

TR: MİNİ FIRIN KULLANMA KILAVUZU  
GB: MINI OVEN INSTRUCTION MANUAL  
RU: РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПЕЧИ M N  
RO: GHID DE UTILIZARE



ÖNEMLİ UYARI !!!  
ATTENTION!!!  
ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!!  
ANUNȚ IMPORTANT !!!

**TR** " Bulduğunuz bölgedeki voltaj düşümlerinden kaynaklanabilecek pişirme sorunları yaşarsanız, termostati en yüksek kademeye getirerek pişirme yapın. "

**GB** " If you experience cooking problems that might result from decrease of voltage in your area, then please cook by adjusting the thermostat to the highest degree. "

**RU** " Если вы, во время приготовления пищи в духовке столкнулись с проблемой, связанной с понижением напряжения электроэнергии, переключите терморегулятор на самый высокий уровень. "

**RO** " Dacă înregistrați probleme în timpul utilizării, cauzate de căderile de tensiune din zona în care vă aflați, utilizați produsul cu termostatul în poziția maximă "

TR

#### FIRIN PARÇA VE AKSESUARLARI

Bu kılavuz kalite kontrolünden geçirilmiş olan elektrikli fırınınızı en verimli şekilde kullanabilmeyi amacıyla hazırlanmıştır. Fırınızı kullanmaya başlamadan önce kılavuzun tamamını okumanızı tavsiye ve rica ederiz.

#### NOT :

- Kullanma kılavuzu genel ürün yelpazemizi kapsadığı için fonksiyon olarak kullanma kılavuzunda anlatılan bazı bilgiler sizin almış olduğunuz fırınınızda olmayabilir.
- Ürün Voltaj ve Güç değer bilgileri ; ürünün arka kısmında fırın üzerine yapıştirilmiş alüminyum etikette yazmaktadır.

#### UYARILAR

- 1- Kullanım voltajı 220, 230 , 240 V(-)
- 2- Fırınınızı 16 Alık sigorta ile çalıştırınız.
- 3- Fırın şebekesi kablosuna topraklı fiş takılmıdır. Bu fişi mutlaka topraklı prizde kullanınız.
- 4- Fırınınızın ilk çalışma esnasında izolasyon malzemesi ve ısıtıcı elemanların ilk kullanımından dolayı koku ve duman oluşacaktır. Bunun için fırınınızı ilk kullanımında boş olarak 30 dakika çalıştırıp, ortamı havalandırınız.
- 5- Cihazınız sadece pişirme amaçlıdır. Lütfen yapılaş amacı dışında kullanmayınız.
- 6- Fırınınızın elektrik kablosunu ısınan kısımlardan uzak tutunuz, fırının gövdesine temas ettirmeyiniz.
- 7- Fırınınız çalışırken arka ve yan mesafelerin duvara en az 10 cm olmasını sağlayınız.
- 8- Fırın çalışırken içinde, cam kapak ve diğer yüzeyler sıcak olabilir.
- 9- Fırınınızı düz bir zemine koyunuz. Üzerine örtü, çiçeklik v.s eşya koymayınız.
- 10- Kullanmadan önce tüm aksesuarları yıkayınız.
- 11- Fırın camı açık olduğu zaman cam üzerine ağır kuru veya ıyca sıcak tava, tepsi v.s koymayınız.
- 12- Fırınınızı kullandıktan hemen sonra başka bir yere nakletmeyiniz, soğumasını bekleyiniz.
- 13- Fırınınızı ıslak, nemli ve yanıcı yerlerde kullanmayınız.
- 14- Fırınınızın camı açık iken su damlatmayınız.
- 15- Hoplate yüzeyinde çatılma olduğu zaman cihazı kullanmayınız. Yetkili servisimize başvurunuz.
- 16- Elektrik kablosu hasar gördüğünde, can ve mal emniyeti açısından mutlaka üretici, üreticinin yetkili servisi veya kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir
- 17- Cihazınızın fişini prizden hemen altına monte etmeyiniz.
- 18- Cihaz çocuklar veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış kişiler veya eğer denetim veya talimatlar almamışlar ise tecribe, deneyim eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması için tasarlanmamıştır
- 19- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullaınca bakımı, 8 yaşın üzerinde olmadıkça ve denetlenmedikçe çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihaz ve kablosunu 8 yaşın altında olan çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin, Cihaz çalışırken, erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir, Cihaz çalışırken, kapağını veya dış yüzeyinin sıcaklığı yüksek olabilir. Eğer cihaz üzerinde IEC 60417-5041 (DB:2002-10) işaretleri varsa, talimatlar şu şekilde olacaktır "Yüzeyler, kullanım sırasında sıcağa maruz kalırlar"
- Cihaz, cihazın güvenli kullanım hakkında denetim ve talimat alıkdıkları ve içerdiği tehlikeleri anlattıkları takdirde, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgisi az olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Temizlik ve kullaınca bakımı, denetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır, Cihaz çalışırken, erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir, Cihaz çalışırken, kapağının veya dış yüzeyinin sıcaklığı yüksek olabilir.
- 20- Ürün örtü örtülmüş veya yanlış konumlandırılmış olması halinde yangın tehlikesi oluşacağından kendisini otomatik olarak yöneten programcısı, zamanlayıcısı veya diğer herhangi bir düzeni bulunan ürünü kullanmayınız.
- 21- Fırın dışardan bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi tarafından çalıştırmak için amaçlanmamıştır
- 22- Bu fırın evde ve mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında; çiftlik evleri, otel, motel ve diğer residans tipi ortamların müşterileri tarafından; oda ve kahvaltı tipi ortamlarda kullanmak için amaçlanmıştır

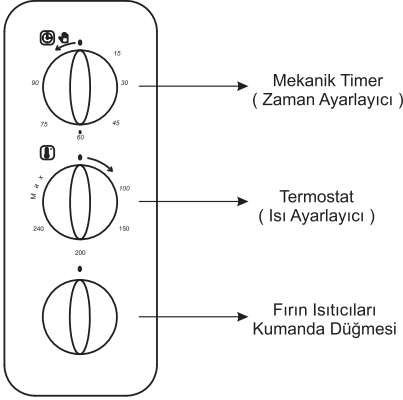
#### ONARIM GEREKTİĞİNDE

Fırınızda herhangi bir sorunu karşılaştığınız zaman lütfen yetkili servise başvurunuz. Yetkisz kişilerin müdahalesi ve kullanım hataları sonucu doğabilecek arızalar, garanti kapsamına girmez. Bu durumlarda, garanti dolmamış olsa bile, ürün garantisi kapsamında kalır.

#### CHAZIN TAŞINMASI VE NAKLİ SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- 1- Fırınınızı mutfak içinde bir yere taşımadan önce enerji kablosunun fişini prizden çıkarınız.
- 2- Taşıma mutlaka kendi ambalajı ve straforu ile yapılmalı eğer ambalaj yoksa aynı deredece koruyacak ambalaj kullanmalı.

## KONTROL DÜĞMELERİNİN KULLANIMI



### - ZAMAN AYAR ( TİMER ) DÜĞMESİ

Fırını çalıştırmak ve pişirme zamanını ayarlamak için ; Düğmeyi saat yönünde çevirerek istenilen zamana ayarlanmasını sağlar. ( max. 90 dk ) Ayarladığınız zaman dolduğunda timer uyarı sinyali verir ve fırını otomatik olarak kapatır. Eğer pişirme süresi 90 dakikadan fazla sürecekse yada zamanı kendiniz ayarlamak istiyorsak; Düğmeyi saat yönünün tersine " " manuel konumuna getiriniz. Fırını kapamak için saati sıfırlayınız veya fırın ısıtıcıları kontrol düğmesini " " konumuna getiriniz.

