ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МИНИ-ПЕЧЬ (ПЕРЕНОСНОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ)

Electric mini oven

AR-2702

Ваша ARESA

Быстрый доступ к ассортименту, характеристикам, описанию и новостям в одно действие.

ARESA®

Мы инженеры, а не маркетологи!

Наши траты на маркетинг менее 1% от оборота!
Мы не занимаемся широкой рекламой, так как считаем, что потребитель должен платить за надежный качественный прибор, а не за бренд!
Приобретая нашу технику, вы будете уверены, что каждый рубль, который вы потратили, вы отдали за качество и надежность!

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МИНИ-ПЕЧЬ (Переносной духовой шкаф)

Electic mini oven / Електрична міні-піч / Mini piekarnik elektryczny / Электрлік мини-пеш / Cuptor electric mini

AR-2702

Комплектность / Set:



RUS

Противень - 1
Решетка для гриля - 1
Вертел - 1
Ручка для снятия противеня/решетки - 1
Ручка для снятия вертела - 1
Поддон для крошек - 1
Индивидуальная упаковка - 1
Инструкция по эксплуатации - 1
Гарантийный талон - 1

ENG

Baking tray - 1
Grill rack - 1
Rotisserie spit - 1
Tray/grill removal handle - 1
Rotisserie spit removal handle - 1
Crumb tray - 1
Individual packaging - 1
User manual - 1
Warranty card - 1

RO

Tavă de copt - 1
Gratar pentru grill - 1
Frigare - 1
Mâner pentru scoaterea tăvii/gratarului - 1
Mâner pentru scoaterea frigării - 1
Tavă pentru firimituri - 1
Ambalaj individual - 1
Instrucțiuni de utilizare - 1
Card de garanție - 1

UA

Деко - 1
Решітка для грилю - 1
Вертел - 1
Ручка для зняття дека/решітки - 1
Ручка для зняття вертела - 1
Піддон для крихт - 1
Індивідуальне упакування - 1
Інструкція з експлуатації - 1
Гарантійний талон - 1

PL

Blacha do pieczenia - 1
Ruszt do grilla - 1
Rożen - 1
Uchwyt do wyjmowania blachy/rusztu - 1
Uchwyt do zdejmowania rożna - 1
Wysuwana szuflada na okruchy - 1
Opakowanie jednostkowe - 1
Instrukcja obsługi - 1
Karta gwarancyjna - 1

KZ

Противень - 1
Гриль торы - 1
Вертел - 1
Противень/торды алу тұтқасы - 1
Вертелді алу тұтқасы - 1
Қоқыс жинағыш табақша - 1
Жеке қаптама - 1
Пайдалану нұсқаулары - 1
Кепілдік талон – 1

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ITEM DESCRIPTION / ОПИС ПРИЛАДУ / OPIS URZĄDZENIA / ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ / IDENTIFICAREA PIESELOR COMPONENTE

RUS

1. Регулятор температуры
2. Переключатель типа нагрева
3. Переключатель режимов
4. Таймер
5. Индикатор работы
6. Ручка дверцы
7. Дверца
8. Решетка для гриля
9. Противень
10. Ручка для снятия противеня/решетки
11. Вертел
12. Ручка для снятия вертела

ENG

1. Temperature control knob
2. Heating type switch
3. Mode switch
4. Timer knob
5. Operation indicator
6. Door handle
7. Door
8. Grill rack
9. Baking tray
10. Tray/grill removal handle
11. Rotisserie spit
12. Rotisserie spit removal handle

UA

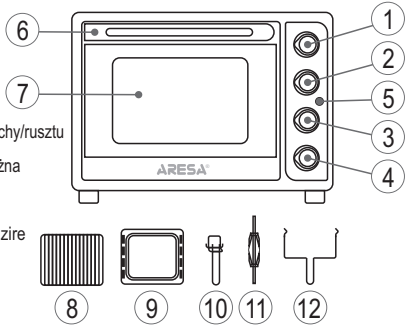
1. Регулятор температури
2. Перемикач типу нагріву
3. Перемикач режимів
4. Таймер
5. Індикатор роботи
6. Ручка дверцят
7. Дверцята
8. Решітка для грилю
9. Деко
10. Ручка для зняття дека/решітки
11. Вертел
12. Ручка для зняття вертела

KZ

1. Температура реттегіші
2. Жылыту түрінің ауыстырғышы
3. Режимдер ауыстырғышы
4. Таймер
5. Жұмыс көрсеткіші
6. Есік тұтқасы
7. Есік
8. Гриль торы
9. Противень
10. Противень/торды алу тұтқасы
11. Вертел
12. Вертелді алу тұтқасы

PL

1. Regulator temperatury
2. Przełącznik typu grzania
3. Przełącznik trybów
4. Timer
5. Wskaźnik pracy
6. Klamka drzwi
7. Drzwi
8. Ruszt do grilla
9. Blacha do pieczenia
10. Uchwyt do wyjmowania blachy/rusztu
11. Rożen
12. Uchwyt do zdejmowania rożna



RO

1. Reglator de temperatură
2. Comutatorul tipului de încălzire
3. Comutator de moduri
4. Timer
5. Indicator de funcționare
6. Mâner ușă
7. Ușă
8. Gratar pentru grill
9. Tavă de copt
10. Mâner pentru scoaterea tăvii/gratarului
11. Frigare
12. Mâner pentru scoaterea frigării

РУССКИЙ



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора
Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Электрическая мини-печь (переносной духовой шкаф) предназначена для приготовления кулинарных блюд путем запекания.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и другой инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

Не подходит для промышленного использования.

Важно! Электрическую мини-печь (переносной духовой шкаф), приобретенную в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота тока: 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 2100-2500 Вт
Объем камеры: 60 л

Гарантийный срок в странах ЕАЭС (Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан) и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
• ВНИМАНИЕ! Неправильное использование прибора может привести к потенциальной травме, поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
• Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
• Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
• Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
• Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
• Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
• Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр.
• Задняя стенка устройства должна быть размещена у стены на расстоянии не менее 10 см.
• При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
• Никогда не перемещайте прибор, потянув за шнур. Не перегибайте его. При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.

• Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
• Соблюдайте крайнюю осторожность при перемещении поддона с горячим маслом или другими горячими жидкостями.
• Не накрывайте переносной духовой шкаф полностью или частично тканью, пленкой или металлической фольгой. Это может вызвать перегрев прибора и привести к пожару.
• Запрещается ставить посуду или другие предметы на дно рабочей камеры без поддона.
• Соблюдайте крайнюю осторожность при снятии поддона, решеток или удалении горячего жира или других горячих жидкостей.
• Не чистите внутреннюю часть прибора металлическими щетками. Части щетки могут отломиться и коснуться электрических частей, создавая риск электрического удара.
• Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
• Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус переносного духового шкафа или шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
• Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, газовых или электрических плит), занавесок и под навесными полками.
• Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
• Соблюдайте крайнюю осторожность при использовании контейнеров для приготовления или выпечки, изготовленных из чего-либо, кроме металла или жаропрочного стекла.
• Убедитесь, что ничего не касается верхних или нижних элементов переносного духового шкафа.
• Не помещайте в духовой шкаф следующие материалы: картон, пластик, бумагу или что-либо подобное.
• Не храните внутри прибора никаких материалов, кроме рекомендованных производителем аксессуаров, когда она не используется.
• Всегда используйте прихватки или надевайте защитные термостойкие рукавицы при установке или извлечении предметов из горячего переносного духового шкафа.
• В дверце прибора установлено закаленное жаропрочное стекло. Оно прочнее обычного стекла и более устойчиво к разрушению, но закаленное стекло все же может разбиться по краям. Избегайте ударов по стеклу, царапин на поверхности дверцы, старайтесь не повреждать края стекла.
• Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, если собираетесь его почистить, а также, если хотите снять или добавить аксессуары.
• Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
• Соблюдайте осторожность во время работы с выходящим паром или горячим воздухом.
ВНИМАНИЕ! В случае неправильного использования прибора возможно получение потенциальных травм.
• Никогда не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем. Они могут представлять опасность для пользователя, а также возможен риск поврежде-

ния прибора.
• Внутренние поверхности, решетка-гриль, противень и посуда остаются горячими после использования.
• В процессе готовки с прибором следует обращаться аккуратно во избежание ожога.
• Избегайте утечки жидкостей на электрический кабель и сетевую вилку.
• Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
• После использования не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей – это может привести к повреждению соседних предметов мебели и бытовой техники.
• Сохраните данную инструкцию.



Запрещается использовать для готовки в духовом шкафу ингредиенты с высоким содержанием спирта – пары спирта в горячей камере могут вспыхнуть.
Не открывайте дверцу слишком резко – из камеры может вырваться горячий пар и привести к ожогу.
Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
Осторожно! Горячая поверхность. Во время работы духового шкафа наружные поверхности могут сильно нагреваться. Не прикасайтесь к ним и не подпускайте детей близко к горячему прибору.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Многофункциональная мини-печь AR-2702 — это идеальное решение для всех, кто ценит свое время, но при этом стремится к вкусной и полезной домашней еде.
Благодаря вместительной внутренней камере объемом 60 литров, может стать полноценной альтернативой стандартной духовке и позволит вам с легкостью приготовить разнообразные блюда: от выпечки и запеканок до сочного мяса на гриле.
Наличие пяти нагревательных элементов обеспечивают быстрый и эффективный нагрев в широком температурном диапазоне от 100 до 250°С.
Мини-печь AR-2702 предлагает универсальные возможности для приготовления благодаря трем типам нагрева (Нижний, Верхний, Двухсторонний) и трем режимам работы:
• "Конвекция". Этот режим обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха по всей камере, благодаря чему ваши блюда пропекаются идеально со всех сторон, сохраняя сочность и аромат.
• "Гриль". Идеален для создания аппетитной румяной корочки на мясе, рыбе или овощах.
• "Гриль + Конвекция". Комбинированный режим для ускоренного приготовления с сохранением отличного вкуса и текстуры.
Управление мини-печью осуществляется с помощью интуитивно понятных переключателей.
Встроенный таймер до 60 минут со звуковым сигналом позволяет точно контролировать время приготовления.
Для максимального комфорта и безопасности использования, мини-печь AR-2702 оснащена внутренним освещением камеры, что позволяет наблюдать за процессом готовки без необходимости открывать дверцу.
Ненагревающаяся ручка и двойное стекло дверцы обеспечивают безопасность при контакте с горячим прибором.
Корпус печи выполнен из прочной стали и термостойкого пластика, а внутреннее покрытие из оцинкованной стали гарантирует долговечность и простоту ухода.

