

## INSTRUCTION MANUAL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

|     |                      |   |
|-----|----------------------|---|
| GB  | Kitchen stove .....  | 3 |
| RUS | Кухонная плита ..... | 4 |
| UA  | Кухонна плита .....  | 5 |
| KZ  | Ас үй плитасы .....  | 6 |



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

**GB DESCRIPTION**

1. Heating Element
2. Housing
3. Door Handle
4. Stove Burners Selector
5. Temperature Regulator
6. Timer
7. Light Indicator
8. Door
9. Stove Burners
10. Baking Tray
11. Removable Grill
12. Upper heating element switch
13. Lower heating element switch

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Нагревательный элемент
2. Корпус
3. Ручка дверцы
4. Переключатель конфорок
5. Терморегулятор
6. Таймер
7. Световой индикатор
8. Дверца
9. Конфорки
10. Протвень
11. Съёмная решетка
12. Выключатель верхнего нагревательного элемента и конвекции
13. Выключатель нижнего нагревательного элемента

**UA ОПИС**

1. Нагрівальний елемент
2. Корпус
3. Ручка дверцят
4. Перемикач конфорок
5. Терморегулятор
6. Таймер
7. Світловий індикатор
8. Дверцята
9. Конфорки
10. Деко
11. Знімна решітка
12. Вимикач верхнього нагрівального елемента і конвекції
13. Вимикач нижнього нагрівального елемента

**KZ СИПАТТАМА**

1. Қыздырғыш элемент
2. Корпус
3. Есіктің тұтқасы
4. Шілтерлі қалпақтарды ауыстырып-қосқыш
5. Термореттегіш
6. Таймер
7. Жарық индикаторы
8. Есік
9. Шілтерлі қалпақтар
10. Қаңылтыр таба
11. Алмалы тор
12. Жоғарғы конвекция жылыту элементі қосқыш және
13. Төменгі қыздыру элементін ауыстыру

**Класс энергетической эффективности - C**

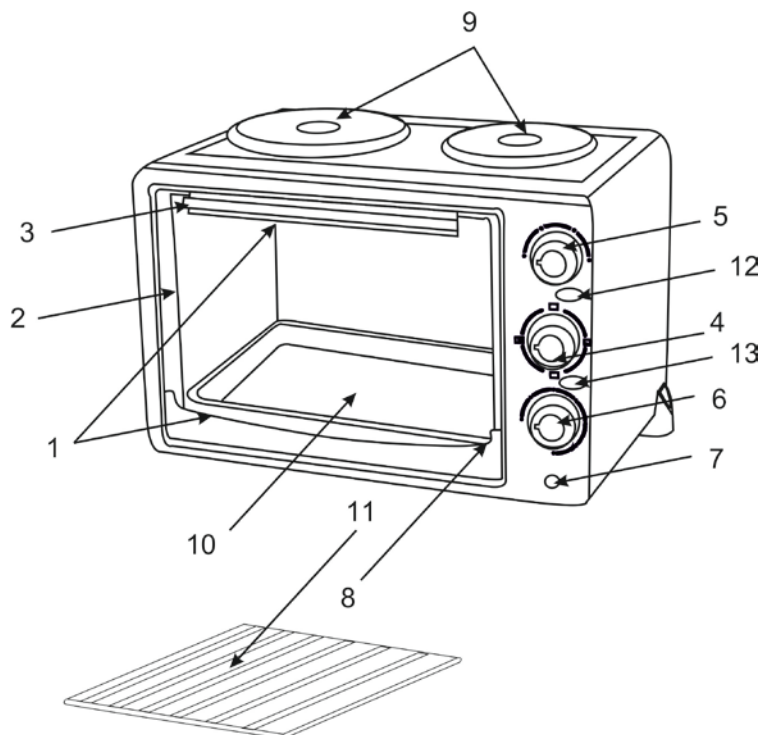
**Фактическое потребление электроэнергии при стандартной загрузке - 0,84 кВт\*ч**

**Полезный объем внутренней камеры - 19 л**

**Тип электрической печи - малая**

**Корректированный уровень звуковой мощности - 50дБА**

|                     |        |                |      |  |
|---------------------|--------|----------------|------|--|
| ~ 220-240 V / 50 Hz | 2900 W | 7.57 / 8.54 kg | 25 L |  |
|---------------------|--------|----------------|------|--|



## 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.
- 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.




### 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.

### CONTROL PANEL

#### STOVE BURNERS SELECTOR

- This selector is used to turn on the electric stove.
- Depending on the mode you can turn one or two stove burners.
-  - Right burner is on (600 W).
-  - Left burner is on (800 W).
-  - Both burners are on (1400 W).
- In order to turn off the electric stove set the selector to the "OFF" position.
- The stove burners and the oven can be operated simultaneously.