### - TERMOSTAT DÜĞMESİ

İstenilen ısı değerini seçmeyi sağlar.

### - KONUM AYAR DÜĞMESİ

Bu düğme pişirme konumunuzu seçmenizi sağlar.

Kızartma - Üst rezistans " "

Pişirme - Alt Rezistans " "

Pişirme + Kızartma - Alt+Üst Rezistans " "

Grill - Piliç Çevirme " "

Fırını kapatmak için ; düğmeyi " " konumuna getiriniz.

**NOT :** Zaman ayarlama ve ısıtıcı kumanda düğmesi beraber açılmadan ısıtıcılar devreye girmez.

### TURBO FAN

Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesi " " konumuna getirdiğinizde alt ve üst rezistanslarla beraber turbo fan motoru çalışır.

Turbo Pişirmenin Faydaları

1-Kek, börek gibi ürünlerin homojen olarak ısınır, lezzetli pişmesini sağlar.

2-Buz çözme işlemi için ise; fırın düğmesini " " konumuna getirip, termostat düğmesinin kapalı ve timer düğmesinin açık olması gerekmektedir.

## DİJİTAL SAAT KULLANIMI

Fırını çalıştırmak ve pişirme süresini ayarlamak için;Dijital saatin menü tuşuna bir kez basılıp,dakika kısmı aktif edilir.İstenilen dakika aralığına getirmek için + ve - tuşları ile ayarlama yapılır. . Menü tuşuna bir kez daha basılıp ,saniye kısmı aktif edilir.İstenilen saniye aralığına getirmek için + ve - tuşları ile ayarlama yapılır.Zaman ayarı yapıldıktan sonra menü tuşuna basılır. Dijital saat ve fırının aynı anda çalışması başlatılmış olur. Süre bitiminde saat sesli olarak uyarıda bulunacaktır.



## SİNYAL LAMBASİ

Lamba fırının çalıştığını gösterir. (Timer,Termostat ve konum anahtarının açık olduğu durumda). Lamba yanıyor ve fırın ısıyor ise konum seçici anahtarı uygun konuma çevirmek fırının çalışmasını sağlarınız. Lamba uygun ısı derecesine geldiği zaman otomatik olarak sönerek fırın ısı ısısının ayarlanan sıcaklıkta olduğunu gösterir.

## ELEKTRİKLİ İSITICI ( HOTPLATE ) KULLANILMASI

Ø 80 HOTPLATE		
KONUM	GÜÇ ( Watt )	PIŞİRME HIZI
1	450	İSITMA - SICAK TUTMA

Ø 145 HOTPLATE		
KONUM	GÜÇ ( Watt )	PIŞİRME HIZI
0	KAPALI	KAPALI
1	250	İSITMA - SICAK TUTMA
2	750	PIŞİRME
3	1000	PIŞİRME - KIZARTMA

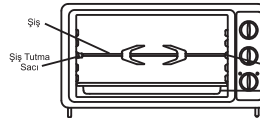
Ø 180 HOTPLATE		
KONUM	GÜÇ ( Watt )	PIŞİRME HIZI
0	KAPALI	KAPALI
1	350	İSITMA - SICAK TUTMA
2	1150	PIŞİRME
3	1500	PIŞİRME - KIZARTMA



Elektrikli ısıtıcı 1 ve 2 ( 1000 + 1000 W veya 1000 + 1500 W ) 0-1-2-3 anahtarlarıyla çalıştırılabilir. Daha iyi verim alabilmek için düz tabanlı ve elektrikli ısıtıcı ile eşit büyüklükte pişirme tencerele kullanmaya dikkat ediniz. Elektrikli ısıtıcı üzerine ıslak zeminli tencere koymayınız. Tencerele ıslak elle veya bezle tutmayınız.

## - PİLİÇ ÇEVİRME

Fırınıızda piliç çevirme yapmak için, Tepsiyi fırınınızın tabanına sürün. Şişin sivri kısmını haznedeki şiş yuvasına diğer ucunu şiş karşılama sacına yerleştiriniz. Tepsiyi 2 su bardağı su koyun. Konum ayar düğmesini piliç çevirme konumuna getirin. Termostat düğmesini "max." a ayarlayın. Timer düğmesini istenilen zamana ayarlayın. Pişirme işlemi bittiği zaman timer düğmesini "0" konumuna getiriniz.



## AYDINLATMA LAMBASI

Fırınınızın açık olduğu konumda aydınlatma lambası daima çalışır. Aydınlatma lambası arızalandığında değiştirmek için;

- 1- Fırınınızın fişini prizden çekiniz.
- 2- Cam korumayı saatin tersi yönünde çevirerek çıkarınız.
- 3- Arızalı ampulü saat yönünün tersine çevirerek çıkarınız.
- 4- Yeni ampulü saat yönünde çevirerek takınız.
- 5- Cam korumayı saatin yönünde çevirerek takınız.

**NOT:** Değiştireceğiniz ampul max. 15 W. 220-240 V ( ~ ), 300 °C olmalıdır.

Üst rotary düğmesi ile büyük veya küçük hotplateleri kontrol edebilir

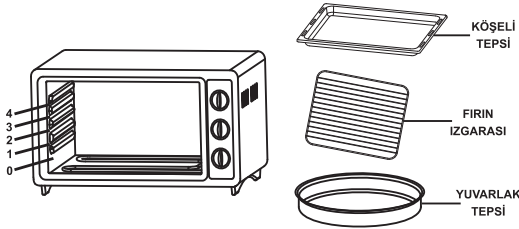
Diğer hotplate modellerde ise ;

**Hotplateler de fırından bağımsız olarak 1000W. ve 450W. hotplate ile birlikte çalışabilmektedir.**

Ayrıca 1500W hotplate diğer hotplate ve fırından bağımsız olarak çalışmaktadır.

Almış olduğunuz fırının tepsi konum şekli aşağıdaki gibidir.

## FIRIN TEPSİ KONUMLARI



PIŞİRME TABLOSU ( TABLO - 1 )

YEMEKLER	SICAKLIK ( °C )	PIŞİRME SÜRESİ ( Dk. )	ANAHAHTAR KONUMU	YUVARLAK TEPSİ KONUMU	KÖŞELİ TEPSİ KONUMU
YAŞ PASTA	175 - 200	20 - 25	II	1	2
KEK	175 - 200	20 - 25	II	1	2
PİLİÇ	240	30 - 45	II	1	3
KURABIYE	180	20 - 30	II	1	2
KUZU ETİ	225 - 240	45 - 50	II	1	2
DANA ETİ	max.	50 - 60	II	1	2
BÖREK	200 - 220	30 - 40	II	1	2
PİLİÇ ÇEVİRME	max.	55 - 60	IV	-	0

**NOT:** Tablodaki değerler laboratuvarımızda elde edilen sonuçlardır. Tecrübelerinizle değişik ve ağır tadınıza uygun farklı değerler bulabilirsiniz. Pişirme öncesi 5 – 10 dakika ön ısıtma yapılmalıdır.

## ÇEVRENİN KORUNMASI – DİREKTİF 2002/96/EC



Çevremizi ve insan sağlığını korumak için elektrik ve elektronik cihazların atığı üretici ve kullanıcıya özel kurallara bağlı olarak yapılmaktadır. Bu nedenle, etiket veya pakette olan sembollerle gösterildiği üzere, ürününüz özel olarak ayrılmış şehir çöplüğüne atılmamalıdır. Kullanıcı bunu belediyeye ait özel toplama noktasına götürülebilir ve tekrardan kullanıma, geri dönüşüm veya direktife uygun şekilde başka bir üründe kullanılmasını sağlayabilir.