В комплект поставки входят все необходимые аксессуары для полноценного использования: универсальный противень, прочная решетка для гриля, удобный вертел для запекания, а также специальные ручки для безопасного снятия горячих противня, решетки и вертела.
Дополнительный поддон для крошек значительно упрощает процесс очистки.
Данное устройство предназначено исключительно для личного использования и не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества мини-печи AR-2702 пожалуйста, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это значительно продлит срок службы вашего прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием мини-печи внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями, чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу прибора.
• Аккуратно извлеките мини-печь из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы, наклейки и защитные пленки с внешней и внутренней поверхностей прибора.
• Извлеките все поставляемые в комплекте аксессуары. Вымойте их теплой водой с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки или ткани.
ПРИМЕЧАНИЕ. Категорически запрещается использовать металлические губки, абразивные чистящие средства или агрессивные химикаты, так как это может повредить защитное покрытие.
• Тщательно вытрите все вымытые аксессуары насухо перед установкой обратно в прибор.
• Протрите внутренние и внешние поверхности мини-печи чистой влажной тканью, затем вытрите насухо.
• Установите мини-печь на ровную, устойчивую, горизонтальную и термостойкую поверхность. Убедитесь, что вокруг прибора достаточно свободного пространства для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха и отвода тепла.
• Перед подключением к электросети убедитесь, что все регуляторы находятся в положении "ВЫКЛЮЧЕНО".
• Извлеките противень (9) и решетку для гриля (8) из мини-печи и плотно закройте дверцу (7).
• Подключите вилку шнура питания прибора к электросети, соответствующей указанным характеристикам.
• Установите режим двухстороннего нагрева, температуру 250°C и таймер на 15 минут. Этот шаг необходим для устранения возможных производственных запахов, испарения остатков смазочных материалов и очистки нагревательных элементов.
ПРИМЕЧАНИЕ. Во избежание перегрева и повреждения компонентов, не включайте пустую мини-печь на максимальной мощности более чем на 15 минут. Для обычного предварительного прогрева перед приготовлением пищи достаточно 8-10 минут.
• Мини-печь начнет работу и автоматически отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании процесса звуковым сигналом.
• По окончании первого прогрева откройте дверцу (7) мини-печи, тщательно проветрите помещение и дайте прибору полностью остыть.
• Мини-печь полностью подготовлена к работе.
ПРИМЕЧАНИЕ. Первый запуск может вызвать небольшой запах и дым (около 15 минут). Это нормально и безопасно. Это связано с горением защитного вещества, нанесенного на нагревательные элементы на заводе. После остывания прибора следует повторно вымыть внутренние поверхности духовой камеры и аксессуары.

УПРАВЛЕНИЕ

Регулировка температуры
Температурный режим в рабочей камере прибора устанавливается посредством поворота регулятора температуры (1). Диапазон регулировки составляет от 100°С (минимальный нагрев) до 250°С (максимальный нагрев).

Выбор типа нагрева
Тип нагрева в камере прибора устанавливается поворотом переключателя типа нагрева (2).
Этот регулятор определяет, какие нагревательные элементы будут активны:



— В данном положении все нагревательные элементы прибора отключены.


— В данном положении включен только верхний нагревательный элемент. Этот режим используется для создания золотистой, хрустящей корочки на блюдах.


— В данном положении включен только нижний нагревательный элемент. Этот режим используется для блюд, требующих равномерного пропекания снизу.


— В данном положении включены одновременно верхний и нижний нагревательные элементы. Этот режим является стандартным и используется для равномерного пропекания со всех сторон.

Выбор режима работы
Положение переключателя режимов (3) определяет, какой режим работы будет включен:



— В данном положении все режимы работы прибора отключены.

— Режим «Конвекция». Этот режим обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для равномерного прогрева всей камеры.


— Режим «Гриль». Этот режим обеспечивает интенсивный верхний нагрев для быстрого подрумянивания поверхности блюд.


— Режим «Гриль + Конвекция». Этот комбинированный режим сочетает интенсивный верхний нагрев с циркуляцией горячего воздуха, обеспечивая быстрое и равномерное приготовление с хрустящей корочкой.

Выбор времени приготовления
Выбор времени приготовления осуществляется поворотом таймера (4).
Время приготовления можно установить в пределах от 0 до 60 минут.
При повороте таймера (4) активируется индикатор включения нагрева "POWER", включается внутреннее освещение рабочей камеры, и начинается обратный отсчет заданного времени.
По истечении выбранного времени или при принудительном повороте таймера (4) в положение "OFF" прозвучит отчетливый звуковой сигнал, и нагрев автоматически выключится.
При этом индикатор "POWER" и освещение рабочей камеры погаснут, сигнализируя о завершении работы прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ И ПРОТИВНЯ
Решетка для гриля (8) и противень (9) предназначены для размещения приготавливаемых продуктов внутри рабочей камеры мини-печи. Их правильное расположение в зависимости от выбранного режима нагрева обеспечивает оптимальные результаты приготовления.
• При выборе режима верхнего нагрева решетку или противень с продуктами следует располагать максимально близко к верхнему нагревателю. Важно убедиться, что продукты или сам аксессуар не касаются нагревательного элемента.
• В режиме с включенным нижним нагревом решетка или противень с продуктами размещаются как можно ближе к нижнему нагревателю, избегая прямого контакта с ним.
• При активации режима с двухстороннего нагрева решетка или противень с продуктами должны располагаться в средней части рабочей камеры прибора. Это обеспечивает равномерное распределение тепла со всех сторон для комплексного пропекания.
ВНИМАНИЕ! Противень (9) и решетка для гриля (8) сильно нагреваются во время работы прибора. Для их безопасного извлечения из рабочей камеры необходимо использовать только специальную ручку для снятия противеня/решетки (10), входящую в комплект.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА
Вертел (11) предназначен для равномерного приготовления цельных кусков мяса или птицы путем медленного вращения.
ВНИМАНИЕ! Максимальный вес мяса или птицы, рекомендуемый для приготовления на вертеле, не должен превышать 2 кг. Превышение этого веса может негативно сказаться на работе механизма вращения.
• Поместите связанное мясо или целую птицу на вертел (11), равномерно распределив вес.
• Надежно зафиксируйте продукт с помощью обеих вилок вертела (11), плотно закрутив фиксирующие винты. Важно убедиться, что продукт расположен строго по центру вертела (11), а вилки зафиксированы симметрично друг против друга для обеспечения баланса при вращении.
• Особое внимание следует уделить выступающим частям птицы (например, ножкам, крыльям). Убедитесь, что они плотно привязаны к тушке кулинарной нитью и не будут препятствовать свободному вращению вертела (11) внутри камеры.
• Заостренный наконечник вертела (11) необходимо установить в приводной паз на правой внутренней стенке электрической мини-печи.
• Квадратный наконечник вертела (11) следует установить на опору на левой внутренней стенке электрической мини-печи.
ВНИМАНИЕ! Всегда устанавливайте противень (9) на самый нижний уровень рабочей камеры под вертелом (11). Это необходимо для сбора стекающего жира и сока, что предотвращает загрязнение нагревательных элементов и облегчает последующую очистку прибора.
• Для извлечения горячего вертела (11) используйте ручку для снятия вертела (12). Сначала приподнимите с опоры левый конец вертела (11), затем осторожно извлеките правый конец из приводного паза.
ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы не уронить продукты и не повредить дверцу (7) духового шкафа, полностью открывайте ее перед тем, как доставать или устанавливать вертел (11).