#### TEMPERATURE REGULATOR

- The temperature regulator is used to set the operating temperature.
- It is used to adjust the temperature within the range of 100 to 250 °C.

#### TIMER

It is used to set the cooking time within 60 minutes.

#### WARNING!

- The time is counted in the reverse order. During the whole time of cooking, the operation indicator is lit. When the set time expires, the sound signal switches on and the light indicator goes out.

### ACCESSORIES

- The delivery package of the electric oven includes:
  - The removable grill for sandwiches, toasts, pizza, and hot dogs;
  - The baking tray with non-stick coating for baking and roasting meat, poultry and fish;

### OPERATION

- Set the mode switch to the desired position depending on the food being prepared.
- Using the temperature regulator, set the desired temperature.
- In order to switch on both heating elements and convection, turn upper and lower heating elements switches to position I.
- Using the timer, set cooking time. The oven will start operating.
- When the set time expires, the light indicator goes out and the sound signal switches on.
- Set the mode switch to the "O" position, and temperature regulator to the minimum.

### PAUSE DURING COOKING

- To pause the cooking process (for example, to check the state of the food), set the mode switch to the "OFF" position. To continue cooking, set the mode switch to the selected mode again.

### RECOMMENDATIONS FOR COOKING

| Type of product | Quantity           | Temperature, °C | Time, min |
|-----------------|--------------------|-----------------|-----------|
| Sandwich        | 2-3 pcs            | 200             | 2-4       |
| Toast           | 2-4 pcs            | 250             | 2-6       |
| Hamburger       | 2-3 pcs            | 200             | 3-6       |
| Fish            | 1-3 pcs            | 200             | 6-11      |
| Ham             | 2-3 pcs            | 200             | 6-11      |
| Sausages        | 3-4 pcs            | 200-250         | 7-11      |
| Cake            | 1-2 pcs            | 150             | 18-28     |
| Steak           | 1-2 cm             | 250             | 9-15      |
| Chicken         | Chicken (one half) | 180-200         | 28-40     |

### 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.

### 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.
- 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.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления
- 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 кухонную плиту только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Не ставьте в духовой шкаф продукты в герметично закрытой посуде (банках, бутылках и т.п.).
- Чтобы продукты не лопались во время приготовления перед закладкой в духовой шкаф, протыкайте ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку, например, картофеля, яблок, каштанов, колбасы и т.п.
- Во избежание возгорания в духовом шкафу необходимо:
  - избегать пригара продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;
  - загружать продукты в кухонную плиту без упаковки;
  - в случае возгорания в камере, не открывая дверцы, выключите плиту и отключите ее от электросети.
- Не используйте камеру для хранения чего-либо.
- 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 кухонной плиты, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

### **ВНИМАНИЕ:**

- Используйте только посуду, предназначенную для кухонной плиты.
- 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.




### **УСТАНОВКА**

- Убедитесь, что внутри духового шкафа 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 кухонная плита имеет какие-либо дефекты, обращайтесь к продавцу.
- При обнаружении любых дефектов в процессе эксплуатации, не включайте плиту и обращайтесь в сервисный центр.
- Установите кухонную плиту на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать ее вес (с продуктами).
- Не устанавливайте кухонную плиту вблизи источников тепла, воды, в условиях повышенной влажности, а также рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Ничего не кладите на кухонную плиту и ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху, 10 см сзади и 5 см с боковых сторон.

### **ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

#### **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ КОНФОРОК**

- Служит для включения электрической плиты.
- В зависимости от выбранного режима вы можете включить одну конфорку или две.
  -  - работает правая конфорка (600 Вт)
  -  - работает левая конфорка (800 Вт)
  -  - работают обе конфорки (1400 Вт).
- Для того, чтобы выключить электрическую плиту переведите регулятор в положение «OFF».
- Конфорки и духовой шкаф могут работать одновременно.

#### **ТЕРМОРЕГУЛЯТОР**

- Служит для установки рабочей температуры.
- Позволяет регулировать температуру в пределах 100-250 °C.