## ENERJİ TÜKETİMİ

Değerli Müşterimiz,

Satın aldığınız ürünün enerji tüketimi açısından verimli kullanılabilmesi ve ülke enerjisinde tasarruf yapılabilmesi amacı ile lütfen aşağıdaki tavsiyelere uyunuz.

- 1- Elektrik enerjisi kullanımında verimliliği yüksek ısı yalıtımı olan fırınları tercih ediniz.
- 2- Yiyecek pişerken fırın kapağını sık sık açmak her seferinde soğuk havanın fırın içine girmesini ve dolayısıyla enerji kaybına yol açmaktadır. Bu nedenle fırın kapağını gerektiğinde açmaya özen gösteriniz.
- 3- Fırında bir yerine birden fazla yemek pişirmeye çalışınız. Düşük sıcaklıkta pişen yiyecekleri diğerlerinden önce çıkarıp fırının sıcaklığını değiştirmeden daha az enerji harcayabilirsiniz.
- 4- Fırında gerekli olmadığı durumlarda ön ısıtma yapmayınız. Ön ısıtma gerekiyorsa bu süreyi gereğinden fazla tutmayınız.
- 5- Donmuş bir yiyeceği fırında pişirmeden önce buzunun çözülmesini sağlayınız.
- 6- Fırın çevresinde kolay tutuşabilen yanıcı patlayıcı maddeler bulundurmayınız. Fırını yanıcı ortamlardan uzak yerlerde konumlandırınız.
- 7- Elektrikli fırını birkaç dakika önce kapatırsanız ve fırın kapağını açmadan beklerseniz yiyeceğiniz mevcut sıcaklıkta pişmeye devam eder ve enerji tasarrufu sağlamış olursunuz.

## BAKIM VE TEMİZLİK

**Uyarı:** Temizlik ve bakım öncesi fırınınızın fişinin prizden çıkarılmış olmasını sağlayınız.

- **Temizlik Malzemeleri** : Fırınınız üzerinde temizlik malzemeleri kullanmadan önce, uygun olup olmadıklarını ve imalatçı tarafından tavsiye edilip edilmediklerini kontrol ediniz. Yüzeyle zarar verecek kostik kremler, aşındırıcı temizlik tozları, kaba tel yünü veya sert cisimler kullanmayınız.

- **Fırının İçi** : Emaye iç kısım temizliği fırın ılıkken yapılmalıdır. Fırını her kullanımdan sonra ilk sabunlu suya batırılmış yumuşak fırç bezle siliniz. Zaman zaman sıvı bir temizlik malzemesi kullanılarak komple bir temizlik yapmak gerekebilir.

**NOT:** Cam paneller sıcakken fırın kapağını temizlemeyiniz. Bu önlemin alınmaması halinde, cam panel parçalanabilir.

- **Aksesuarlar (Tepsi, Izgara)** : Aksesuarları kullanımdan hemen sonra mutfak deterjanı ile su içerisinde bekletiniz. Kalan kirler daha sonra bir fırça veya temizlik süngeri ile kolaylıkla çıkarılabilir.



**Uyarı: "Yüzeyler, kullanım sırasında sıcaklığa maruz kalırlar".  
Cihazın üzerine işaretlenen IEC 60417-5041 (DB: 2002-10)  
sembölü (cam kapak, üst mahfaza, arka ve ön panel)**

**DESCRIPTION OF THE OVEN AND THE ACCESSORIES**

Purpose of this manual is to enable you to Operate your electrical oven in the most efficient manner. Before operating your oven, we recommend you to read and understand this manual thoroughly. The oven have 2 tray position according to your choose.

**NOTE :**

- Since operating manual covers the general product range, some information given in operating manual as a function may not be applicable for the oven you purchased.
- The product voltage and power rating information is written on the aluminum label at the back of the product.

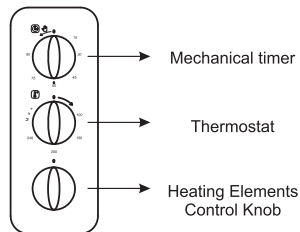
**WARNINGS**

- 1- Usage voltage is 220,230,240V(~/)
- 2- Use 16 A fuse with your oven.
- 3- The network cable is equipped with a grounded plug. Always make sure that the plug is inserted into a grounded socket.
- 4- Before using your oven for the first time, isolation materials and heating components shall consist of an odor. For this reason, Operate your oven empty for 30 minutes for the first time and then ventilate the room.
- 5- This oven has been designed to cook food. It must not be used for other purposes.
- 6- Always make sure that your oven's cable is Away from any heated components. Never let the electrical cable to get in touch with hot parts.
- 7- Make sure that the oven is a min. 10 cm away from the wall at back and sides during the operation.
- 8- The door or outer surfaces may get hot when the appliance is operating.
- 9- Place your oven on a smooth surface and do not place any covers, vases etc. upon it.
- 10- Wash all the accessories thoroughly before use.
- 11- When the oven door is open, do not apply Excessive force with heavy objects and never place hot pans, tray etc. just taken out of the oven.
- 12- Do not move your oven immediately after using it. Wait for the oven to cool down.
- 13- Never operate your oven in wet, moist or combustible environments.
- 14- Never drip water upon or hit the hot glass.
- 15- Do not use the equipment if a crack occurs on the surface of the plate.
- 16- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer of its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 17- Please do not mount the plug of the equipment just below the outlet.
- 18- The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
- 19- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The temperature of the door or the outer surface may be high when the appliance is operating. If symbol IEC 60417-5041 (DB: 2002-10) is marked on appliances, the instructions shall state that "The surfaces are liable to get hot during use"
- this appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating The temperature of the door or the outer surface may be high when the appliance is operating
- 20- If the product is covered or positioned wrong there might be a fire hazard therefore do not use a product that makes use of an automatically managing programmer, a timer or any other mechanism.
- 21- The oven are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- 22- This Oven is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and others working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments

**For repair:** Please consult to the authorized service if you have any problems with your oven. Failures to arise from intervention of unauthorized person and misuse are not under warranty. In such cases, the warranty of product becomes invalid even if the warranty period does not expire.

**SOME INFORMATIVE POINTS TO CARRY AND TRANSFER OF THE APPLIANCE**

- 1- Before moving your oven to another place within the kitchen, always disconnect the power cord from electric outlet.
- 2- Transport your equipment always within the original packaging and foam, if packaging is not available you may use packaging and foam that provide equivalent protection.

**THE USE OF CONTROL BUTTONS****ON/OFF AND TIMER KNOB**

To switch the oven on and to set the cooking time: turn the knob clockwise to the desired time (max.90 minutes). A bell will ring when the set time has elapsed and the oven will automatically switch itself off; to switch the oven off turn the timer knob the position "0" if the cooking time will be longer than 90 min, or independent from the timer, then set the timer to manual position by rotating counter-clockwise wire set the timer or the heating elements control button "•" position, in order to switch the appliance off.

**THERMOSTAT KNOB**

This knob selects the desired temperature.

**FUNCTION SELECTOR KNOB**

This knob is used to select from the available

Cooking functions, as follows:

Frying (Top Heating Element) "☐"

Cooking (Bottom Heating Element) "☐"

Cooking-Frying (Top Heating Element, Bottom Heating Element) "☐"

Grill-Chicken roasting (Chicken Skewer) "☐"

Turn the button to "•" to switch OFF the oven.

**Note:** The heating elements are not switched on, unless the heating element control button and the oven, while it is in function.

**TURBO FAN**

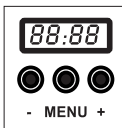
When you turn oven heater command button to "☐" position, turbo fan motor operates along with lower and upper resistances.

Benefits of Turbo Cooking

- 1- Heating products such as cake and pastry homogeneously, it ensures a delicious cooking.
- 2- For frost process, it is necessary to turn the oven button to "☐" position while thermostat button is off and timer button is on.

