SCARLETT®

SC-EO93O19

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	ELECTRIC OVEN WITH GRILL	3
RUS	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ	5
UA	ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ З ГРИЛЕМ	7



UA.TR.010

GB DESCRIPTION

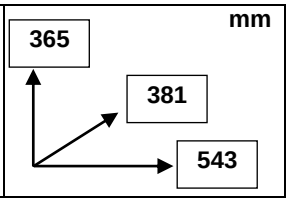
1. Heating element
2. Removable wire rack
3. Housing
4. Door handle
5. Temperature control dial
6. Mode control switch
7. Timer switch
8. Indicator light
9. Oven window
10. Tray

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

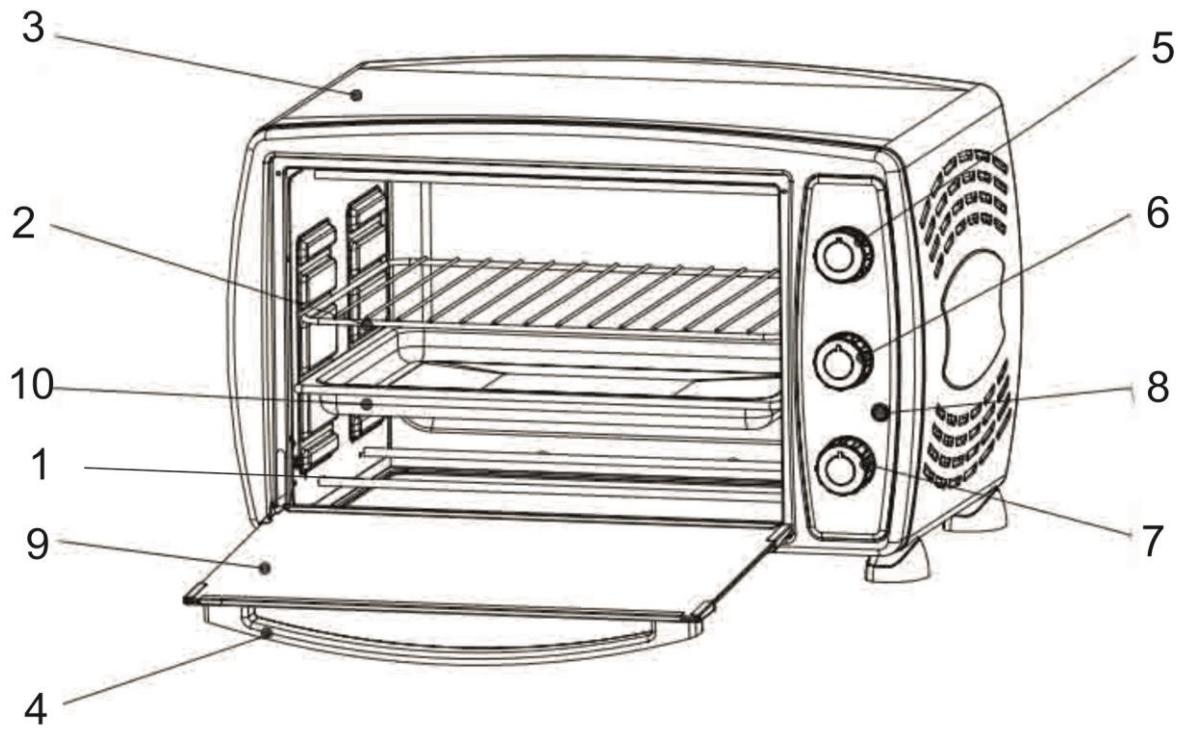
1. Нагревательный элемент
2. Съемная решетка
3. Корпус
4. Ручка дверцы
5. Терморегулятор
6. Переключатель режимов
7. Таймер
8. Световой индикатор
9. Окно дверцы
10. Противень

UA ОПИС

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

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

Класс энергетической эффективности - А
Фактическое потребление электроэнергии при стандартной загрузке - 0,52кВт*ч
Корректированный уровень звуковой мощности – 42дБА
Полезный объем внутренней камеры – 28л
Тип электрической печи - малый



GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these operating instructions carefully before connecting your kettle to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.
- 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.
- The appliance is intended for use only in domestic aims. The unit is not intended for industrial and commercial use, and also for use in:
  - kitchen area for the stuff of shops, offices and the other industrial places
  - farm houses
  - hotels, motels, rest homes and other similar places by residents.
- Do not use outdoors.
- Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
- The appliance is not intended for use for physically, sensory or mental disabled person (including children) or for person with lack of life experience or knowledge, if only they are under supervision or have been instructed about the use of the unit by responsible person.
- Children must be under control in order not to be allowed to 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.
- In case of power cord is damaged, its replacement should be done by the manufacture or service department or the other high-skill person to avoid any danger.
- When the temperature of accessible surfaces may be high.
- 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 0ºC 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;

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.

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

- 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, мотелях, пансионатах и других похожих мест 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 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 0ºС, 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 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 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.

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 переключа-теля 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 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

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломок 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 0ºС, 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 °С.

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;

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, °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.

Инструкция по эксплуатации электрическая печь Scarlett SC-EO93O19. На сайте http://www.panatex.com.ua. для вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, сервис мануал, рецепты для хлебопечек, рецепты для мультиварок, книги, сборники рецептов, мануалы, журналы и многое другое. Возможность скачать инструкции бесплатно.