



Electric Oven

INSTRUCTION MANUAL

Model: K50L

Specification: 220V/ 50Hz, 2000 Watts. Volume- 50 Liters



Read all sections of this booklet and follow all instructions carefully

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

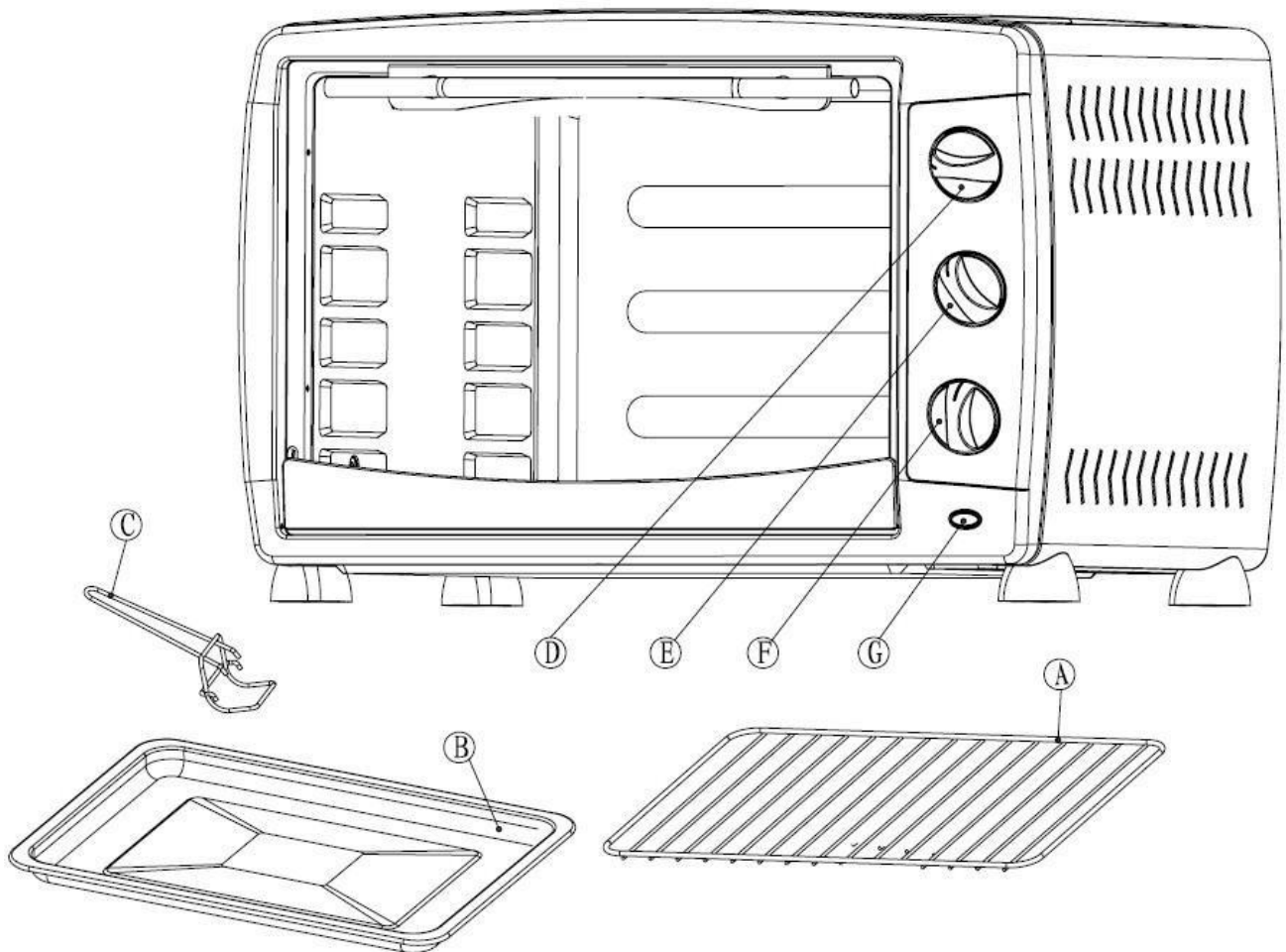
When using your *Electric Oven*, basic safety precautions should always be observed:

1. Read all instructions.
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
25. **Do not** use outdoors.
26. **Do not** use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

MAIN COMPONENT



- A: Wire Rack
- B: Bake Tray
- C: Tray Handle
- D: Temperature Control
- E: Heating Selection
- F: Timer
- G: Indicator Light

Before using your oven

1. Read all instructions in this manual.
2. Make sure the oven is unplugged and the Heating Control Knob is in the “OFF” position.
3. Wash all accessories in hot, soapy water.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble them in the oven. Plug the oven into outlet.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (250°C) for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Due to burning of the protective substance applied to heating elements, initial operation may result in smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless.

6. Function of the knobs:

- **Temperature Control:** choose the desired temperature from **100°C** to **250°C** for cooking.
- **Main Function Control:** This oven is equipped with 4 positions for a variety of cooking needs:

OFF

: Both heaters stop working



: Upper heater works



: Lower heater works



: Both heaters work

- **Timer:** Turn the knob to right (clockwise) to start a timer. A bell rings at the end of set time.
As timer is on, oven lamp lights.
- **Indicator light:** It lights when the heating elements are on.
- **Bake Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and other foods.
- **Tray Handle:** Allows you to pick up hot wire rack, and bake tray.
- **Wire Rack:** For toasting, baking, and roasting.
- **Crumb Tray:** Push it in the bottom of the oven before cooking, and pull out for easy cleaning.

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE.



CAUTION: Always be extremely careful when removing bake tray, wire rack or any hot containers from a hot oven.

HOW TO BROIL

* For best results, preheat the oven for 15 minutes on 250°C *

Operation:

- Place the wire rack in the oven.
- Set the temperature control knob to the desired temperature.
- Turn the time control knob to your desired cooking time.
- Turn on the upper and/or the lower heater.
- To check or remove food, use the tray handle provided to help you slide the wire rack in and out.