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
Для эффективного и безопасного использования мини-печи следует придерживаться

следующего порядка действий:
1. Выберите необходимый тип нагрева приготовления при помощи переключателя типа нагрева (2).
2. Выберите необходимый режим приготовления при помощи переключателя режимов (3).
3. Установите нужную Вам температуру приготовления при помощи регулятора температуры (1).
4. Установите таймер (4) на необходимое время приготовления.
ПРИМЕЧАНИЕ. Перед помещением продуктов в рабочую камеру рекомендуется выполнить предварительный прогрев прибора. Это способствует снижению образования конденсата, вызванного влажностью пищевых продуктов.
5. После предварительного прогрева прибора аккуратно установите посуду с продуктами в мини-печь на один из уровней направляющих. Важно правильно и устойчиво разместить решетку для гриля (8) или противень (9).
ВНИМАНИЕ! При использовании решетки (8) для приготовления блюд, содержащих масло, жир или соки, обязательно установите противень (9) на самый нижний уровень под решеткой. Это предотвратит попадание стекающих жиров и соков непосредственно на нагревательный элемент, защищая его от загрязнений и упрощая последующую очистку.
6. По истечении установленного времени приготовления таймер (4) автоматически повернется против часовой стрелки, и прозвучит звуковой сигнал, оповещающий об окончании процесса. Прибор автоматически отключит нагрев.
ПРИМЕЧАНИЕ. Если после сигнала блюдо кажется недостаточно готовым, можно увеличить время приготовления, повторно установив необходимое значение на таймере (4).
ПРИМЕЧАНИЕ. Для досрочного отключения прибора необходимо повернуть таймер (4) против часовой стрелки до упора в положение "OFF", а затем перевести переключатели режимов (3), нагрева (2) и температуры (1) в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Это обеспечит полное отключение прибора.
7. Отключите прибор от электросети после завершения приготовления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Продукт	Рекомендуемая температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Курица	180 - 200	60 - 90
Стейк / Отбивная	200 - 250	20 - 45
Рыба	180 - 200	15 - 35
Овощи	190 - 220	25 - 45
Выпечка	170 - 190	20 - 60

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.
ЧИСТКА. ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части переносного духового шкафа в посудомоечной машине.
• Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой.
• Дайте устройству полностью остыть перед чисткой.
• Чтобы не повредить корпус устройства, панель управления, стенки переносного духового шкафа и аксессуары, не используйте ткань, содержащую металл, абразивные чистящие средства, металлические щетки или ткань с шероховатой поверхностью. Используйте губку или ткань, смоченную в мягком моющем средстве или кухонное полотенце, чтобы почистить устройство.
• Части электрической мини-печи, имеющие непосредственный контакт с пищей, необходимо чистить каждый раз после использования.
• Соль — это коррозионное вещество, которое может вызвать ржавчину, если ее оставить внутри духовой камеры. Кислые соусы, такие как кетчуп, горчица и т.д. содержат химические вещества, которые могут повредить внутренние поверхности прибора или аксессуары.
• Не оставляйте жир и остатки пищи на дверце и уплотнителе двери. Если уплотнитель двери не будет чистым, дверца может закрываться недостаточно плотно во время работы.
Это может быть пожароопасно, стать причиной травм или привести к повреждению частей устройства.
ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор полностью высушен, перед тем, как складывать его на хранение.
Отключите электрическую мини-печь от розетки, если устройство не будет использоваться в течение длительного времени.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца) в Вашем присутствии.
Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.
Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю.
Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (то-

варный или кассовый чек).
Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.
Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуто, где это возможно).
Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия нераспространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

Гарантийные обязательства не распространяются на расходные элементы и материалы (картриджи, аккумуляторные источники питания, батареи и т.п.), а также на ремонт или замену естественно изнашиваемых в процессе эксплуатации частей: ножей, решёток, шнеков, загрузочных горловин, насадок, венчиков, дисков, тёрок, крышек, крюков, толкателей, валов для насадок, осей привода чоппера, стаканов, рожков, сменных пластин, съёмных секций, концентраторов, сеток, мешков, пылесборников, щеток, чаш, колб, уплотнителей, сменных фильтров, шлангов, подставок, телескопических трубок, вешалок, досок, варежек, скребков, салфеток, воронок, кабелей зарядки, разъёмов, штекеров, шампуней, жидкостей, и т.д.
1. Гарантия не распространяется на изделия с внешними механическими повреждениями.
2. Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:
• неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемой инструкции;
• применением моющих средств, не подходящих для данного изделия, а также превышением рекомендуемой дозировки моющих средств;
• засорением бойлера, патрубков, клапана или резервуара для воды органическими, солевыми или минеральными отложениями;
• несвоевременной чисткой фильтров, пылесборников и других частей и аксессуаров, требующих периодической чистки и замены;
• попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т.д.;
• повреждением электрических шнуров;
• подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на данное изделие, или с несоответствием параметров питающей сети;
• ремонтом изделия лицами, не имеющими соответствующей квалификации, а также нарушением условий эксплуатации изделия;
• воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
• действиями непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния и др.);
• несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц.
3. Под действие гарантии не попадают работы по периодическому обслуживанию в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
4. Гарантийный ремонт не будет произведен, если ранее ремонт изделия осуществлялся лицом или организацией не имеющих авторизацию от импортёра.
5. Перед включением техники внимательно изучите прилагаемую инструкцию. При несоблюдении условий эксплуатации право на гарантийный ремонт утрачивается.
6. Гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или в коммерческих целях.