### USE OF DIGITAL CLOCK

Cooking with the oven and regulate the cooking time; Press the Menu touch of the digital clock once, to activate the minute part. Use the touch + and – to put at the wanted minute...Press one more time the Menu touch, to activate the part for the second. Use the touch + and – to put at the wanted second. After the regulation of the time, press the Menu touch. The digital clock and the oven will start to work at the same time. At the end of the time, the clock will make a sound to inform you.



### NEON LIGHT

Light indicates that oven is operating. (In cases where Timer, Thermostat and position switch are on). If light flashes and the oven heats, then ensure your oven to operate by turning position selector switch to an appropriate position. When light reaches the appropriate heat degree, it will automatically turn off and indicate that internal temperature of the oven is at the temperature selected.

### OPERATING OF HOTPLATE

#### Ø 80 HOTPLATE

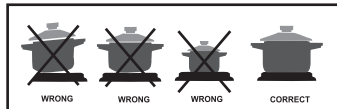
PLACE	POWER ( W )	TYPE
1	450	WARMING-KEEP WARM

#### Ø 145 HOTPLATE

PLACE	POWER (W)	TYPE
0	OFF	OFF
1	250	WARMING-KEEP WARM
2	750	COOKING
3	1000	COOKING-FRAYING

#### Ø 180 HOTPLATE

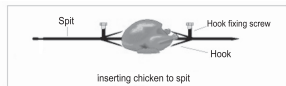
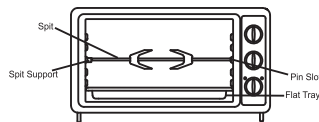
PLACE	POWER (W)	TYPE
0	OFF	OFF
1	350	WARMING-KEEP WARM
2	1150	COOKING
3	1500	COOKING-FRAYING



For every position as shown in scheme, (1000 + 1000 watt, 1000+1500 watt) the signaling light will be on while 1 2 3 phase while your hotplate is on. Please observe to use smooth bottom of saucapan pots to get better solution and same diameter pans with hotplate. Do not put wet bottom pans and pots on hotplate. Do not touch your appliance with wet hand and fabric.

### CHICKEN GRILLING

To grill chicken, settle the tray into the bottom of the oven after fixing apparatus on. Tight the screws after setting chicken to the spit. Sharp spit is being put into side hole and the other type to the spit apparatus. Pour 2 glass of water to the try. Turn the function selector knob to grilling position. Turn the thermostat knob to "max" Turn the timer to the desired time. When the cooking is complete, manually turn the timer knob to position



### OVEN LIGHT

The oven light is always on when the oven is on. To replace The bulb, proceed as follows;

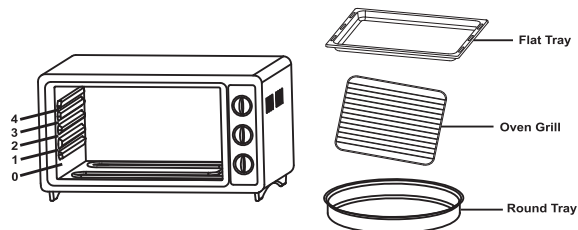
- Unplug the appliance from oven.
- Apart the glass preventing apparatus towards the anti clockwise.
- Apart the bulb through the anti clockwise.
- Replace the new bulb trough the clockwise
- Replace the glass preventing apparatus trough the clockwise

**NOT :** The bulb must max. 15 W 220 - 240 V (-), 300°C

You can control big or small hotplates by top rotary knob and top and bottom heating element of oven or small hotplate by bottom rotary knob. By this way you have possibility that oven and big hotplate running in same time for these model ovens. For other model ovens with hotplate You have a max power by top and bottom heating element of oven and small hotplate running together.

Your appliance's tray positions are as shown below.

### ONLY FOR



### COOKING GUIDE LINE (TABLE)

FOODS	DEGREE ( °C )	COOKING TIME	SWITCH PHASE	Position Of Round Tray	Position Of Flat Tray
PIES	175 - 200	20 - 25	III	1	2
CAKES	175 - 200	20 - 25	III	1	2
CHICKEN	240	30 - 45	III	1	3
COOKIES	180	20 - 30	III	1	2
LAMB	225 - 240	45 - 50	III	1	2
VEAL	max.	50 - 60	III	1	2
PASTRIES	200 - 220	30 - 40	III	1	2
CHICKEN ROASTING	max.	55 - 60	IV	-	0

**NOTE:** The values given in the table are the results obtained in our laboratory. You could find different values based on your experience and taste. Pre-heat 5-10 minutes before cooking.

## PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC



To protect our environment and human health, disposal of electrical and electronic equipment is performed in accordance with regulations specific to the producer and user. For this reason, as it is shown with symbol on the label or packaging, your product cannot be disposed in urban dump site. The user may take it to a specific municipality collection point and ensures that it can be used for other product in accordance with reuse, recycle or directive.

## ENERGY CONSUMPTION

Our esteemed customer,

Please read the recommendations below to use the product you purchased efficiently in terms of energy consumption and energy save for your country.

- 1- Choose ovens with high efficient heat insulations for electrical energy consumption.
- 2- Opening oven door frequently during cooking makes the cool air enter the oven and thus energy loss. For this reason, take care of opening oven door when required.
- 3- Try to cook more than one food in the oven. You may take the one cooking at lower temperature and not change the temperature of the oven and so you may consume less energy.
- 4- Do not perform pre-heating in the oven when it is not necessary. If pre-heating is necessary, do not extend this duration more than necessary.
- 5- Before cooking frozen food in the oven, defrost it.
- 6- Do not keep flammable, combustible materials around the oven. Place the oven in areas far away combustible areas.
- 7- If you switch off the electrical oven a few minutes ago and wait without opening oven door, food continues to cook with existing temperature and you may save energy.

## SERVICE AND CLEANING

**Warning:** Before cleaning and service, take out the plug of your oven.

- Cleaning materials : Before using cleaning materials on your oven, check that they are suitable and whether the manufacturer recommends or not. Do not use caustic creams to damage surfaces, abrasive cleaning powders, hard wire wool or hard items.
- Inside of oven : Cleaning of enamel interior part must be done when it is warm. Wipe the oven with a soft cloth soaked in warm soup water. It may be necessary to clean thoroughly using liquid cleaning material from time to time.

**NOTE:** Do not clean the oven door when glass panels are hot. In the event of not taking this measure, glass panel may break.

- Accessories (Tray, grill) : Put accessories in water with detergent after use. Remaining dirt can be removed with a brush or cleaning sponge easily.



**Warning : "The surfaces are liable to get hot during use"**  
**Symbol of IEC 60417-5041 (DB: 2002-10) marked to appliance (glass door, top enclosure , rear and front panel)**

## RU

### ДЕТАЛИ И АКСЕССУАРЫ ДУХОВКИ

Это руководство подготовлено с целью предоставления возможности пользователю обеспечить наилучшую производительность электродуховки, прошедшей контроль качества. До применения духовки, рекомендуем и просим вас внимательно прочесть весь текст руководства. В зависимости от приобретенной вами модели электродуховки, имеются два варианта позиций для установок противней.

#### Примечания

- Из за того, что инструкции написаны принимая во внимания весь ассортимент наших товаров, в содержании инструкции может находится информация о таких функциях, которые не содержатся в купленной вами духовке.
- Информация о напряжении и мощности изделия, находится на с задней стороны изделия на алюминиевой этикетке.