- When broiling is completed, turn the function control to “OFF” position.

Broiling Suggestion

Cooking results may vary. Adjust the time to your requirements. Also, check often during broiling.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	220°C	25-30 min
T-BONE STEAK	220°C	25-30 min
HAMBURGER	220°C	25-28 min
PORK CHOPS	220°C	40-50 min
LAMB CHOPS	220°C	30-40 min
CHICKEN LEGS	220°C	30-35 min
FISH FILETS	180°C	20-25 min
SALMON STEAKS	180°C	20-25 min

Note: All broiling time are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer time. Therefore, using a meat thermometer is highly recommended.

HOW TO TOAST

Please note that TOAST function uses all heating elements. Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread. When toasting only 1 or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

Operation:

- Ensure Crumb Tray is in place.
- Set the Temperature Control Knob to desired temperature.
- Turn the function control to "Upper & Lower Heater"
- Place food to on the wire rack.
- Turn the Time Control Knob to your desired cooking time.
- When toasting is completed, turn function control to "OFF".

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven for best heating results.

HOW TO BAKE

Please note that BAKE function uses only bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 250°C.

Operation:

- Set temperature control to appropriate temperature.
- Place the wire rack on the lowest level or middle of the oven.
- Place food on the wire rack and slide into the rack.
- Food should be placed as close as possible to the lower heating element.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn time control to your desired cooking time.

EN

- Turn the function control to "Lower Heater"
- It is advisable to leave the door slightly ajar
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When baking is complete, turn the function control to "OFF" .

Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and cool it before cleaning.

If desired, wipe inside the oven with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad with mild detergent. All accessories should be washed in hot soapy water. The glass door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge.

DO NOT USE ABRASIVE CLEANING AGENT!



Cuptor electric

MANUAL DE UTILIZARE

Model: K50L

Specificație: 220V/50Hz, 2000 W Volum - 50 l



Citiți toate părțile acestei broșuri și urmați cu atenție toate instrucțiunile

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU SECURITATE

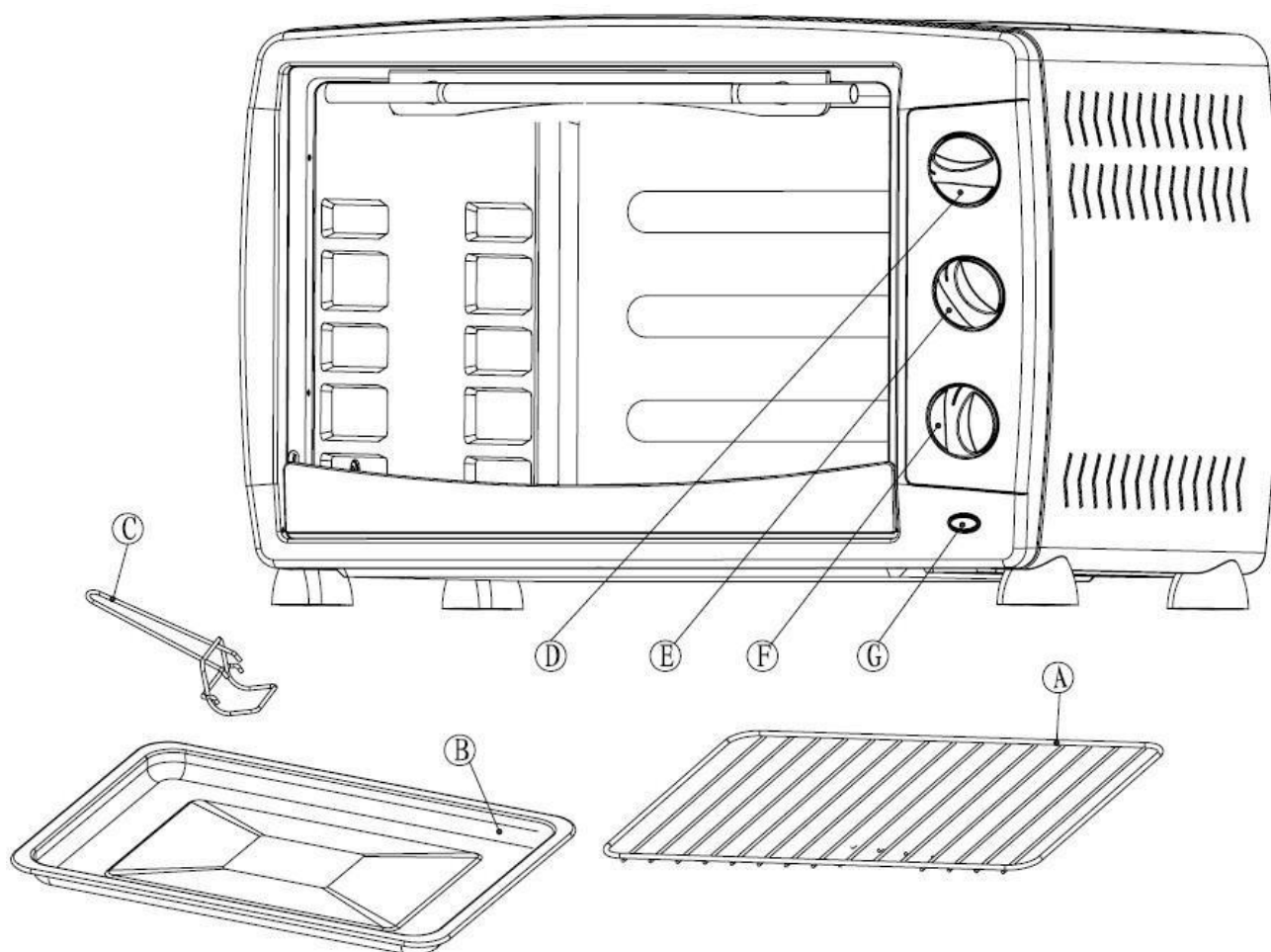
La utilizarea *cuptorului electric*, trebuie respectate întotdeauna câteva măsuri esențiale de securitate:

27. Citiți toate instrucțiunile.
28. **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna mânerele sau butoanele.
29. Este necesară o supraveghere atentă atunci când aparatul este utilizat în apropierea copiilor.
30. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cabluri, mufe sau orice părți ale cuptorului în apă sau alte lichide.
31. **Nu** lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a tejghelei sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
32. **Nu** utilizați aparatul cu cablul sau ștecherul deteriorat, dacă s-a defectat sau a fost deteriorat în orice mod. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.
33. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate provoca pericole sau deteriorări.
34. **Nu** așezați aparatul lângă un arzător fierbinte cu gaz sau electric.
35. Când utilizați cuptorul, mențineți o distanță de minim 4 inch pe toate părțile cuptorului pentru a permite o circulație adecvată a aerului.
36. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a introduce sau de a scoate piese și înainte de curățare.
37. Pentru a deconecta aparatul, puneți comutatorul de control în poziția OFF, apoi scoateți ștecherul din priză. Țineți întotdeauna de ștecher și nu trageți niciodată de cablu.
38. Trebuie manifestată prudență extremă la deplasarea unei tăvi care conține ulei sau alte lichide fierbinți.
39. **Nu** acoperiți tava de coacere sau orice parte a cuptorului cu folie metalică. Cuptorul se poate supraîncălzi.
40. Manifestați prudență extremă la scoaterea tăvilor sau la eliminarea grăsimii fierbinți sau a altor lichide calde.
41. **Nu** curățați interiorul cuptorului cu plăcuțe de metal pentru curățat, deoarece acestea se pot rupe și pot intra în contact cu piese electrice, creând un risc de electrocutare.
42. Nu se vor introduce în cuptor alimente sau ustensile metalice prea mari, deoarece acestea pot crea un risc de incendiu sau de electrocutare.
43. În cazul în care cuptorul este acoperit sau intră în contact, în timpul funcționării, cu materiale inflamabile, inclusiv perdele, draperii, pereți și altele asemenea, poate izbucni un incendiu. Nu puneți nici un obiect pe cuptor în timpul funcționării.
44. Trebuie manifestată prudență extremă atunci când se utilizează recipiente pentru gătit din alt material decât metal sau sticlă refractară.
50. Aveți grijă ca părțile superioare sau inferioare ale cuptorului să nu intre în contact cu alte obiecte.
46. **Nu** introduceți în cuptor următoarele materiale: carton, plastic, hârtie sau altceva similar.
47. **Nu** puneți nici un obiect în cuptor atunci când nu funcționează, cu excepția accesoriilor recomandate de producător.
48. Purtați întotdeauna mănuși de protecție izolate atunci când introduceți sau scoateți obiecte din cuptorul fierbinte.
49. Acest aparat are o ușă din sticlă caldă și incasabilă. Aceasta este mai rezistentă decât sticla obișnuită și mai rezistentă la spargere. Sticla caldă se poate însă crăpa pe margini. Evitați zgărirea suprafeței ușii sau crăparea marginilor.
50. Aparatul este oprit atunci când butonul de control este în poziția "OFF".
51. **Nu** îl utilizați în aer liber.
52. **Nu** utilizați aparatul decât în scopul destinat.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Numai pentru uz casnic

PRINCIPALELE COMPONENTE



- A: Grătarul
- B: Tava de coacere
- C: Mănerul tăvii
- D: Buton de reglare a temperaturii
- E: Selector de încălzire
- F: Temporizator
- G: Indicator luminos

Înainte de a utiliza cuptorul


6. Citiți toate instrucțiunile din acest manual.
7. Asigurați-vă că cuptorul este deconectat de la priză și butonul de control este în poziția "OFF".
8. Spălați toate accesoriile în apă caldă cu săpun.
9. Uscați bine toate accesoriile și reasamblați-le în cuptor. Puneți ștecherul în priză.
10. După reasamblarea cuptorului, vă recomandăm să-l utilizați la temperatura maximă (250°C) timp de aproximativ 15 minute pentru a elimina orice reziduuri de ambalaj care ar putea să rămână după expediere. Astfel se vor elimina și toate mirosurile prezente inițial.


Vă rugăm să rețineți: Din cauza arderii materialului de protecție aplicat pe elementele de încălzire, la prima utilizare se poate degaja miros și fum (circa 15 minute). Acest lucru este normal și inofensiv.

6. Funcția butoanelor:

- **Butonul de reglare a temperaturii:** se alege temperatura dorită pentru gătit, între 100°C și 250°C.
- **Butonul de control:** Cuptorul este prevăzut cu 4 poziții pentru diverse necesități de gătit:

 : Ambele încălzitoare sunt deconectate

 : Încălzitorul superior este conectat

 : Încălzitorul inferior este conectat

 : Ambele încălzitoare sunt conectate

- **Temporizatorul:** Rotiți butonul spre dreapta (în sensul acelor de ceasornic) pentru a porni cronometrul. La sfârșitul timpului stabilit, se aude un semnal sonor.

Când temporizatorul este pornit, indicatorul luminos este aprins.

- **Indicatorul luminos:** Este aprins atunci când elementele de încălzire funcționează.
- **Tava de coacere:** Se utilizează la coacerea sau prăjirea cărnii, peștelui și altor alimente.
- **Mânerul tăvii:** Permite ridicarea grătarului și a tăvii de copt când sunt fierbinți.
- **Grătarul:** Pentru alimente prăjite, coapte și fripte.
- **Tava de firimituri:** Se introduce în partea inferioară a cuptorului înainte de gătit și se scoate pentru curățare.