7. Реализуемый товар не предназначен для использования лицами (включая детей) при отсутствии у них необходимого опыта или знаний.
8. Компания не несет ответственности за поломку техники, травмы и повреждение имущества, вызванные ошибочным выбором товара или его неправильной либо самостоятельной установкой.

Информация о производителе
Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, M Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан,Гонконг, КНР) / East Mark Global Limited (Room 1503, 15/F., M Place, 54 Wong Chuk Hang Road, Wong Chuk Hang, Hong Kong)
Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38
Импортер в Российскую Федерацию: ООО "Санрайт М", 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5/4
Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.
Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» .
Срок службы - тридцать шесть месяцев.

По вопросам гарантийного обслуживания, а также при обнаружении неисправностей обращайтесь по месту приобретения данного прибора.

ENGLISH

Please read this manual carefully before using the appliance
Keep the manual for future reference.

The electric mini oven is designed for baking and roasting food.
This appliance is intended for household and similar use, including:
- Staff kitchen areas in shops, offices, and other professional environments;
- Agricultural farms;
- By guests in hotels, motels, and other residential-type accommodations;
- In bed and breakfasts.
- Not suitable for industrial use.

Important! If the electric mini oven was purchased during cold weather, allow it to acclimate to room temperature for at least 4 hours before connecting to the power supply to prevent malfunction.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 2100-2500 W
Chamber volume: 60 L

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

• Read this manual carefully before operating the appliance to prevent damage during use.
• WARNING! Improper use may result in potential injury, product damage, property loss, or harm to user's health.
• Before initial use, verify the appliance's technical specifications match your electrical supply parameters.
• This appliance must not be operated through an external timer or separate remote control system.
• Not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental
capabilities, or lack of experience/knowledge, unless supervised or instructed by a responsible person.
• Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
• Never leave the operating appliance unattended. Exercise extreme caution when children are near.
• Do not use if power cord, plug, or appliance itself is damaged. Refer to authorized service center.
• Maintain minimum 10 cm clearance between rear panel and wall.
• Power cord replacement must be performed by manufacturer, service center, or qualified personnel only.
• Never move the appliance by pulling the cord. Avoid bending. Always grip the plug, not the cord, when disconnecting.
• Keep power cord away from table edges, hot surfaces, sharp edges, and heat sources.
• Exercise extreme caution when handling trays containing hot oil or liquids.
• Do not cover the portable oven (fully or partially) with cloth, film, or aluminum foil to prevent overheating/fire.
• Never place cookware or items directly on oven floor without using the tray.
• Use extreme caution when removing trays, racks, or disposing of hot grease/liquids.
• Do not clean interior with metal brushes. Loose bristles may contact electrical components causing shock hazard.
• Repairs must be performed exclusively at authorized service centers. No user servicing

allowed.
• Never immerse unit or power cord in water/liquids. If this occurs, immediately unplug and have inspected by qualified personnel.
• Place on stable, dry, flat surface away from heat sources, curtains, and shelves.
• Use only manufacturer-supplied accessories to prevent electric shock and damage.
• Exercise extreme caution when using cookware made of materials other than metal or heat-resistant glass.
• Ensure that nothing touches the upper or lower heating elements of the portable oven.
• Do not place the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or any similar items.
• Do not store any materials inside the appliance other than the manufacturer-recommended accessories when not in use.
• Always use oven mitts or wear protective heat-resistant gloves when placing or removing items from the hot portable oven.
• The appliance door is equipped with tempered heat-resistant glass. It is stronger than regular glass and more resistant to breakage. However, tempered glass can still shatter at the edges. Avoid striking the glass, scratching the door surface, or damaging the edges of the glass.
• Unplug the appliance when not in use, before cleaning and when adding or removing accessories
• Do not use the appliance for purposes not specified in the manual.
• Exercise caution when handling steam or hot air during operation.
WARNING! Improper use of the appliance may result in potential injuries.
• Never use accessories not recommended by the manufacturer, as they may pose a risk to the user or damage the appliance.
• Internal surfaces, grill racks, baking trays, and cookware remain hot after use.
• Handle the appliance carefully during cooking to avoid burns.
• Prevent liquids from spilling onto the power cord or plug.
• The manufacturer reserves the right to make minor design modifications without prior notice, provided they do not affect the safety, performance, or functionality of the product.
• After use, do not leave the appliance to cool with the door open, as this may damage nearby furniture or appliances.
• Keep this manual for future reference.



It is forbidden to use ingredients with high alcohol content for cooking in the oven - alcohol vapors in the hot chamber may ignite.
Do not open the door too abruptly - hot steam may burst out from the chamber and cause burns.
It is prohibited to pour water into the hot cooking chamber.
Caution! Hot surface. During operation of the oven, the external surfaces may become very hot. Do not touch them and keep children away from the hot appliance.

OPERATION

PREPARATION FOR USE
Before using the mini oven for the first time, carefully read these instructions to ensure safe and efficient operation of the appliance.
• Carefully remove the mini oven from its packaging. Remove all shipping materials, stickers, and protective films from the exterior and interior surfaces of the appliance.
• Take out all included accessories. Wash them with warm water using a mild detergent and a non-abrasive sponge or cloth.
NOTE. Do not use metal scouring pads, abrasive cleaners, or harsh chemicals, as they

may damage the protective coating.
• Thoroughly dry all washed accessories before placing them back into the appliance.
• Wipe the interior and exterior surfaces of the mini oven with a clean, damp cloth, then dry thoroughly.
• Place the mini oven on a flat, stable, heat-resistant surface. Ensure there is sufficient clearance around the appliance for proper air circulation and heat dissipation.
• Before connecting to the power supply, make sure all controls are in the "OFF" position.
• Remove the baking tray (9) and grill rack (8) from the mini oven and close the door (7) tightly.
• Plug the power cord into a power outlet matching the specified electrical requirements.
• Set the mode to dual heating, temperature to 250°C, and timer to 15 minutes. This step is necessary to eliminate any possible manufacturing odors, burn off residual lubricants, and clean the heating elements.
NOTE. To avoid overheating and component damage, do not operate the empty mini oven at maximum power for more than 15 minutes. For regular preheating before cooking, 8–10 minutes is sufficient.
• The mini oven will start operating and automatically turn off after 15 minutes, notifying you with an audible signal.
• After the initial heating, open the door (7), ventilate the room thoroughly, and allow the appliance to cool completely.
• The mini oven is now fully ready for use.
NOTE. The first use may produce a slight odor and smoke (for about 15 minutes). This is normal and safe, caused by the burning off of the protective coating applied to the heating elements during manufacturing. After cooling, wipe the interior surfaces and accessories again.