#### **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 кухонной плиты входят:
  - съемная решетка для бутербродов, тостов, пиццы, хот-догов;
  - противень с покрытием из жаропрочной эмали для выпечки, запекания мяса, птицы и рыбы;

#### **РАБОТА ДУХОВОГО ШКАФА**

- Терморегулятором задайте требуемую температуру.
- Чтобы включить оба нагревательных элемента и конвекцию, установите выключатели верхнего и нижнего нагревательных элементов в положение I. Верхний нагревательный элемент всегда включается с конвекцией.
- С помощью таймера установите желаемое время приготовления, прибор начнет работать.
- По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздастся звуковой сигнал.
- Переведите переключатели режимов работы в положение "O", 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 | Количество | Температура, °C | Время, мин. |
|--------------|------------|-----------------|-------------|
| Сэндвич      | 2-3 шт     | 200             | 2-4         |
| Тост         | 2-4 шт     | 250             | 2-6         |
| Гамбургер    | 2-3 шт     | 200             | 3-6         |
| Рыба         | 1-3 шт     | 200             | 6-11        |
| Ветчина      | 2-3 шт     | 200             | 6-11        |
| Сосиски      | 3-4 шт     | 200-250         | 7-11        |
| Пирог        | 1-2 шт     | 150             | 18-28       |
| Стэйк        | 1-2 см     | 250             | 9-15        |
| Курица       | Пол курицы | 180-200         | 28-40       |

#### **ОЧИСТКА И УХОД**

- Перед очисткой установите переключатель комфорок в положение "OFF", терморегулятор – в минимальное положение и отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности влажной тканью с моющим средством. Не

применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.

- Вывойте съемную решетку и противень теплой мыльной водой. Не используйте абразивные материалы, чтобы не повредить покрытие.

#### ХРАНЕНИЕ

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

## 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

- Невірно 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.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- 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 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.
- 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.

#### 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 УПРАВЛІННЯ

##### ПЕРЕМИКАЧ КОНФОРК

- Служить для увімкнення електричної плити.
- Залежно від обраного режиму ви можете увімкнути одну конфорку або дві.

●● - працює конфорка з правого боку (600 Вт).

●○ - працює конфорка з лівого боку (800 Вт).

●● - працюють обидві конфорки (1400 Вт).

- Для того, щоб вимкнути електричну плиту, переведіть регулятор в положення «OFF».

- Конфорки та піч можуть працювати одночасно.

##### ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

- Служить для налаштування робочої температури.
- Дозволяє регулювати температуру в межах 100-250 °C.
- ТАЙМЕР

Служить для налаштування тривалості приготування в межах 60 хвилин.

#### УВАГА:

- Відлік часу ведеться у зворотному порядку. Протягом всього часу приготування світиться світловий індикатор роботи. Після закінчення встановленого строку пролунає звуковий сигнал та світловий індикатор згасне.

#### ДОДАТКОВІ ПРИНАЛЕЖНОСТІ

- В комплект електричної печі входять:
  - знімна решітка для бутербродів, тостів, піци, хот-догів;
  - деко з антипригарним покриттям для випічки, запікання м'яса, птиці та риби;

#### РОБОТА

- Переведіть перемикач режимів у потрібне положення, в залежності від продукту, що готується.
- Терморегулятором задайте потрібну температуру.
- Щоб включити обидва нагрівальних елемента і конвекцію, встановіть вимикачі верхнього і нижнього нагрівальних елементів в положення I.
- За допомогою таймера встановіть бажаний час приготування, піч почне працювати.
- Коли закінчився встановлений час, світловий індикатор роботи згасне та пролунає звуковий сигнал.
- Переведіть перемикач режимів роботи в положення "O", а терморегулятор – в мінімальне положення.

#### ПРИЗУПИНЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Щоб призупинити приготування (наприклад, для перевірки готовності), переведіть перемикач режимів в положення "OFF". Для продовження приготування, знову встановіть обраний режим.

#### РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

| Вид продукту | Кількість | Температура, °C | Час, хв. |
|--------------|-----------|-----------------|----------|
| Сандвіч      | 2-3 шт    | 200             | 2-4      |
| Тост         | 2-4 шт    | 250             | 2-6      |
| Гамбургер    | 2-3 шт    | 200             | 3-6      |
| Риба         | 1-3 шт    | 200             | 6-11     |
| Шинка        | 2-3 шт    | 200             | 6-11     |

|         |                |         |       |
|---------|----------------|---------|-------|
| Сосиски | 3-4 шт         | 200-250 | 7-11  |
| Пиріг   | 1-2 шт         | 150     | 18-28 |
| Стейк   | 1-2 см         | 250     | 9-15  |
| Курка   | Половина курки | 180-200 | 28-40 |

### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням переведіть перемикач режимів на "OFF", 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.
- Використовуйте спеціальні засоби для чищення пічів з нержавіючої сталі. Не використовуйте абразивні матеріали, щоб не пошкодити антипригарне покриття.