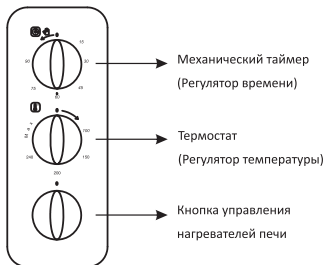
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Рабочее напряжение 220,230,240 В (-)
2. Для подключения электродуховки обязательно установите 16-амперный предохранитель.
3. Духовка оснащена шнуром питания и вилкой с заземлением. Эту вилку обязательно включайте в розетку, имеющую подключение к линии заземления.
4. В момент первого включения духовки в электросеть, по причине первого применения изоляции и нагревательного элемента, может появиться запах. Поэтому, включая первый раз Духовку, оставляйте дверцу открытой и оставьте включенной в холостом режиме в течение 30 минут, затем проверьте.
5. Прибор предназначен только для готовки блюд. Не применяйте в иных целях, кроме цели назначения.
6. Оберегайте шнур питания духовки от контакта с горячими поверхностями, размещаяй стороне от таких поверхностей.
7. Расстояние от задней и боковых стенок работающей духовки от стен должно составлять не менее 10 см.
8. В процессе работы, дверца и другие поверхности духовки могут быть горячими.
9. Устанавливайте духовку на ровную, прочную и твердую поверхность. Не накрывайте покрывалом, не ставьте сверху цветы и т.п. предметы.
10. До применения, промойте все аксессуары духовки.
11. Не ставьте на открытую стеклянную дверцу духовки никаких тяжелых предметов, коробок, горячей сковороды, противней и т.п.
12. Не переносите духовку в другое место сразу после пользования, подождите пока она полностью остынет.
13. Не пользуйтесь духовкой в мокрых, влажных и легко воспламеняющихся местах.
14. Избегайте капать воду на открытую стеклянную дверцу духовки.
15. Не пользуйтесь духовкой в случае возникновения трещины на нагревательной пластине.
16. В случае повреждения шнура питания, замены кабеля, с точки зрения безопасности жизни и имущества пользователя, должен производить завод-изготовитель, авторизованная заводом сервисная служба или аналогичный квалифицированный специалист.
17. Не включайте вилку духовки в розетку, находящуюся сразу под прибором.
18. Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний
19. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание должно быть сделано и проверено пользователем, если ему более 8 лет и не должно быть сделано детьми. Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей в возрасте до 8 лет. При работе устройства , температура доступных поверхностей может быть высокой. При работе устройства ,температура крышки или внешняя поверхность крышки может быть высокой температуры. Если на устройстве есть знак МКЭ 60417-5041 (DB: 2002-10 ) , инструкции будет выглядеть следующим образом : " Поверхности подвергаются нагреванию во время работы "
- Устройство должны пользоваться лица, которым понято управления устройством в области безопасного использования и инструкции, если они понимают опасность и это могут быть лица в возрасте 8 лет и старше , с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями ,если у них мало опыта и знаний.
- очистка и использование устройством не должно быть сделано детьми, не находящимся под контролем .
- При работе устройства , температура доступных поверхностей может быть высокой. При работе устройства , температура крышки или внешняя поверхность крышки может быть высокой температуры.
20. В случае накрытия или неправильного расположения изделия во избежания опасности пожара не пользуйтесь изделиями с автоматически выключаемыми программами, таймерами или любыми аналогичными установками.
21. Устройство не предназначено для запуска с помощью таймера или отдельной системы дистанционного управления.
22. Устройство предназначено для использования в домашних условиях, магазинах, офисах и других рабочих средах; а также для использования клиентами в кафе, гостиниц, moteлей и другие сред гостиничного типа; для использования в комнатах и местах для завтрака.


## ПОЛОЖЕНИЯ, НА КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ В ПРОЦЕССЕ ПЕРЕНОСИ И ТРАНСПОРТИРОВКИ ЭЛЕКТРОДУХОВКИ



- 1- В случае необходимости изменения места расположения духовки внутри кухни, первое, что необходимо выполнить, отключить прибор от электросети.
- 2- Перед транспортировкой духовки в другое место, необходимо, используя перегородки из пенопласта и собственную упаковку прибора, уложить духовку в коробку. Если старая упаковка не сохранилась, необходимо обеспечить аналогичную защиту прибора с помощью соответствующей упаковки и пенопласта.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЯМИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.



### ТАЙМЕР

Для настройки заданного времени работы духовки и готовки: необходимо поворотом по часовой стрелке установить переключатель таймера против желаемого параметра времени готовки (макс. 90 минут). После окончания заданного времени, раздастся сигнал и электродуховка выключается автоматически. Чтобы выключить духовку до истечения заданного времени, установить выключатель напротив знака «».


Если срок готовки более 90 минут или Вы хотите сами отрегулировать время; Поверните кнопку в направлении против часовой стрелки в режим «». Для того, чтобы выключить печь поверните регулятор времени до нулевой отметки или приведите в режим «».

### ТЕРМОСТАТ


Обеспечивает настройку желаемого температурного режима.

### РЕГУЛЯТОР НАСТРОЙКИ ПОЗИЦИИ

Этот выключатель обеспечивает возможность настройки позиции готовки.


Жаренье (верхнее сопротивление «»)

Готовка (нижнее сопротивление «»)


Готовка – жаренье (верхнее сопот., нижнее сопот. «»)

Гриль – вертел для курицы (вертел для курицы) «»

### вентилятор горячего воздуха

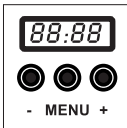
С помощью включения переключателя для выбора функции духовки на «», вместе с нижним и верхним жаром заработает мотор вентилятора горячего воздуха.

Преимущества приготовления пищи на режиме Турбо

- 1- достигается однородное распределение тепла, таким образом ваши кексы и пироги становятся вкуснее.
- 2- данную функцию можно использовать для размораживания, для этого переключатель переведите на «», при этом кнопка термостата должна быть выключенной а кнопка таймера должна быть включенной.

## ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ЧАСОВ

Для запуска и установки времени приготовления печи; при нажатии на клавишу мелу на цифровых часах, активизируется минутная часть часов. Для установки диапазона времени, регулировка делается между кнопками + и -. Еще раз нажмите на клавишу мелу, активизируется секундная часть часов. Для установки диапазона времени, регулировка делается между кнопками + и -. После установки диапазона времени нажмите на клавишу мелу. Цифровые часы и печь одновременно приступят к работе. По истечении времени поступит звуковое предупреждение



## НЕОНОВАЯ ЛАМПА

Лампа, показывая то, что духовка работает (в случаях когда, таймер, термостат и ключ положения включены). Если лампа горит и духовка нагревается, с помощью переключателя выбора функции выберите нужное положение, духовка будет работать соответственно выбранной вами функции. После того, как духовка нагреется до нужной температуры соответственно выбранной вами функции, лампа автоматически погаснет.

## ПРИМЕНЕНИЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПЛАСТИНЫ)

### НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ПЛАСТИНА 0 80

ПОЗИЦИЯ	МОЩНОСТЬ (ВАТТ)	СКОРОСТЬ ГОТОВКИ
1	450	ГОТОВКА-ЖАРЕНИЕ

### НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ПЛАСТИНА 0 145

ПОЗИЦИЯ	МОЩНОСТЬ (ВАТТ)	СКОРОСТЬ ГОТОВКИ
0	ВЫКЛЮЧЕНО	ВЫКЛЮЧЕНО
1	250	НАГРЕВАНИЕ ПОДДЕРЖКА (разогревание)
2	750	ГОТОВКА
3	1000	ГОТОВКА-ЖАРЕНИЕ

### НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ПЛАСТИНА 0 180

ПОЗИЦИЯ	МОЩНОСТЬ (ВАТТ)	СКОРОСТЬ ГОТОВКИ
0	ВЫКЛЮЧЕНО	ВЫКЛЮЧЕНО
1	350	НАГРЕВАНИЕ ПОДДЕРЖКА (разогревание)
2	1150	ГОТОВКА
3	1500	ГОТОВКА-ЖАРЕНИЕ




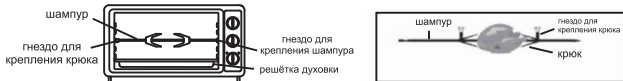
## ПРИМЕНЕНИЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПЛАСТИНЫ)

1 и 2 электронагревательный элемент (1000+1000 Ватт или 1000+1500 Ватт) может работать с выключателями 0-1-2-3.