CONTROL PANEL OPERATION

Temperature Adjustment
The temperature inside the cooking chamber is set by rotating the temperature control knob (1).
The adjustment range is from 100°C (minimum heating) to 250°C (maximum heating).

Heating Type Selection
The heating mode is selected via the heating type switch (2), which determines which heating elements are active:



— All heating elements are deactivated.


– Activates the top heating element, ideal for browning and crisping dishes.


– Activates the bottom heating element, best for even baking from below.


— Standard mode for balanced, all-around cooking.

Operating Mode Selection
The mode switch (3) sets the cooking function:



— All cooking modes are disabled.

 — Circulates hot air for uniform chamber heating.

 — Intense top heat for quick browning/searing.

 — Combines top heat with hot air circulation for faster, crispier results.

Timer Setting
The cooking time is selected by turning the timer knob (4).
The cooking time can be set within the range from 0 to 60 minutes.
When the timer knob (4) is turned, the heating indicator "POWER" is activated, the internal lighting of the cooking chamber is turned on, and the countdown of the set time begins.
After the selected time has elapsed or when the timer knob(4) is forcibly turned to the "OFF" position, a distinct sound signal will sound and the heating will automatically turn off. At the same time, the "POWER" indicator and the lighting of the cooking chamber will go out, signaling the end of the operation of the device.

USING THE GRILL RACK AND BAKING TRAY
The grill rack (8) and baking tray (9) are designed for placing food inside the mini oven's cooking chamber. Their correct positioning, depending on the selected heating mode, ensures optimal cooking results.
• Upper heating mode: Place the rack or tray with food as close as possible to the upper heating element.
IMPORTANT: Ensure food or accessories do not touch the heating element.
• Lower heating mode: Position the rack or tray with food closest to the lower heating element, avoiding direct contact.
• Dual heating mode (upper + lower): Place the rack or tray with food in the middle of the cooking chamber for even heat distribution and thorough cooking.
WARNING! The baking tray (9) and grill rack (8) become extremely hot during operation. Always use the included special tray/grill removal handle (10) to safely remove them from the cooking chamber. Never handle without heat protection.

USING THE ROTISSERIE SPIT
The rotisserie spit (11) is designed for even cooking of whole pieces of meat or poultry through slow rotation.
WARNING! The maximum recommended weight of meat or poultry for rotisserie cooking should not exceed 2 kg. Exceeding this weight may negatively affect the rotation mechanism.
• Place the trussed meat or whole poultry on the rotisserie spit (11), distributing the weight evenly.
• Secure the product firmly using both spit forks (11) by tightening the locking screws. Ensure the product is positioned exactly in the center of the rotisserie spit (11) and that the forks are fixed symmetrically opposite each other to maintain balance during rotation.
• Pay special attention to protruding parts of poultry (such as legs or wings). Make sure they are tightly tied to the carcass with cooking twine and won't interfere with the free rotation of the rotisserie spit (11) inside the chamber.
• Insert the pointed end of the rotisserie spit (11) into the drive slot on the right inner wall of the mini oven.
• Place the square end of the rotisserie spit (11) onto the support on the left inner wall of the mini oven.
WARNING! Always place the baking tray (9) on the lowest level of the cooking chamber

beneath the rotisserie spit (11). This is necessary to collect dripping fat and juices, which prevents contamination of the heating elements and makes cleaning easier.
• To remove the hot rotisserie spit (11), use the rotisserie spit removal handle (12). First lift the left end of the rotisserie spit (11) from its support, then carefully remove the right end from the drive slot.
NOTE. To avoid dropping food or damaging the oven door (7), always open it completely before inserting or removing the rotisserie spit (11).

OPERATING INSTRUCTIONS
For effective and safe use of the mini oven, follow these steps in order:
1. Select the required heating type using the heating type switch (2).
2. Select the required cooking mode using the mode switch (3).
3. Set the desired cooking temperature using the temperature control knob (1).
4. Set the timer knob (4) to the required cooking time.
NOTE: Before placing food in the cooking chamber, it is recommended to preheat the appliance. This helps reduce condensation caused by food moisture.
5. After preheating, carefully place cookware with food in the mini oven on one of the rack levels. Ensure proper and stable placement of the grill rack (8) or baking tray (9).
WARNING! When using the grill rack (8) for cooking dishes containing oil, fat or juices, always place the baking tray (9) on the lowest level under the rack. This prevents dripping fats and juices from contacting the heating element directly, protecting it from contamination and making cleaning easier.
6. When the set cooking time elapses, the timer knob (4) will automatically turn counterclockwise and an audible signal will sound to indicate the end of the process. The appliance will automatically turn off the heating.
NOTE. If after the signal the dish appears insufficiently cooked, you may increase the cooking time by resetting the required value on the timer knob (4).
NOTE. To turn off the appliance prematurely, turn the timer knob (4) counterclockwise all the way to the "OFF" position, then switch the mode switch (3), heating switch (2), and temperature control knob (1) to the "OFF" position. This will ensure complete shutdown of the appliance.
7. Disconnect the appliance from the power supply after cooking is complete.

