лезде үстелге табақты әпермеңіздер ғой даярлықтан кейін, оған көпсіз суынуға беріңіз.
- Басшылыққа алудың даярлық рецепттерімен, бірақ есте сақтаңыздар, не қайсысыз өнімдер (джемдер, пудингілер, ішіне салынған нәрсенің үшін бадамнан пирога, қантты немесе цукаттардың ) өте жылдам қыздырылады.



- Қысқа тұйықталу құтылуына және ошақ сынықтары, желдету тесіктерге су тиюлері рұқсат етпеңіздер.

#### НАЗАР:

- Ыдысты тек қана қолданыңыздар, арналғанды электрлік ошақтардың артынан.
- Есіктері немесе басқа да беттері аспаптың жұмысы кезінде қызуы мүмкін.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Аспап сыртқы таймермен немесе қашықтан басқаратын бөлек жүйемен іске қосылуға арналмаған.
- Өндірілген күні өнімде және/немесе қорапта, сондай-ақ қосымша құжаттарда көрсетілген.



Абайлаңыз! Беткі қабаты ыстық!

#### ҚҰРУ

- Көзі жетесіздер, не ошақ ішінде жоқ буып-түйетін материалдың.
- Тексеріңіздер, зақымдалған емес тасу жанында:
  - есік және нығыздағыштар;
  - байқау терезе немесе экран;
  - ілмектің және есік ілгішек, камера ішкі беті (духовканың) және есіктің.
- Егер жаңа ақаулар қандай болмасын пісіру, сатушыға бұрылады.
- Кез келген ақаулардың табылуы жанында қанау барысында, сервисті орталыққа пісіру және бұрылуға қоспаңыздар.
- Тегіс горизонтальдық бетке пісіру электрлік орнатыңыздар, жеткілікті берікті, оның салмағы шыдау үшін (өнімдермен).
- Жылу қайнарларының, су жақын маңда пісіру электрлік қондырмаңыздар, жоғары дымқылдық шарттарында, сонымен қатар тез тұтанатын материалдардың жанында.
- Ештеңе қойып қоймаңыздар электрлікті желдету тесіктерді пісіру және ештеме қайта жаппаңыздар.
- Үшін, 10 см үстіңгі жағынан кемірек: 20 см емес ошақ нормалы жұмыстары желдетуге арналған азат кеңістік қажетті қамсыздандыру артта және 5 см жақ жақтардан.

#### БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

##### ТЕРМОРЕТТЕГІШ

- Жұмысшы температура құруы үшін қызмет етеді.
- Шектерде температураны жөнге салуға рұқсат етеді 100-250 °C.

#### ТӨРТІПТЕРДІҢ АЙЫРЫП ҚОСҚЫШЫ:

- – поджариваниемен біркелкі үстіңгі жағынан.

Тосттардың даярлығы үшін қолдануға болады.

- – поджариваниемен біркелкі төмен жағынан.

Бутербродтар даярлауға болады, пиццаны, хот – догтер.

- – біркелкі қуыру барлық жақтардан.

Пісіруге арналған тәртіп, ет даярлықтары және балықтың, сонымен қатар картоп запекания және басқа көкөністердің.

#### ТАЙМЕР

120 минут шектерде даярлық ұзақтықтары құру үшін қызмет етеді.

#### НАЗАР:

- Уақыттардың санап шығаруы кері ретте басқарылады. Ішінде барлығы даярлық уақыттарының жұмыс жарық индикаторы жанады. Сөнеді анықталған мезгіл өтуі бойынша дыбысты сигнал және жарық индикатор естіледі.

#### ҚОСЫМША БҰЙЫМ

- Электрлік ошақ жинағына кіреді:
  - Бутербродтарға арналған жинап алатын шарбақ, тосттардың, пиццалар, хот-догтердің;
  - жеткізу антипригарныммен пісіруге арналған жабумен, ет қыздырылып пісу, құстар және балықтың;

#### ЖҰМЫС

##### ТӨРТІПТЕР Гриль

- Переведите переключатель режимов в положение .
- Термо реттегішпен қойылатын талап температураны беріңіздер.
- Таймер арқылы дайындаудың қажетті уақытын белгілеңіз, пеш жұмысын бастайды.
- Өту бойынша анықталғанды уақыттардың жұмыс жарық индикаторы дыбысты сигналды өшіп қалады және естіледі.
- Жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын аударыңыздар , ал термо реттегіш – ең аз жайға.


##### ТӨРТІПТЕР Қуыру

- Жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын аударыңыздар .
- Термо реттегішпен қойылатын талап температураны беріңіздер.
- Таймер арқылы дайындаудың қажетті уақытын белгілеңіз, пеш жұмысын бастайды.
- Өту бойынша анықталғанды уақыттардың жұмыс жарық индикаторы дыбысты сигналды өшіп қалады және естіледі.
- Жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын аударыңыздар , ал термо реттегіш – ең аз жайға.










##### ТӨРТІПТЕР Тұмшалап пісіру

- Жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын аударыңыздар .
- Термо реттегішпен қойылатын талап температураны беріңіздер.
- Таймер арқылы дайындаудың қажетті уақытын белгілеңіз, пеш жұмысын бастайды.
- Өту бойынша анықталғанды уақыттардың жұмыс жарық индикаторы дыбысты сигналды өшіп қалады және естіледі.
- Жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын аударыңыздар , ал термо реттегіш – ең аз жайға.



**ДАЯРЛЫҚТЫ ТОҚТАТА ТҮРІНІЗ**

- Даярлық тоқтату үшін ( мысалы, даярлық тексеруіне арналған), жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын аударыңыздар . даярлық жалғасысына арналған таңдалған тәртіпті қайтадан орнатыңыздар.

**ДАЯРЛЫҚА КЕПІЛДЕМЕ**

Өнім түрі	Температура, °C	Тәртіптердің ауыстырып қосқыш жайы	Даярлық уақыты, мин
Тосты	190		2-4
Ыстық бутербродтар, пицца	190	 	3-5
Омлет	125-150		5-8
Пісіру	190-220		25-35
Картоп	230		8-15
Балық	230		15-20
Құс	220-350		30-40
Ет	230		40-50

**ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ**

- Алды тазалаумен жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын орнатыңыздар , термореттегіш – ең аз жайға және электр жүйесінен пісіруге сөндіріп тастаңыздар.
- Ошақтар толық суынуға беріңіз.
- Жуатын құралмен дымқыл матамен басқару панель, сыртқы және ішкі беттерді сүртіңіздер. Агрессиялық заттар немесе қайрақ материалдарды қолданбаңыздар.
- Жылы сабын сумен жинап алатын шарбақты және тұғырықты жуыңыздар. Қайрақ материалдарды қолдану, антипригарное жабу зақым келтіру үшін.
- Жағымсыз иіс қашықтату үшін, қандай болмасын терең ыдысқа құйыңыздар, жарамдыны электрлік ошақтардың артынан, су стаканы бір лимоннан шырынмен, және қойыңыздар пісіру. Таймерді орнатыңыздар 5 минут, жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышы , ал термо реттегіш – ең аз жайға. Қашан сөніп қалуға пісіргенде, извлеките ыдысты және матамен құрғақ камера қабырғалары сүртіңіздер.

**САҚТАУ**

- Көзі жетесіздер, не электр жүйесінен сөндірілгенге пісіру.

- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімнің барлық талаптарын орындаңыз.
- Құрғақ салқын орында есікпен аздап ашықпен пісіруге сақтаңыздар.
-  Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батареялар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.
- Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.
- Қалдықтарды дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармау салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.