ATENȚIE: PENTRU A EVITA RISCUL DE ACCIDENT SAU ARSURI, NU ATINGEȚI SUPRAFEȚELE FIERBINȚI CÂND CUPTORUL FUNCȚIONEAZĂ.



PRECAUȚII: Manifestați atenție deosebită la scoaterea tăvii de copt, grătarului sau recipientelor fierbinți din cuptorul fierbinte.

FRIPTURĂ

Proces:

* Pentru rezultate optime, preîncălziți cuptorul timp de 15 min la 250°C *

- Introduceți grătarul în cuptor.

RO

- Selectați temperatura dorită cu ajutorul butonului de control.
- Selectați timpul de gătit dorit cu ajutorul temporizatorului.
- Conectați încălzitorul superior și/sau inferior.
- Pentru a verifica sau a scoate alimentele, utilizați mânerul tăvii, cu care puteți trage și împinge grătarul.
- La terminarea fripturii, rotiți butonul de control în poziția "OFF".

Recomandare pentru friptură

Rezultatele pot fi diferite. Adaptați timpul la cerințele Dvs. Verificați des alimentele în timpul frigării.

CARNE	TEMPERATURA	TIMPUL DE GĂTIT
FLEICĂ	220°C	25-30 min
FLEICĂ CU OS	220°C	25-30 min
HAMBURGER	220°C	25-28 min
COTLETE DE PORC	220°C	40-50 min
COTLETE DE MIEL	220°C	30-40 min
PULPE DE PUI	220°C	30-35 min
FILE DE PEȘTE	180°C	20-25 min
FILE DE SOMON	180°C	20-25 min

Notă: Toate intervalele de timp sunt pentru carne la temperatura de frigider. Carnea congelată poate necesita un timp mult mai îndelungat. Prin urmare, se recomandă utilizarea unui termometru pentru carne.

PRĂJIREA

Rețineți că funcția de PRĂJIRE utilizează toate elementele de încălzire. Un cuptor de mare capacitate permite prăjirea a 4-6 felii de pâine. La prăjirea a 1-2 felii, puneți acestea pe grătarul de copt din centrul cuptorului.

Proces:

- Aveți grijă ca tava de firimituri să fie la locul ei.
- Selectați temperatura dorită cu ajutorul termostatului.
- Rotiți butonul de control în poziția "Încălzitor superior și inferior".
- Puneți alimentele pe grătar.
- Selectați timpul de gătit dorit cu ajutorul temporizatorului.
- La terminarea prăjirii, rotiți butonul de control în poziția "OFF".

Notă: Pentru o încălzire optimă, grătarul trebuie așezat în mijlocul cuptorului.

COACEREA

Rețineți că funcția de COACERE utilizează numai elementele de încălzire inferioare. Pentru rezultate optime, preîncălziți cuptorul timp de 15 min la 250°C.

Proces:

- Rotiți butonul de reglare a temperaturii în poziția dorită.
- Puneți grătarul la nivelul cel mai de jos sau în mijlocul cuptorului.

RO

- Puneți alimentele pe grătar și introduceți grătarul în cuptor.
- Alimentele trebuie așezate cât mai aproape de elementul de încălzire inferior.
- Ungeți alimentele cu sos sau ulei, după dorință.
- Selectați timpul de gătit dorit cu ajutorul temporizatorului.
- Rotiți butonul de control în poziția ”Încălzitor inferior”.
- Se recomandă ca ușa să fie lăsată puțin întredeschisă.
- Rotiți alimentele la jumătatea timpului de gătit prevăzut.
- La terminarea coacerii, rotiți butonul de control în poziția ”OFF”.

Curățarea

Atenție: Lăsați cuptorul să se răcească și scoateți-l din priză înainte de curățare.

Dacă doriți, ștergeți cuptorul în interior cu un burete umed, o cârpă sau o plăcuță de nylon pentru curățat, folosind un detergent slab. Toate accesoriile trebuie spălate în apă caldă cu săpun. Ușa de sticlă poate fi ștersă cu un burete umed și uscată cu un șervet din hârtie sau pânză. Curățați exteriorul aparatului cu un burete umed.

NU UTILIZAȚI MATERIALE ABRAZIVE DE CURĂȚAT!



Духовка Электрическая

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Модель: K50L

Технические характеристики: 220В/ 50Гц, 2000 Вт. Объем- 50 л



Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией и тщательно соблюдайте все ее пункты

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Во время использования *Электрической Духовки*, соблюдайте основные правила техники безопасности:

53. Прочтите все пункты инструкции.
54. **Не прикасайтесь** к поверхностям духовки во время ее работы. Всегда используйте только рычаги и кнопки.
55. Будьте особенно внимательны во время использования детьми либо в присутствии детей.
56. Для предохранения от поражения электрическим током, не погружайте кабель, штепсель или любые другие части духовки в воду либо другие жидкости.
57. **Избегайте** провисания провода по краю стола или стойки, а также его соприкосновения с горячими поверхностями.
58. **Не используйте** духовку с поврежденным электрическим кабелем или штепселем, а также в случае каких-либо неисправностей либо повреждений. В этом случае верните духовку в ближайший авторизованный сервис для осмотра, ремонта или наладки.
59. Использование дополнительных соединительных устройств, не рекомендованных производителем электроприбора, может стать источником опасности или причиной несчастных случаев.
60. **Не размещайте** духовку на или в непосредственной близости от газовых или электрических горелок.
61. Во время использования духовки, оставляйте свободное пространство не менее 4 дюймов (10 см) со всех сторон духовки для обеспечения необходимой циркуляции воздуха.
62. Отключите духовку от электросети, когда не используете ее либо перед чисткой. Дайте духовке остыть перед помещением либо извлечением из нее составных элементов, а также перед очисткой.
63. Чтобы отключить духовку, установите температурный переключатель в положение OFF, после чего отключите духовку от электрической сети. Во время отключения всегда держите вилку и никогда не тяните за провод.
64. Будьте особенно внимательны, когда вынимаете поддон, содержащий горячее масло или прочие горячие жидкости.
65. **Не** накрывайте поддон или любые другие элементы духовки металлической фольгой. Это может привести к перегреву.
66. Будьте особенно осторожны, когда вынимаете противни, подставки или помещаете или вынимаете из духовки горячее масло или другие горячие жидкости.
67. **Не** чистите духовку изнутри металлическими мочалками, так как это может привести к повреждению покрытия, и задеть электрические элементы, создавая риск поражения электрическим током.
68. Нельзя помещать в духовку продукты или кухонную утварь, превышающие рекомендуемые размеры, так как это может привести к возгоранию или создать риск поражения электрическим током.
69. Возгорание может произойти в том случае, если во время работы духовка накрыта или прикасается к легковоспламеняющимся материалам, в том числе к занавескам, шторам, стенам и другим подобным материалам. Не размещайте посторонние предметы и материалы на духовке во время ее работы.
70. Будьте особенно осторожны во время использования контейнеров для приготовления или запекания, выполненных из неметаллических материалов или неукрепленного стекла.
71. Убедитесь в том, что ничто не соприкасается с верхними или нижними элементами духовки.
72. **Никогда не** ставьте в духовку следующие материалы: картон, пластмассу, бумагу, и другие подобные материалы.
73. **Не** храните в духовке во время ее простоя аксессуары, не рекомендованные производителем.
74. Всегда надевайте защитные изолирующие перчатки во время помещения или изъятия предметов из горячей духовки.
75. Духовка оснащена защитной безопасной двецей из закаленного стекла. Данное стекло значительно крепче обычного и гораздо более ударопожно. Закаленное стекло может все же разбиться по кромке. Избегайте царапин поверхности стекла и надломов его кромки.

76. Духовка не работает, когда таймер установлен в позиции “OFF”.

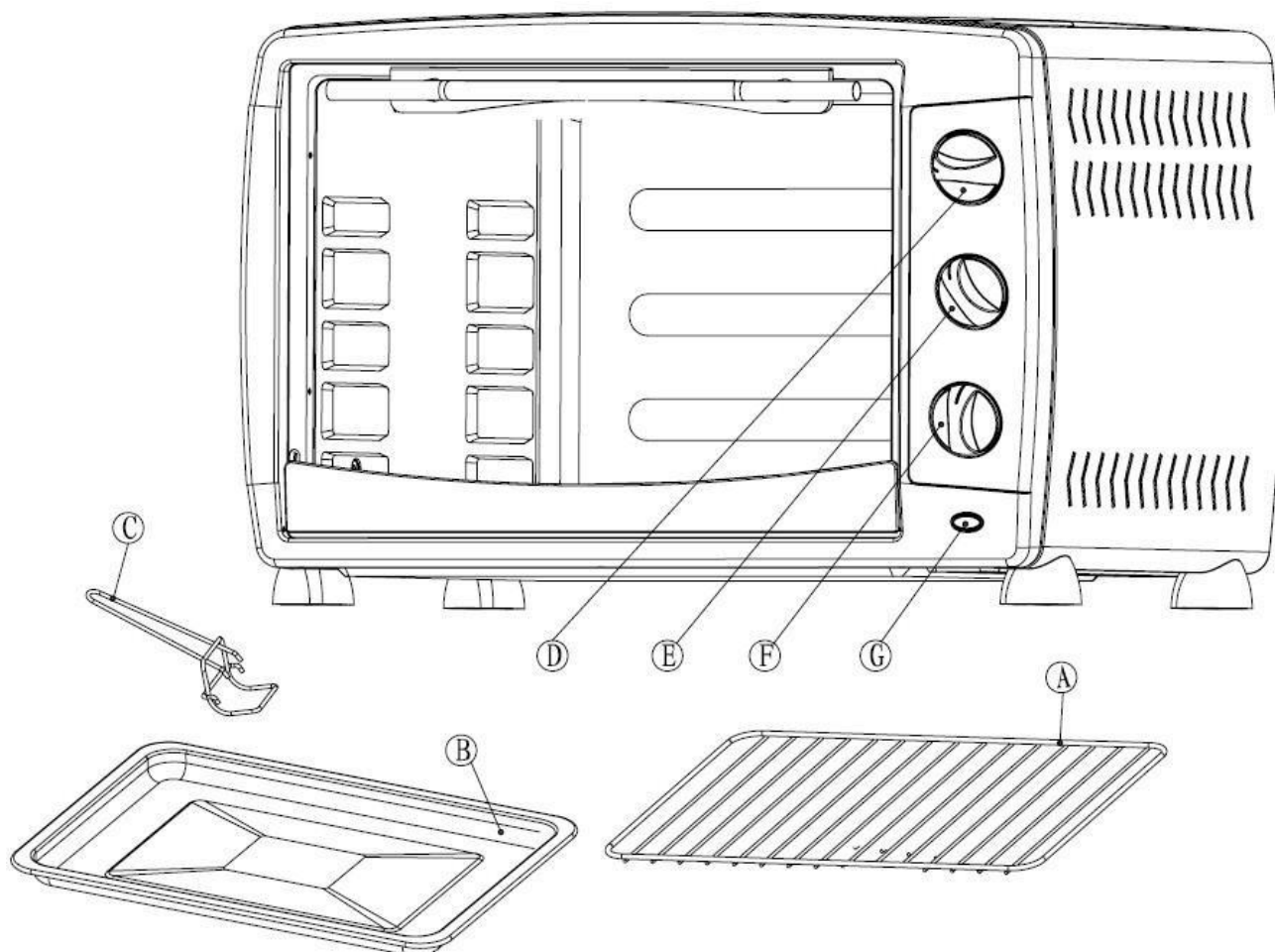
77. **Не используйте** на улице (вне помещения).

