

## INSTRUCTION MANUAL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

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)



**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. Rotisserie

**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. Противень
11. Вертел

**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. Електрогриль

**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. Электр гриль

~ 220-240V / 50 Hz	1600 W	7.54 / 8.8kg	35 L	
--------------------	--------	--------------	------	--

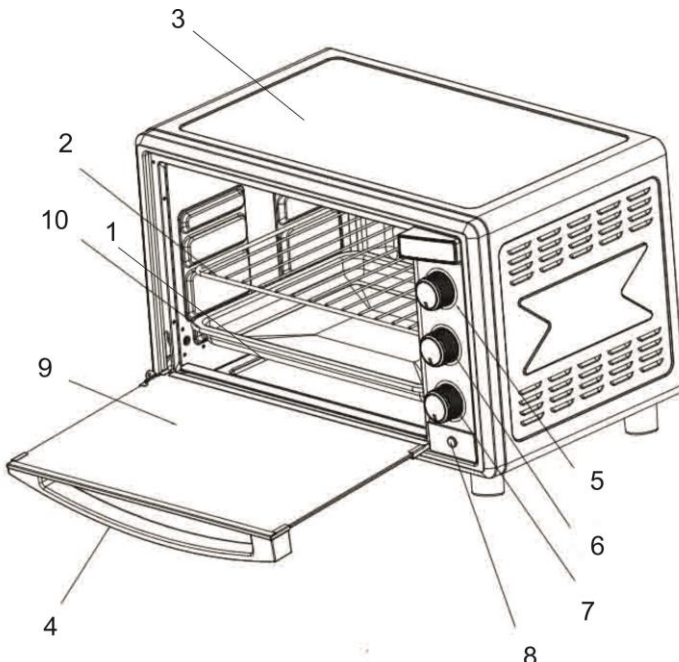
**Класс энергетической эффективности - В**

**Фактическое потребление электроэнергии при стандартной загрузке - 0,70кВтч**

**Корректированный уровень звуковой мощности – 45дБА**

**Полезный объем внутренней камеры – 25л**

**Тип электрической печи - малый**




## **GB 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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. Allow 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.
- Door and other surfaces may heat during operation of the appliance.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- The appliance is not designed for use with external timer or separate remote control system.
- Production date mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.
-  Caution! Hot surface!

### **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 the 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**

-  – a product is uniformly roasted from top. You can use this function for cooking toasts.
-  – a product is uniformly roasted from bottom. This function is suitable for cooking sandwiches, pizzas, hot dogs.
-  – 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 120 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 sandwiches, toasts, a pizza, hot dogs;
  - Non-stick flat baking tray for cooking meat, poultry and fishes;
  - Rotisserie.

## OPERATION



### MODE Grill

- Switch mode control to " position.
- Set the temperature control dial to the required degrees.
- Set the desired cooking time with the timer, the oven will start operating.
- Upon cooking termination, indicator light will go out and oven will submit sound signal.
- Switch the mode control to " and temperature control dial – to minimum position.

### MODE Roasting

- Switch mode control to " position.
- Set the temperature control dial to the required degrees.
- Set the desired cooking time with the timer, the oven will start operating.
- Upon cooking termination, indicator light will go out and oven will submit sound signal.
- Switch the mode control to " and temperature control dial – to minimum position.


### MODE Baking

- Switch mode control to " position.
- Set the temperature control dial to the required degrees.
- Set the desired cooking time with the timer, the oven will start operating.
- Upon cooking termination, indicator light will go out and oven will submit sound signal.
- Switch the mode control to " and temperature control dial – to minimum position.










## ROTISSERIE

- Set the thermo control to desired temperature ( we recommend 250 degrees)
- Set the function control . Insert the pointed end of SPIT through skewer, making sure the points of skewer face in the same direction as pointed end of the spit. Slide skewer towards square of the spit and secure with thumbscrew.
- Place food to be cooked on the spit by running the spit directly through the Center of the food.
- Place the second skewer into the other end of the roast of poultry and secure skewer with the thumbscrew.
- Check the food is centered on the SPIT.
- Insert the point end of the spit into the DRIVE SOCKET. make sure the square end of the spit rests on the spit support.
- Turn the time control to the chosen position.
- When complete, turn the TIME control to the O position.
- Remove the spit : lift the left side of the spit first by lifting it up and out. Then pull the spit out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven. take the meat off of the spit and place on cutting board or platter.



## SUSPENSION OF COOKING

- To interrupt process of cooking switch the mode control to " 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		2-4
Hot sandwiches, pizza	190	 	3-5
Omelette	125-150		5-8
Batch	190-220		25-35
Potato	230		8-15
Fish	230		15-20
Bird	220-230		30-40
Meat	230		40-50

## CLEANING AND CARE

- Before cleaning the electric oven establish the mode control switch to " 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 ", 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.



The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be toss in the garbage with ordinary household garbage. These units should be pass 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

- 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.
- 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.
- 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 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 °С.


**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 раздастся 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;
  - вертел.


**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 раздастся 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 раздастся 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 раздастся звуковой сигнал.
- Переведите переключатель режимов работы в положение , а терморегулятор – в минимальное положение.