Для получения высшей производительности духовки, следите за тем, чтобы дно используемой посуды было идеально ровным и обеспечивало полный контакт с нагревательной пластиной, а также за соответствием по диаметру посуды и пластины. Не ставьте на нагревательную пластину кастрюлю с мокрым дном. Не держите кастрюлю мокрыми руками или мокрой тканью.

## ВЕРТЕЛ ДЛЯ КУРИЦЫ

Чтобы приготовить в духовке курицу на вертеле, пользуясь рекомендациями прилагаемого рисунка, установить шампур вертела в специальный держатель в месте паза для противня. Поставить противень на дно духовки. Второй острый конец шампура вертела установить в держатель на противоположной стороне. Налить в противень 2 стакана воды. Установить выключатель позиции на уровень для приготовления курицы на вертеле. Установить термостат на режим «max». Таймер установить в соответствии с выбранным временем готовки. После окончания готовки, установить таймер напротив знака «».



## КНОПКА ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР

Работа Турбо Вентилятора позволяет однородное и равномерное печение внутри печи.

Примечание: Если не включается вместе регулятор времени и кнопка управления, тогда печь не запустится. При работе печи не ложите не нее материалы, которые могут растаять.

## ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.

### ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ - ДИРЕКТИВА 2002 / 96 / ЕС.



## ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ РЕМОНТА

В случаях какого-либо сбоя в работе духовки, пожалуйста, обратитесь в авторизованную сервисную службу. Фирма не несет ответственности за неисправности и убытки, которые возникнут по причине вмешательства некомпетентных лиц или неправильного пользования и такие виды поломок находятся вне гарантии. В этом случае пользователь лишается гарантии даже в том случае, если гарантийный срок еще действителен.

## ОСВЕТИТЕЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

У включенной духовки осветительная лампочка горит постоянно. Для замены перегоревшей лампочки, необходимо выполнить следующее;

- Отключить духовку от электросети.
- Повернуть плафон против часовой стрелки и вынуть лампочку.
- Извлеките неисправную лампу, повернув ее против часовой стрелки.
- Установить новую лампочку, закрутив по часовой стрелке.
- Установить плафон, закрутив по часовой стрелке.

Примечание: Для замены необходимо выбирать лампочку макс. 15 Вт 220-240 В (-), 300С.

Правильное расположение противня для купленной Вами печи приведено ниже.

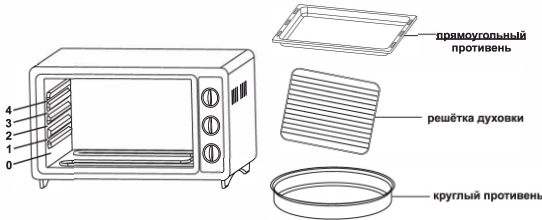


ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Блюда	Температура (°С)	Время приготовления (мин)	Позиция выключателя	Позиция круглого противня	Позиция прямоугольного противня
Торт	175 - 200	20 - 25	IIII	1	2
Кекс	175 - 200	20 - 25	IIII	1	2
Курица	240	30 - 45	IIII	1	3
Курябье	180	20 - 30	IIII	1	2
Баранина	225 - 240	45 - 50	IIII	1	2
Говядина	max.	50 - 80	IIII	1	2
Пирог	200 - 220	30 - 40	IIII	1	2
Курица на вертеле	max.	55 - 80	IV	-	0

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления дано без учета 10-минутного ожидания на нагревание духовки.

- Для охраны окружающей среды и сохранения здоровья человека, наша продукция производится в соответствии с европейскими нормами 2002/96/ЕС по утилизации электрических приборов и электронного оборудования.

- Вам следует обратить внимание на символ - изображение на этикетке продукта или упаковки, запрещающую выбрасывать отслужившую духовку (упаковку) на городскую свалку, так как это очень опасно для здоровья людей и приводит к загрязнению окружающей среды.
- Для проведения экологической утилизации Вы можете сдать Вашу старую электрическую духовку в специальный приемный пункт. Адрес ближайшего пункта по приему утиля Вы можете узнать в органах коммунального управления по месту жительства.
- Помните:** Путем обработки отходов и их вторичного использования удается сэкономить драгоценное сырье и уменьшить количество мусора. Все это благотворно влияет на состояние окружающей среды и здоровье людей.

## Энергопотребление.

Уважаемый покупатель,

Чтобы эффективно использовать приобретенной Вами продукт (с точки зрения эффеktivного потребления энергии в стране), внимательно прочтите следующие ниже рекомендации по правильному использованию электроэнергии.

- Выбирайте электрические духовки с высококачественной изоляцией, которая позволяет экономно использовать электроэнергию.
- Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления пищи, если нет необходимости, так как тепло исчезает.
- Старайтесь одновременно приготовить несколько блюд в духовом шкафу. Так Вам не придется изменять температуру приготовления и Вы израсходуете минимальное количество электроэнергии.
- Не нагревайте предварительно духовой шкаф, если для этого нет особой необходимости. Если же предварительный нагрев обязателен, старайтесь не превышать необходимый для этого промежуток времени.
- Прежде чем приготовить замороженное мясо или другие продукты, его (их) необходимо предварительно разморозить.
- Во избежание возникновения пожара обратите внимание на то, чтобы прибор не находился по близости с легко воспламеняемыми предметами (горючие вещества, аэрозоли, бумага, тряпки и т.п.).
- Если Вы отключили электрическую духовку от сети и не открываете дверцу, тепло внутри духового шкафа сохраняется, что позволяет довести блюдо до готовности, используя при этом минимальное количество энергии.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

Уход за электрической духовкой.

- Содержите приобретенную Вами электрическую духовку в чистоте. Чистая духовка служит дольше, в ней приятно готовить, и пища получается аппетитной.

**ВНИМАНИЕ:** Перед тем как мыть, обязательно отключите электрическую духовку от электросети, Средства для чистки электрической духовки:

- Перед тем как выбрать моющее средство, просмотрите рекомендации производителя.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений.
- Не применяйте каустические крема, абразивные порошки, а также, вещества, содержащие кислоты, и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

Чистка духового шкафа.

- Каждый раз после пользования духовым шкафом его необходимо протереть начисто влажной тканью (с моющим средством) и просушить.

- Внутреннюю часть эмалированной поверхности духового шкафа следует протирать мягкой тканью. При этом внутренняя поверхность должна быть теплой.

- Время от времени необходимо производить полную очистку духового шкафа с применением жидкого моющего средства.

**ПОМНИТЕ!** Нельзя чистить дверцу духового шкафа, если панели горячие, стекло может треснуть.

Чистка противней и решетки.

- После пользования противнем и решеткой их необходимо вымыть теплой водой с моющим средством.

Решетку удобно чистить щеткой, а противень мягкой мочалкой, после чего их надо хорошо промыть и хорошо высушить.



Примечание: " поверхности подвержены воздействию тепла во время использования ".  
Маркировка на устройстве IEC 60417-5041 (DB : 2002-10) это символ (стеклянная крышка , верхний корпус , задняя и передняя панели )

### Piesele și accesoriile cuptorului

Acest ghid a fost realizat cu scopul de a vă îndruma în utilizarea cuptorului electric supus controlului de calitate. Înainte de utilizarea cuptorului, vă recomandăm și vă rugăm să citiți cu atenție acest ghid.