78. **Не используйте** духовку не по назначению.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



A: Решетка

B: Противень

C: Рукоятка противня

D: Управление температурой

- E: Выбор нагрева
- F: Таймер
- G: Световой индикатор





Перед использованием духовки

11. Прочитайте все инструкции настоящего руководства по применению.
12. Убедитесь в том, что духовка отключена от электросети, и переключатель режима нагрева установлен в позиции “OFF”.
13. Вымойте все аксессуары в теплой мыльной воде.
14. Тщательно высушите все аксессуары, после чего соберите их в духовке. Подключите духовку к электросети.
15. После сбора духовки рекомендуется включить ее на самую высокую мощность (250°C) примерно на 15 минут для устранения остатков упаковки, которые могли остаться после перевозки. Это также поможет устранить следы изначально присутствующего.

Важно : В результате нагрева защитного слоя нагревательных элементов, первоначально нагревательные элементы могут издавать запах и дымить (около 15 минут). Это нормально и совершенно безопасно.

6. Функции кнопок:

- **Управление температурой:** устанавливается желаемая температура готовки от **100°C** до **250°C**
- **Управление основными функциями:** В духовке предусмотрены 4 позиции для различных нужд приготовления:

	: Оба нагревателя не работают		: Верхний нагреватель работает
	: Нижний нагреватель работает		: Оба нагревателя работают
- **Таймер:** Поверните переключатель вправо (по часовой стрелке) чтобы запустить таймер. Звонки прозвучат по истечении установленного времени.
Когда таймер включен, светится лампочка на духовке.
- **Световой указатель:** Светится, когда обогревательные элементы включены.
- **Противень для запекания:** Для обжаривания и запекания мяса, птицы, рыбы и прочей пищи.
- **Рукоятка противня:** Позволяет захватывать горячие противни и решетку.
- **Решетка:** Для подрумянивания, поджаривания и запекания.
- **Поддон:** Поместите его на дно духовки перед готовкой, после готовки выньте для удобной очистки.

ВНИМАНИЕ : ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ТРАВМ И ОЖОГОВ, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ПОВЕРХНОСТЯМ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВКИ.



ОСТОРОЖНО : Всегда будьте предельно осторожны, когда достаете противни, решетку и прочие горячие емкости из духовки.

КАК ЖАРИТЬ

* Для достижения лучших результатов, предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут при температуре 250°C *

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

- Поместите решетку в духовку.
- Установите желаемую температуру.
- Установите на таймере желаемое время приготовления.
- Включите верхний и/или нижний нагреватель.
- Чтобы проверить или вынуть готовящиеся продукты, используйте прилагающуюся рукоятку, чтобы выдвигать или задвигать решетку.
- После завершения приготовления, установите переключатель функции нагрева в позицию "OFF".

Рекомендации

Результаты жарки в духовке могут быть различными. Установите необходимое время готовки. Также, не забывайте проверять степень обжаривания во время приготовления.

МЯСО	ТЕМПЕРАТУРА В ДУХОВКЕ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СТЕЙК НА РЕБРЫШКЕ	220°C	25-30 мин
БИФШТЕКС С КОСТОЧКОЙ	220°C	25-30 мин
ГАМБУРГЕР	220°C	25-28 мин
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ	220°C	40-50 мин
ОТБИВНАЯ ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ	220°C	30-40 мин
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА	220°C	30-35 мин
РЫБНОЕ ФИЛЕ	180°C	20-25 мин
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	180°C	20-25 мин

Примечание : Время обжарки рассчитано для продуктов со стандартной температурой холодильника. Замороженной мясо готовится гораздо дольше. Поэтому настоятельно рекомендуется использовать мясной термометр.

КАК ПОДРУМЯНИТЬ

Заметьте, что в функции TOAST (подрумянивания) используются все нагревательные элементы одновременно. Высокая мощность духовки позволяет одновременно подрумянить от 4 до 6 гренков хлеба. В случае приготовления 2 единиц, поместите продукты на решетку в центре духовки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

- Проверьте, если поддон на месте.
- Установите желаемую температуру.

RU

- Установите переключатель функции нагрева в позицию "Верхнего и Нижнего нагрева"
- Положите продукты на решетку.
- Установите на таймере желаемое время приготовления.
- После завершения приготовления, установите переключатель функции нагрева в позицию "OFF".

При меч ание : Для достижения наилучших результатов приготовления, расположите решетку в духовке посередине.

КАК ВЫПЕКАТЬ

Заметьте, что в функции выпекания используются только нижние нагревательные элементы. Для достижения лучших результатов, предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут при температуре 250°C.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

- Установите желаемую температуру.
- Поместите решетку в духовку на нижнем либо среднем уровне.
- Положите продукты на решетку и задвиньте ее до конца в духовку.
- Продукты должны размещаться как можно ближе к нижнему нагревательному элементу.
- По желанию можно полить продукты соусом или растительным маслом.
- Установите на таймере желаемое время приготовления.
- Установите переключатель функции нагрева в позицию "Нижнего нагрева"
- Рекомендуется оставить дверцу духовки приоткрытой
- Передвиньте готовящийся продукт в середину духовки по истечении предписанного время.
- После завершения приготовления, установите переключатель функции нагрева в позицию "OFF".

Очистка

Внимание: Перед очисткой убедитесь в том, что духовка отключена от электросети и охлаждена.

По желанию, протрите духовку изнутри влажной губкой, тряпкой либо нейлоновой щеткой с мягким моющим средством. Все аксессуары необходимо промыть в теплой мыльной воде. Стеклопанельную дверцу можно потереть влажной тряпкой, затем насухо вытереть бумажной салфеткой или чистой сухой тканью. Снаружи духовка очищается влажной губкой.

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА!