**ВЕРТЕЛ**





- Установите терморегулятор на нужную температуру (рекомендуется 250 °С).
- Установите переключатель режимов в положение «гриль». Проденьте заостренный конец вертела через фиксатор, убедившись, что острые концы фиксатора направлены к центру вертела. Установите фиксатор на требуемом уровне и закрепите винтом-барашком.
- Подготовленные продукты зафиксируйте непосредственно в центре вертела.
- Поместите второй фиксатор на другом конце, закрепите фиксатор вторым винтом-барашком.
- Убедитесь, что продукты зафиксированы четко посередине вертела.
- Установите другой конец вертела во вращающий привод. Убедитесь, что вертел надежно закреплен с обоих концов.
- Выберите таймером желаемое время приготовления.
- После завершения приготовления поверните таймер в положение 0.
- Снимите вертел: сначала извлеките левый конец вертела, подняв его вверх и потянув на себя. Затем вытащите вертел из гнезда привода и осторожно достаньте весь вертел. Снимите продукты с вертела и переложите их на тарелку или разделочную доску.

**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, °С	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.
- 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 умови 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

- 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.
- Використовувати тільки у побутових цілях у відповідності до даної Інструкції з експлуатації. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Використовувати тільки у приміщенні.
- Перед очищенням, або якщо Ви не використовуєте пристрій – завжди відключайте його з електромережі.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
- Не використовуйте комплектуючі, що не входять до комплекту.
- Не використовуйте прилад з ушкодженим шнуром живлення.
- 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 ножом, 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.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

**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!

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

**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.

**ЕЛЕКТРОГРИЛЬ**

- Регулятором температури налаштуйте необхідну температуру (рекомендується 250°C).
- Встановіть перемикач функцій у потрібне положення. Вставте загострений кінець шампура у вертел таким чином, щоб крапки на поверхні вертела знаходились із боку загостреного кінця шампура. Зсуньте вертел за напрямком до квадратного кінця шампура та зафіксуйте його смушковим гвинтом.
- Насадіть м'ясо (тушку) на шампур, як можна точніше до центру.
- Надягніть другий вертел на другий кінець вертела з м'ясом (тушкою) та зафіксуйте його смушковим гвинтом.
- Переконайтеся, що шампур пройшов скрізь м'ясо (тушку) по центру.
- Вставте загострений кінець шампура у приводне гніздо. Переконайтеся, що другий кінець шампура спирається на фіксуючу втулку.
- Встановіть ручку TIME (ЧАС) у потрібне положення.
- Після закінчення приготування переведіть ручку таймера у положення 0 (ВИМК.)
- Вийміть шампур: спочатку підніміть лівий кінець шампура, потім вийміть шампур з приводного гнізда та акуратно вийміть страву з печі. Зніміть м'ясо з шампура та покладіть його на дошку для нарізання або на тацю.

**ПРИЗУПИНЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ**

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

**РЕКОМЕНДАЦІЇ З ГОТУВАННЯ**

Вид продукту	Температура, °C	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 миючим 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 ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ**

- 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**

- Бұйымды дұрыс қолданбау оның бұзылуына әкелуі және сізге зиян келтіруі мүмкін.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Осы Пайдалану нұсқауына сәйкес тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға 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 құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Құралмен ойнауға балаларға рұқсат бермеңіз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Бересі жинаққа енгізілмеген керек-жарақтарды қолданбаңыз.
- 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.

**HAZAP:**

- 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 °С.

**ТӘРТІПТЕРДІҢ 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;
  - Электр гриль.

**ЖҰМЫС**


**ТӘРТІПТЕР 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.


**ТӘРТІПТЕР 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.


**ТӘРТІПТЕР 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.

**ЭЛЕКТР ГРИЛЬ**

- Температура реттегішінің көмегімен қажетті температураны орнатыңыз (250 °С ұсынылады).

- Функциларды ауыстыру тетігін керекті қалыпқа қойыңыз. Испараның үшкір жағын істіктің беткі жағындағы нүктелер испараның үшкір жағында тұратындай етіп істікке сұғыңыз. Істікті испараның төртбұрышты жағына қарай жылжытыңыз да, оны құлақты бұрандамен бекітіп қойыңыз.

- Етті (тұтас етті) мүмкіндігінше дәл ортасына келтіріп испараға шаншыңыз.

- Екінші істікті еті (тұтас еті) бар істіктің екінші ұшына кигізіңіз де, шаншыңыз да, оны құлақты бұрандамен бекітіңіз.

- Испараның еттің (тұтас еттің) тура ортасынан өтетініне көз жеткізіңіз.

- Испараның үшкір ұшын жетек ұяға сұғыңыз. Испараның екінші ұшының бекіткіш төлкеге тіреліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

- TIME (УАҚЫТ) тұтқасын керекті қалыпқа қойыңыз.

- Тағамды дайындау аяқталғаннан кейін таймердің тұтқасын 0 (ӨШІРУЛІ) қалпына ауыстырыңыз.

- Испараны алып шығыңыз: әуелі испараның сол жақ ұшын көтеріңіз де, испараны жетек ұядан алып шығыңыз, содан кейін тағамды пештен ақырындап алып шығыңыз. Етті испарадан

алыңыз да, турайтын тақтайға немесе тағамның үстіне салыңыз.

**ДАЯРЛЫҚТЫ ТОҚТАТА ТҮРІНІЗ**

- Даярлық тоқтату үшін ( мысалы, даярлық тексеруіне арналған), жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын аударыңыздар "□". даярлық жалғасына 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 батарейкалар 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.