### ЗБЕРЕЖЕННЯ

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

### **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 қолданбаңыз электр жүйесінен әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- 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 шаңшықымен шаншыңыздар, мысалы, картопты, алмалардың, каштандардың, шұжықтар және т.б.
- Тұтану құтылуына ошақ үрленетін шкафына қажетті:
  - ұзаққа созылған даярлық нәтижесінде өте өнімдердің пригарасы қашақтау;
  - 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 камеранен бос. Бірдеңе сақтауға арналған камераны қолдану.
- 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 өперменіздер ғой даярлықтан кейін, оған көпсіз суынуға беріңіз.
- Басшылыққа алудың даярлық рецептімен, 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.

### 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 үстіңі жағынан кемірек: 20 см емес ошақ нормалы жұмыстары желдетуге арналған азат кеңістік қажетті қамсыздандыру артта және 5 см жақ жақтардан.

### БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

#### ШІЛТЕРЛІ ҚАЛПАҚТАРДЫ АУЫСТЫРЫП-ҚОСҚЫШ

- Электр пешін іске қосу үшін қолданылады.
- Қай режимнің таңдалғанына байланысты бір шілтерді немесе екі шілтерді іске қосуға болады.
  -  - оң жақ шілтер жұмыс істейді (600 Вт).
  -  - сол жақ шілтер жұмыс істейді (800 Вт).
  -  - екі шілтер де жұмыс істейді (1400 Вт).
- Электр пешті өшіру үшін реттегіш тетікті «OFF» қалпына ауыстырыңыз.
- Конфоркалар мен пеш бір мезгілде қатар жұмыс істей алады.

### ТЕРМОРЕТТЕГІШ

- Жұмыс температурасын орнату үшін қолданылады.
- Температураны 100-250 °C шегінде реттеуге мүмкіндік береді.
- ТАЙМЕР

60 минут ішінде тамақ дайындау уақытын орнату үшін қолданылады.

### ЕСКЕРТУ:

- Уақыт санағы кері бағытта жүреді. Тамақ дайындалатын бүкіл уақыт ішінде жарықтама жұмыс индикаторы жанып тұрады. Орнатылған мерзім өткенде дыбыстық белгі естіледі де, жарық индикаторы сөнеді.

### ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

- Электр пештің жеткізілім жинағына мыналар кіреді:
  - бұтерброд, тост, пицца, хот-дог дайындауға арналған алмалы тор;
  - қамыр, ет, құс еті мен балық тағамдарын пісіретін, жабыспайтын қабаты бар пісірме табақ.

### ЖҰМЫСЫ

- Дайындалатын азық-түліктің қандай екеніне қарай, режимдерді ауыстырып-қосқышты керекті қалыпқа ауыстырыңыз.
- Термореттегішпен қажетті температураны орнатыңыз.
- Жағдайы I. жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерін бұрау арқылы қыздыру элементін және конвекции екі қосу үшін.
- Таймердің көмегімен қалаған тамақ дайындау уақытын орнатыңыз, пеш жұмыс істей бастайды.
- Орнатылған уақыт өткеннен кейін жұмыстың жарық индикаторы сөнеді де, дыбыстық белгі естіледі.

- Режимдерді ауыстырып-қосқышты “О” қалпына, ал термореттегішті – «ең төмен» қалпына қойыңыз.

#### ТАМАҚ ДАЙЫНДАУДЫ ТОҚТАТА ТҰРУ

- Тамақ дайындауды тоқтата тұру үшін (мысалы, дайындық деңгейін тексеру үшін) режимдерді ауыстырып-қосқышты “OFF” қалпына қойыңыз. Тамақ дайындауды жалғастыру үшін таңдалған режимді қайтадан орнатыңыз.

#### ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

| Азық-түліктің түрі | Мөлшері     | Температура, °C | Уақыт, мин. |
|--------------------|-------------|-----------------|-------------|
| Сэндвич            | 2-3 дана    | 200             | 2-4         |
| Тост               | 2-4 дана    | 250             | 2-6         |
| Гамбургер          | 2-3 дана    | 200             | 3-6         |
| Балық              | 1-3 дана    | 200             | 6-11        |
| Ветчина            | 2-3 дана    | 200             | 6-11        |
| Сосиска            | 3-4 дана    | 200-250         | 7-11        |
| Бәліш              | 1-2 дана    | 150             | 18-28       |
| Стэйк              | 1-2 см      | 250             | 9-15        |
| Тауық              | Жарты тауық | 180-200         | 28-40       |

#### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Алды тазалаумен жайға тәртіптердің ауыстырып қосқышын орнатыңыздар “OFF”, 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.

#### САҚТАУ

- Көзі жетесіздер, не электр жүйесінен сөндірілгенге пісіру.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімнің барлық талаптарын орындаңыз.
- Құрғақ салқын орында есікпен аздап ашықпен пісіруге сақтаңыздар.