Efectuarea deservirii de garanție



TALON DE GARANȚIE

Produs

Model

Număr de serie

Data vânzării

Termen de garanție

Cadou (se acordă doar la produsele promoționale)

CREDIT TRANSFER CASH

Cu condițiile de garanție am făcut cunoștință, funcționarea produsului și totalitatea accesoriilor furnizate au fost verificate. Am primit informații depline, exacte și veridice privind caracteristicile tehnice ale produsului. Cu instrucțiunea despre estimarea stării de garanție în cazul reparației produsului am luat cunoștință și sunt de acord cu aceste reguli și dispoziții.

Ștampila magazinului

Semnătura vânzătorului:




Semnătura cumpărătorului:

Data adresării la CDT	Data încheierii de deservire	Descrierea lucrărilor îndeplinite	Numele, prenumele specialistului CDT	Ștampila CDT
		_____ _____ _____		
		_____ _____ _____		
		_____ _____ _____		
		_____ _____ _____		
		_____ _____ _____		

Talon detașabil	Talon detașabil	Talon detașabil	Talon detașabil
Vînzător	Vînzător	Vînzător	Vînzător
" " 20	" " 20	" " 20	" " 20
L.Ș.	L.Ș.	L.Ș.	L.Ș.

Lista centrelor autorizate de deservire tehnică

or. Chișinău,

-  str. Socoleni, 6/1 (Poșta Veche), tel: 022 43 66 77,
-  str. Pietrăriei, 3A (în regiunea pieței "Calea Basarabiei"),
tel: 022 310 400
-  str. Tighina, 65 (clădirea fabricii de mobilă ICAM),
tel: 022 54 19 51

STIMATE CUMPĂRĂTOR

În cazul necesității deservirii tehnice a produselor dumneavoastră, vă rugăm să vă adresați la centrele autorizate de deservire tehnică. Lista cu adresele centrelor autorizate de deservire tehnică este indicată mai sus. În cazul apariției întrebărilor sau observațiilor legate de exploatarea tehnicii procurate în rețeaua de magazine "Instrumente.MD", dumneavoastră vă puteți adresa după consultații la numerele de telefon:
022 43 66 77 sau 022 922 603

STIMATE CUMPĂRĂTOR

Condiții de garanție

1. Garanția include schimbul pieselor defecte timp de __ luni din data vânzării, din contul firmei importator.
2. Deservirea gratuită în termenul de garanție stabilit se efectuează maxim de 4 ori la un produs.
3. Garanția e valabilă numai în cazul când este corect completat, fără greșeli, ștersături certificatul de garanție.
4. Condițiile de garanție nu se aplică în cazurile:
 - deteriorării părților fragile ale produsului: sticla, masă plastică, becuri, perii, filtre și altele;
 - defectelor provocate de calamități naturale, incendii, inundații, trăsnet, cutremur, factori comuni;
 - defectelor provocate de pătrunderea în interior a obiectelor, substanțelor, lichidelor, insectelor;
 - defectelor provocate în timpul transportării de către consumator;
 - defectelor provocate de necorespunderea parametrilor rețelelor de alimentare, telecomunicații, de cabluri standardelor de stat și de alți factori externi similari (devieri de la frecvența nominală cu 0,5%, tensiune cu 10%) și în cazul utilizării la temperaturi mai joase de -5°C;
 - unor semne de intervenții străine sau intenții de a-l repara de un alt meșter sau reparator decât cel al firmei importatoare, sau împuternicit de către aceasta;
 - deservirii periodice a produselor, înlocuirea elementelor consumabile (siguranțe ale rețelei electrice, becuri, baterii, perii, acumulate, filtre, blocuri de alimentare, cuțițe, răzătoare ș.a.). Curățirea pieselor mecanismelor;
 - coperte, caseuri, cutii și alte ambalaje;
 - nerespectării instrucțiunilor de utilizare a aparatelor și utilizării în regim de lucru continuu.
5. Produsul este scos din garanție în cazul în care:
 - aparatele destinate funcționării în condiții de uz casnic, se utilizează în scopuri de producție sau profesionale, cum ar fi restaurante, ospătării, baruri, firme de construcții, ateliere de mobilă ș.a. având amprente de utilizare excesivă a produselor, adică - motorul își schimbă culoarea datorită supraîncălzirii, axul încovoiat sau fisurat, rulmenți deteriorați prin uzură excesivă, carcasul produsului fisurat sau deteriorat cu zgărieturi accentuate, rupturi ale componentelor produselor;
6. În cazul refuzului asigurării deservirii de garanție în baza punctelor 4 și 5 ale prezentului certificat, cheltuielile pentru repararea produsului sunt suportate de către consumator.
7. Termenul de garanție a pieselor înlocuite gratuit, expiră odată cu termenul de garanție prevăzut pentru produs
8. Piese defectate care au fost înlocuite, trec în proprietatea serviciului de reparații.
9. Prezentarea aparatelor la serviciul de reparații se fixează prin talonul de intervenții în perioada de garanție.

Vă mulțumim pentru
cumpărături !

4. DETERIORAREA ÎNTRERUPĂTORULUI

Deteriorarea întrerupătorului se referă la refuzul de funcționare a produsului pe durata termenului de exploatare garantat, cu excepția cazurilor specificate mai jos:

Determinare (deteriorare, defect)	Mențiuni (cauzele posibile)	Garanție (da/nu)
4.1. Deteriorarea întrerupătorului (împreună cu statorul, rotorul) din cauza suprasarcinii.	Încălcarea condițiilor de exploatare (vezi. p.3.1).	nu
4.2. Întrerupătorul s-a blocat sau nu se conectează, nu se regulează rotațiile (pe regulator și întrerupător sunt urme de praf și murdărie).	Exploatare neglijentă	nu
4.3. Deteriorări mecanice ale comutatorului.	Exploatare neglijentă.	nu