COOKING RECOMMENDATIONS

Food Type	Temperature (°C)	Time (min.)
Chicken	180 - 200	60 - 90
Steak / Chop	200 - 250	20 - 45
Fish	180 - 200	15 - 35
Vegetables	190 - 220	25 - 45
Baking	170 - 190	20 - 60

TRANSPORTATION, CLEANING AND STORAGE

TRANSPORTATION. The appliance must be transported using any type of enclosed transport, following cargo securing rules to ensure the preservation of the product's and/or packaging's appearance and its further safe operation. Additionally, measures must be taken to prevent moisture from penetrating any part of the packaging or the appliance itself during transportation by any means.
DO NOT subject the appliance to impact loads during loading and unloading.
CLEANING. ATTENTION! Never wash parts of the portable oven in a dishwasher.
• Always unplug the appliance before cleaning.
• Allow the device to cool completely before cleaning.
• To avoid damaging the appliance's body, control panel, walls of the portable oven, and accessories, do not use cloth containing metal, abrasive cleaners, metal brushes, or rough-surfaced cloth. Use a sponge or cloth dampened with mild detergent or a kitchen towel to clean the device.
• Parts of the electric mini-oven that come into direct contact with food must be cleaned after each use.
• Salt is a corrosive substance that can cause rust if left inside the oven chamber. Acidic sauces, such as ketchup, mustard, etc., contain chemicals that maydamage the interior surfaces of the appliance or accessories.
• Do not leave grease and food residue on the door and door seal. If the door seal is not kept clean, the door may not close tightly during operation. This can be a fire hazard, cause injuries, or lead to damage to parts of the appliance.
STORAGE. The appliance must be stored indoors under conditions that preserve its appearance and ensure safe future use. Make sure the appliance is completely dry before storing.

RECYCLING

The appliance and packing materials must be disposed with the least harm to the environment and in accordance with the rules for waste disposal in your area.

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt).
The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The product is accepted for warranty service only if it is well cleaned. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

ENGLISH

THE GUARANTEE DOES NOT COVER

Warranty obligations do not cover consumable elements and materials (cartridges, battery power sources, batteries,etc.), as well as repairs or replacements of parts that naturally wear out during operation: knives, grates, augers, feed chutes, attachments, whisks, discs, graters, lids, hooks, pushers, attachment shafts, chopper drive axles, cups, lugs, replaceable plates, removable sections, concentrators, nets, bags, dust collectors, brushes, bowls, flasks, seals, replaceable filters, hoses, stands, telescopic tubes, hangers, boards, mittens, scrapers, napkins, funnels, charging cables, connectors, plugs, shampoos, liquids,
1. The warranty does not cover products with external mechanical damage.
2. The warranty does not cover products with damage caused by:
• Incorrect operation, negligent handling, improper connection, or failure to follow the attached instructions;
• Use of cleaning agents unsuitable for the product or exceeding the recommended dosage of cleaning agents;
• Clogging of the boiler, pipes, valve, or water reservoir with organic, salt, or mineral deposits;
• Untimely cleaning of filters, dust collectors, and other parts and accessories that require periodic cleaning and replacement;
• Entry of foreign objects, liquids, insects, rodents, etc., inside the product;
• Damage to electrical cords;
• Connection to a network with a voltage different from that specified in the operating instructions for the product, or with non-compliance of the power supply network parameters;
• Repair of the product by persons without the appropriate qualifications, as well as violation of the product's operating conditions;
• Exposure to high external temperatures on non-heat-resistant parts of the product;
• Acts of force majeure (fire, flood, lightning, etc.);
• Accidents, intentional or negligent actions of the consumer or third parties.
3. Periodic maintenance work in accordance with the operating instructions is not covered by the warranty.
4. Warranty repair will not be carried out if the product was previously repaired by a person or organization not authorized by the importer.
5. Before turning on the equipment, carefully study the attached instructions. Failure to comply with the operating conditions voids the right to warranty repair.
6. The warranty does not cover products used for industrial and/or commercial purposes.
7. The product sold is not intended for use by persons (including children) who lack the necessary experience or knowledge.
8. The company is not responsible for equipment failure, injuries, and property damage caused by incorrect product selection or its improper or self-installation.

Production month: refer to the date on the gift box
For warranty service, please contact your nearest service center.

УКРАЇНСЬКА



Будь ласка, уважно прочитайте керівництво перед тим, як приступити до експлуатації приладу.
Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Електрична міні-піч (переносний духовний шафа) призначена для приготування кулінарних страв шляхом запікання.

Даний прилад призначений для використання в побутових і аналогічних умовах, зокрема:
- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;
- на сільськогосподарських фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та іншій інфраструктурі житлового типу;
- у приватних пансіонатах.

Не підходить для промислового використання.

Важливо! Електричну міні-піч (переносний духовний шафа), придбану в холодну пору року, щоб уникнути виходу з ладу, до включення в електричну мережу необхідно витримати не менше чотирьох годин при кімнатній температурі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В
Номінальна частота струму: 50 Гц
Номінальна споживана потужність: 2100-2500 Вт
Об'єм камери: 60 л

Гарантійний термін у країнах ЄАЕС (Білорусь, Росія, Вірменія, Казахстан, Киргизстан) та Україні, Грузії, Азербайджані - дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

• Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути його поломки під час використання.
• УВАГА! Неправильне використання приладу може призвести до травмування, пошкодження виробу, матеріальних збитків або шкоди здоров'ю користувача.
• Перед першим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу параметрам електромережі.
• Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
• Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або без відповідного досвіду чи знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструктажу від особи, відповідальної за їхню безпеку.
• Дітей слід контролювати, щоб вони не гралися з приладом.
• Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду. Будьте особливо уважні, якщо поруч із працюючим приладом знаходяться діти.
• Не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, а також якщо пошкоджений або несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру.
• Задня стінка пристрою має бути розміщена біля стіни на відстані не менше 10 см.
• У разі пошкодження шнура живлення його заміну (щоб уникнути небезпеки) мають проводити виробник, сервісна служба або інший кваліфікований персонал.
• Ніколи не переміщуйте прилад, тягнучи за шнур. Не перегинайте його. Відключаючи прилад від мережі, беріться за вилку, а не тягніть за шнур.
• Не допускайте, щоб шнур звисав з краю столу або знаходився над гарячими поверхнями. Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих країв і гарячих поверхонь.
• Дотримуйтесь особливої обережності під час переміщення піддону з гарячою олією або іншими гарячими рідинами.
• Не накривайте переносну духову шафу повністю або частково тканиною, плівкою