#### NOTĂ :

- Datorită faptului că ghidul nostru de utilizare include întreaga noastră gamă de produse, unele din funcțiunile incluse în acest ghid pot să nu corespundă produsului cumpărat de dumneavoastră.
- Informațiile cu privire la valoarea voltajului și puterea produsului, sunt înscrise pe eticheta de aluminiu aplicată pe spatele produsului.

#### AVERTIZĂRI

- 1- Voltajul utilizat 220,230,240 V(-)
- 2- Folosiți cuptorul la siguranță de 16 A.
- 3- Rețeaua de cabluri a cuptorului este prevăzută cu ștecher cu împământare. Folosiți acest ștecher numai la o priză cu împământare.
- 4- La prima utilizare a cuptorului, se va produce fum și miros de la materialele izolante și elementele termice. Din acest motiv, la prima utilizare a cuptorului, lăsați 30 de minute cuptorul să funcționeze gol și aerisiți încăperea.
- 5- Aparatul este prevăzută numai pentru gătitul alimentelor. Vă rugăm să nu folosiți aparatul în alte scopuri.
- 6- Păstrați cablul cuptorului departe de suprafețele încălzite și evitați intrarea în contact cu acestea.
- 7- În timpul funcționării, între cuptor și perețele posteriori și cel lateral, păstrați a distanță de 10 cm.
- 8- În timpul funcționării, capacul și celelalte suprafețe ale cuptorului pot fi supra încălzite.
- 9- Așezați cuptorul pe o suprafață plană. Deasupra acestuia nu puneți flori sau alte obiecte.
- 10- Înainte de utilizare spălați bine accesoriile acestuia.
- 11- În momentul în care gamutul cuptorului este deschis, nu puneți cutii grele sau țevi încinse pe acesta.
- 12- Imediat după utilizarea cuptorului, nu transportați aparatul în alt loc, mai întâi așteptați să se răcească.
- 13- Nu folosiți cuptorul în medii umede sau cu pericol de incendii.
- 14- Nu picurați apă pe geamul cuptorului atunci când acesta este deschis.
- 15- În momentul în care observați fisuri pe suprafețele hotplate, renunțați la utilizarea cuptorului. Apelați la service autorizat.
- 16- În cazul deteriorării cablului electric, pentru a evita pericolul de electrocutare, acesta trebuie schimbat de firmă producătoare, service autorizat sau de către o persoană calificată.
- 17- Numontați cablul aparatului în imediata apropiere a prizei.
- 18- Aparatul nu a fost designat pentru utilizarea din partea copiilor, persoanelor cu deficiențe fizice, senzitive sau psihice sau din partea persoanelor neexperimentate, neaptele care nu au fost verificate sau instruite în acest sens.
- 19- Nu lăsați copii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea din partea utilizatorului, nu trebuie efectuată din partea copiilor cu o vârstă mai mică de 8 ani și neasistați. Păstrați aparatul și cablul electric în locuri la care nu au accesul copii cu o vârstă mai mică de 8 ani, Pe parcursul utilizării aparatului, temperatura capacul și a suprafeței exterioare a acestuia pot fi ridicate. Dacă pe aparat există inscripția IEC 60417-5041 (DB:2002-10), instrucțiunile sunt în felul următor , Pe parcursul utilizării suprafețele pot fi expuse la căldură”
- Aparatul poate fi utilizat din partea persoanelor cu vârsta de peste 8 ani, fără restricții din punct de vedere al capacităților fizice, emoționale sau mentale și dotate cu experiență și cunoștințe minime deocare acestea au fost instruite în privința supravegherii și sunt conștiente de posibilitățile pericole.
- Curățarea și întreținerea din partea utilizatorului nu trebuie efectuată din partea copiilor nesupravegheați. Pe parcursul utilizării aparatului, temperatura suprafețelor accesibile pot fi ridicate. Pe parcursul utilizării aparatului, temperatura capacul și a suprafeței exterioare a acestuia pot fi ridicate.
- 20- Datorită faptului că acoperirea produsului și poziționarea greșită a acestuia poate provoca incendii, nu utilizați produse cu autoprogramare, auto-timer sau auto-funcționare.
- 21- Cuptorul nu a fost proiectat în vederea folosirii prin intermediul unui timer exterior sau unei sistem de control de la distanță.
- 22- Acest cuptor a fost proiectat în vederea folosirii în case, magazine, birouri și alte medii de muncă, din partea clienților în case de vacanță, hoteluri, moteluri și alte medii tip reședință; în medii de camere și locații pentru micul dejun.

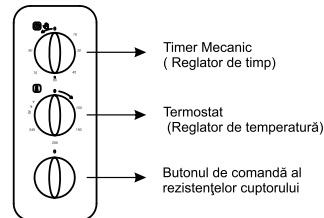
### ÎN CAZUL ÎN CARE SUNT NECESARE REPARAȚII

În cazul în care vă confrunțați cu probleme ale cuptorului, vă rugăm să apelați imediat la service autorizat. Intervențiile efectuate de către persoane neautorizate și utilizarea necorespunzătoare a aparatului nu sunt incluse în garanție. În acest caz, aparatul iese din garanție chiar dacă garanția acestuia este încă valabilă.

#### CHESTIUNI CE TREBUIE LUATE ÎN CONSIDERARE ÎN TIMPUL TRANSPORTULUI ȘI MUTĂRII A PARATULUI

- 1- Înainte de a muta cuptorul într-un loc din bucătărie, scoateți din priză cablul de alimentare cu energie a acestuia.
- 2- Transportul aparatului se va efectua neapărat în ambalajul propriu, în cazul în care acesta lipsește aparatul va fi protejat cu materiale asemănătoare ambalajului său.

#### UTILIZAREA BUTOANELOR DE CONTROL



#### BUTONUL REGLATOR DE TIMP (TIMER)

Pentru a regla durata de preparare a alimentelor în cuptor, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic și reglați timpul de coacere. ( max. 90 min). La finele perioadei selectate, timer-ul va furniza sunete de avertizare iar cuptorul se va închide automat. Dacă durata de coacere trebuie să fie mai mare de 90 de minute sau dacă doriți să reglați personal timpul de coacere, rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic, în poziția manuală . Pentru a închide cuptorul, reșetați geamul cuptorului sau aduceți butonul de control al rezistențelor cuptorului în poziția .

#### -BUTONUL TERMOSTATULUI

Asigură selectarea temperaturii dorite.

#### - BUTONUL DE REGLARE A POZIȚIEI

Acest buton vă ajută să selectați poziția de preparare a alimentelor.

- Prăjire – Rezistența superioară
  - Coacere – Rezistență inferioară
  - Coacere + Prăjire – Rezistența Superioară + Inferioară
  - Grătar - Rotisor
- Pentru a închide cuptorul aduceți butonul în poziția .

#### VENTILATORUL TURBO

Dacă aduceți butonul de setare a cuptorului în poziția , împreună cu rezistența superioară și inferioară a fi pus în funcțiune și motorul ventilatorului turbo.

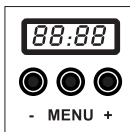
Beneficiile Gătutului Turbo

-Preparatele precum checuri și plăcinte sunt încălzite uniform fapt pentru care acestea se vor coace uniform.

-Pentru dezghețarea alimentelor, aduceți butonul cuptorului în poziția , închideți butonul termostatului și deschideți butonul timer-ului.