5. DETERIORAREA ELEMENTELOR REDUCTORULUI, MECANISMELOR DE TRANSMISIE

Determinare (deteriorare, defect)	Mențiuni (cauzele posibile)	Garanție (da/nu)
5.1. Frântura dintelui angrenajului (lubrifiant funcțional).	Fabricare necalitativă.	da
5.2. Deteriorarea rulmenților reductorului (lubrifiant funcțional).	Fabricare necalitativă.	da
5.3. Deteriorarea rulmenților reductorului (lubrifiant nefuncțional).	Lipsă de grijă față de produs.	nu
5.4. Deteriorări ce apar din cauza lipsei sau perforării mantei de protecție, ce a contribuit la murdărirea produsului.	Lipsă de grijă față de produs.	nu
5.5. Deteriorarea reductorului din cauza:		
- lipsă de ermeticitate;	Din vina producătorului.	da
- cantitate insuficientă de lubrifiant;	Din vina producătorului.	da
- cantitate insuficientă de lubrifiant;	Îngrijire insuficientă a produsului.	nu

6. DETERIORAREA INSTRUMENTELOR DE SCHIMB

Determinare (deteriorare, defect)	Mențiuni (cauzele posibile)	Garanție (da/nu)
6.1. Falca mandrinei de perforat, dinții șaipei protectoare contra trepidațiilor sunt deteriorate, (deteriorări mecanice vizibile lipsesc).	Adaptor necalitativ.	da
6.2. Deteriorări ale mandrinei cauzate de murdărie cu praf sau de lovituri peste fălci.	Exploatare neglijentă.	nu
6.3. Deteriorări mecanice ale pînzei de fereștrău, cuțitului, daltei, burghiului etc.	Exploatare incorectă	nu

INSTRUCȚIUNE

Despre estimarea stării de garanție în cazul reparației produsului

1. DISPOZIȚII GENERALE

Determinare (deteriorare, defect)	Mențiuni (cauzele posibile)	Garanție (da/nu)
1.1. Termenul de garanție expirat.	Termenul de garanție al produsului este specificat în Instrucțiunile de utilizare (talonul de garanție) și se calculează din data vinderii produsului. În caz de lipsă a ștampilei despre vîndere – termenul de garanție se calculează din data produsului. Garanția se prelungește pentru perioada de aflare a acestui produs la reparația pe garanție.	nu
1.2. Informații despre produs, specificate în Instrucțiunile de utilizare și talonul de garanție nu corespund cu produsul defectat (tip, marcă, numărul produsului, data producerii), lipsește sigiliul uzinei producătoare sau a atelierului de garanție, pe care uzina producătoare l-a însărcinat reparația de garanție, lipsește defectul.		nu
1.3. Talonul de garanție nu corespunde modelului stabilit.		nu
1.4. Documentul este postdatat (demonstrabil).		nu

2. DETERMINAREA DETERIORĂRII DUPĂ EXTERIOR

Determinare (deteriorare, defect)	Mențiuni (cauzele posibile)	Garanție (da/nu)
2.1. Deteriorări exterioare ale detaliilor carcasei, plăcilor, mînerelor, cablului de alimentare și a ștecherului.	Exploatarea incorectă.	nu
2.2. Axul curbat (lovirea axului).	Axul lovit.	nu
2.3. Murdărire excesivă a orificiilor de ventilație și înăuntru produsului (praf, lichide etc.).	Exploatare neglijentă și lipsă de grijă față de produs	nu
2.4. Rugină pe suprafețele din metal	Păstrarea incorectă.	nu
2.5. Daune de la foc (exterioare).	Contact cu focul deschis.	nu
2.6. Producția primită dezasamblată.	Lipsește dreptul de a dezasambla produsul pe parcursul perioadei de garanție.	nu
2.7. Producția a fost anterior desfăcut în afara atelierului de garanție (asamblare incorectă, aplicarea lubrifianților necorespunzători, rulmenți nestandard etc.), ce a condus la deteriorarea produsului.	Reparația produsului în perioada de garanție trebuie să fie efectuată la atelierele de garanție.	nu
2.8. Deteriorări vizibile ale produsului.	Cădere, lovitură.	nu
2.9. Utilizarea instrumentelor și accesoriilor de schimb: - deteriorate (pînza de ferestrău, cuțit, dalta, burghiu etc.) - nestandard.	Încălcarea condițiilor de exploatare și îngrijire, ce conduce la suprasarcină sau deteriorare a produsului. Creșterea puterii a produsului (consecințe - suprasarcină).	nu

3. DETERIORAREA ELEMENTELOR ELECTROMOTORULUI

Determinare (deteriorare, defect)	Mențiuni (cauzele posibile)	Garanție (da/nu)
3.1. "Sinterizarea" rotorului și statorului, topirea carcasei bobinei statorului.	Suprasarcină îndelungată în timpul lucrului, răcire insuficientă, efort fizic excesiv.	nu
3.2. Rotorul a ars, bobinele statorului nu au schimbat rezistența.	Scurtcircuitarea rotorului între spire	da
3.3. Scânteiere puternică pe colectorul rotorului din cauza scurtcircuitării între spirele rotorului (colorarea neuniformă a rotorului).	Fabricare necalitativă.	da
3.4. Perforarea izolației electrice, bobinajului statorului, rotorului.	Fabricare necalitativă.	da
3.5. Deteriorare mecanică a bobinajului rotorului sau statorului ca urmare a penetrării obiectelor străine sau prafului.	Exploatare neglijentă și lipsă de grijă față de produs.	nu
3.6. Ruperea bobinajului rotorului din cauza impregnării necalitative.	Fabricare necalitativă.	da
3.7. Uzura dinților axului rotorului (lubrifianț funcțional), alte deteriorări lipsesc.	Fabricare necalitativă.	da
3.8. Deteriorare mecanică a periilor (poate duce la deteriorarea rotorului și statorului).	Căderea sau lovirea produsului (exploatare neglijentă).	nu



ALINTĂ-NE CU UN LIKE!

[f /instrumente.md](https://www.facebook.com/instrumente.md)

[f /mester.faur.maini.de.aur](https://www.facebook.com/mester.faur.maini.de.aur)

www.instrumente.md