## UTILIZAREA CEASULUI DIGITAL

Punerea în funcționare a cuptorului și a termenului de copt ; Pentru activare apăsați odată pe ceasul digital aflat pe tasta de meniu . Pentru reglarea minutelor necesare , folosiți tastele (+) și (-). Apăsând încă o dată pe meniu se vor activa și secunde . Pentru reglarea secundelor folosiți tastele (+) și (-) .Dupa reglarea timpului apăsați pe tasta de meniu . Ceasul digital și cuptorul vor începe funcționarea . La expirarea timpului reglat , veți fi avertizați sonor de catre ceasul digital.



## BEC NEON

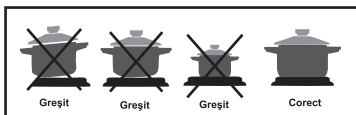
Becul galben indică faptul că cuptorul funcționează. (În cazul în care Timer-ul, Termostat-ul și Butonul sunt deschise) Dacă becul galben este aprins și cuptorul se încălzește, puneți cuptorul în funcțiune prin aducerea butonului în poziția dorită. În momentul în cuptorul ajunge la temperatura dorită becul galben se va stinge automat, indicând faptul că interiorul cuptorului este la temperatura selectată.

## UTILIZAREA ÎNCĂLZITORUL ELECTRIC ( HOTPLATE )

Ø 80 HOTPLATE		
Poziția	Energie (Watt)	Viteza de coacere
1	450	Încălzire - Păstrare cald

Ø 145 HOTPLATE		
Poziția	Energie (Watt)	Viteza de coacere
0	Închis	Închis
1	250	Încălzire-Păstrare cald
2	750	Coacere
3	1000	Coacere- Prăjire

Ø 180 HOTPLATE		
Poziția	Energie (Watt)	Viteza de coacere
0	Închis	Închis
1	350	Încălzire-Păstrare cald
2	1150	Coacere
3	1500	Coacere- Prăjire

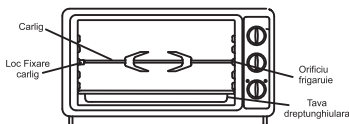


Încălzitorul electric 1 și 2 ( 1000 + 100 W sau 1000 + 1500 W) funcționează cu butoanele 0-1-2-3.

Pentru obținerea unui randament mai bun, folosiți un vas de gătit cu suprafața plată și de mărime corespunzătoare plăcii electrice. Nu puneți pe plita electrice vase umede. Nu atingeți vasul cu mâna umedă sau cu cărpa umedă.

## - ROTISOR

Pentru a efectua pui la rotisor în cuptor, montați frâgăuina în canalul tăvii, astfel încât acesta să intre în orificiul dedicat frâgăului. Introduceți tava în cuptor. Montați celălalt vârf al frâgăului în peretele cuptorului, astfel ca acesta să fie fixat în orificiul dedicat frâgăului. Puneți două pahare cu apă în tava cuptorului. Aduceți butonul de reglare a poziției în poziția rotisor. Reglați butonul timer la timpul dorit. După ce prăjirea la rotisor a luat sfârșit, aduceți butonul timer în poziția "•".



## BECUL DE ILUMINAT

În momentul în care cuptorul este deschis, becul de iluminat este aprins în permanență.

- Pentru schimbarea becului în caz de defecțiune:
- Scoateți din priză cablul cuptorului.
- Scoateți protectorul de geam, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
- Scoateți becul defect rotindu-l în sensul aceluiași.
- Montați noul bec, înșurubându-l în sensul acelor de ceasornic.

**NOTĂ** :Becul care va fi schimbat trebuie să fie de max. 15 W. 220 -240 V (~), 300°C.

Cu ajutorul butonului superior rotary, puteți verifica hotplate-urile mici și mari, cu ajutorul butonului inferior rotary puteți verifica rezistențele superioare și inferioare ale cuptorului sau plita mare a acestuia.

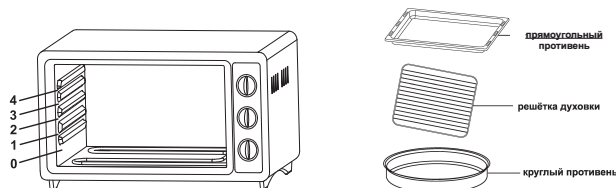
În acest mod, la aceste modele de cuptoare, atât plita cât și cuptorul pot fi utilizate în același timp.

Celelalte modele cu hotplate:

Puteți obține energia maximă prin punerea în funcțiune numai a cuptorului și a hotplate-urilor mici.

Poziția tăvii corespunzătoare cuptorului achiziționat, este în modul de mai jos:

## POZIȚIA TĂVIILOR ÎN CUPTOR



Tabulul de Coacere (TABEL - 1)

Mâncarea	Temperatura (°C)	Durata de Preparare (Min.)	Poziția Butoanelor	Poziția tăvii rotunde	Poziția tăvii dreptunghiulare
Torturi	175 - 200	20 - 25		1	2
Checc	175 - 200	20 - 25		1	2
Pui	240	30 - 45		1	3
Fursecuri	180	20 - 30		1	2
Carne de miel	225 - 240	45 - 50		1	2
Carne de vită	max.	50 - 60		1	2
Plăcintă	200 - 220	30 - 40		1	2
Pui la rotisor	max.	55 - 60	IV	-	0

**NOTĂ** : Durata de coacere este exprimată fără cele 10 minute de încălzire în prealabil.



Pentru a proteja mediul și sănătatea umană, reciclarea obiectelor electrice și electronice se face de către consumator și producător în baza unor condiții speciale. Din aceste motive, așa cum indică și eticheta produsului și simbolurile de pe ambalaj, produsul nu trebuie depus la colectorul de gunoi urban. Consumatorul va depune aparatul la punctele de colectare speciale, unde produsul va fi reciclat sau va fi folosit conform directivelor, pentru repararea altor produse.

### CONSUMUL DE ENERGIE

Stimate Client,

Pentru a utiliza eficient produsul din punct de vedere al consumului de energie și pentru a contribui la economisire energiei țării, vă rugăm să respectați recomandările de mai jos.

- 1- Pentru utilizarea eficientă a energiei electrice, vă rugăm să alegeți cuptoare cu izolație superioară.
- 2- În timpul funcționării nu deschideți în mod repetat ușa cuptorului, în acest fel evitați pătrunderea aerului rece în cuptor și pierderile de energie. Din aceste motive, deschideți ușa cuptorului numai atunci când este nevoie.
- 3- Încercați să gătiți în cuptor mai multe mâncăruri de odată. Cele ce se gătesc mai repede trebuie scoase înainte, continuându-se prepararea celorlalte la aceeași temperatură. În acest mod evitați consumul mare de energie.
- 4- Dacă nu este necesar nu încălziți cuptorul înainte. Dacă este necesară încălzirea în prealabil a cuptorului, reduceți timpul acesteia.
- 5- Alimentele congelate trebuie dezghețate înainte de a le introduce în cuptor.
- 6- Nu lăsați materiale inflamabile în apropierea cuptorului. Cuptorul trebuie instalat departe de suprafețele inflamabile.
- 7- Dacă închideți cuptorul electric cu câteva minute înainte de a fi gata mâncarea, aceasta va continua să se gătească la o temperatură constantă, reducând consumul de energie electrică.

### INTREȚINEREA ȘI CURĂȚIREA

**Avertisment:** înainte de a efectua curățirea aragazului asigurați-vă că acesta a fost deconectat de la priză.

#### - Produse de curățenie

Înainte de aplica produsele de curățenie pe aragaz, asigurați-vă că aceste sunt recomandate de producător pentru aragazul dumneavoastră.  
Nu folosiți creme caustice, prafuri de detergenți purificatori, bureți de sârmă sau alte materiale abrazive.



**Avertisment:** " Suprafețele pe parcursul utilizării sunt expuse la căldură"  
Simbolul IEC 60417-5041 (DB: 2002-10) înscris pe aparat  
(capac din geam, protecție superioară, panel posterior și frontal)