чи металевою фольгою. Це може спричинити перегрів приладу та призвести до пожежі.
• Забороняється ставити посуд або інші предмети на дно робочої камери без піддону.
• Дотримуйтесь крайньої обережності під час виймання піддону, решіток або видалення гарячого жиру чи інших гарячих рідин.
• Не чистьте внутрішню частину приладу металевими щітками. Їхні частини можуть відлама-тися та торкнутися електродеталей, що створить ризик ураження струмом.
• Ремонт приладу має проводитися лише в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
• Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте корпус переносної духової шафи або шнур живлення у воду чи інші рідини. Якщо це сталося, негайно відключіть пристрій від мережі та перед подальшим використанням перевірте його справність і безпеку у кваліфікованих фахівців.
• Пристрій має міцно стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, поблизу джерел тепла (наприклад, газових чи електричних плит), штор або під навісними полицями.
• Щоб уникнути ураження струмом та пошкодження приладу, використовуйте лише аксесуари, що входять у комплект поставки.
• Дотримуйтесь особливої обережності під час використання ємностей для приготування або випікання, виготовлених не з металу або термостійкого скла.
• Переконайтеся, що ніщо не торкається верхніх або нижніх нагрівальних елементів переносної духової шафи.
• Не поміщайте в духову шафу такі матеріали: картон, пластик, папір або щось подібне.
• Не зберігайте всередині приладу жодних матеріалів, окрім рекомендованих виробником аксесуарів, коли він не використовується.
• Завжди використовуйте куховарські рукавиці або термостійкі рукавиці під час встановлення або виймання предметів із гарячої духової шафи.
• У дверцях приладу встановлено загартоване жаростійке скло. Воно міцніше за звичайне та стійкіше до руйнування, але загартоване скло все ж може тріснути по краях. Уникайте ударів по склу, подряпин на поверхні дверцят, намагайтеся не пошкоджувати краї скла.
• Відключайте прилад від мережі, якщо ним не користуєтеся, плануєте його чистити або хочете додати/прибрати аксесуари.
• Не використовуйте прилад для цілей, не передбачених інструкцією.
• Дотримуйтесь обережності під час роботи з парою або гарячим повітрям, що виходять.
УВАГА! У разі неправильного використання приладу можливе отримання травм.
• Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником. Вони можуть становити небезпеку для користувача та пошкодити прилад.
• Внутрішні поверхні, решітка-гриль, деко та посуд залишаються гарячими після використання.
• Під час приготування їжі поводьтеся з приладом акуратно, щоб уникнути опіків.
• Уникайте потрапляння рідин на електричний кабель та мережеву вилку.
• Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, які не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
• Після використання не залишайте прилад охолоджуватися з відкритими дверцями – це може пошкодити меблі та побутову техніку поруч.
• Зберігайте цю інструкцію.

УКРАЇНСЬКА



Забороняється використовувати для приготування в духовій шафі інгредієнти з високим вмістом спирту – пари спирту в гарячій камері можуть спалахнути.
Не відкривайте дверцята надто різко – з камери може вирватися гаряча пара та призвести до опіку.
Забороняється наливати воду в гарячу робочу камеру.
Обережно! Гаряча поверхня. Під час роботи духової шафи зовнішні поверхні можуть сильно нагріватися. Не торкайтеся до них і не підпускайте дітей близько до гарячого приладу.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням міні-печі уважно ознайомтеся з даною інструкцією, щоб забезпечити безпечну та ефективну роботу приладу.
• Акуратно вийміть міні-піч із упаковки. Видаліть усі транспортні матеріали, наклейки та захисні плівки з зовнішньої та внутрішньої поверхонь пристрою.
• Вийміть усі аксесуари, що входять у комплект. Вимийте їх теплою водою з використанням м'якого миючого засобу та неабразивної губки або тканини.
ЗАУВАЖЕННЯ. Категорично забороняється використовувати металеві губки, абразивні засоби для чищення або агресивні хімікати, оскільки це може пошкодити захисне покриття.
• Ретельно витріть усі вимиті аксесуари насухо перед встановленням назад у пристрій.
• Протріть внутрішні та зовнішні поверхні міні-печі чистою вологою тканиною, потім витріть насухо.
• Встановіть міні-піч на рівну, стійку, горизонтальну та термостійку поверхню. Переконайтеся, що навколо приладу є достатньо вільного простору для забезпечення належної циркуляції повітря та відведення тепла.
• Перед підключенням до електромережі переконайтеся, що всі регулятори знаходяться в положенні «ВИМКНЕНО».
• Вийміть деко (9) та решітку для грилю (8) з міні-печі та щільно закрийте дверцята (7).
• Підключіть вилку шнура живлення пристрою до електромережі, що відповідає зазначеним характеристикам.
• Встановіть режим двостороннього нагріву, температуру 250°C та таймер на 15 хвилин. Цей крок необхідний для усунення можливих виробничих запахів, випаровування залишків мастильних матеріалів та очищення нагрівальних елементів.
ЗАУВАЖЕННЯ. Щоб уникнути перегріву та пошкодження компонентів, не вмикайте порожню міні-піч на максимальній потужності більше ніж на 15 хвилин. Для звичайного попереднього розігріву перед приготуванням їжі достатньо 8–10 хвилин.
• Міні-піч почне роботу та автоматично вимкнеться через 15 хвилин, сповістивши про завершення процесу звуковим сигналом.
• Після завершення першого розігріву відкрийте дверцята (7) міні-печі, ретельно провітріть приміщення та дайте пристрою повністю охолонути.
• Міні-піч повністю готова до роботи.
ЗАУВАЖЕННЯ. Під час першого запуску можливий невеликий запах та дим (близько 15 хвилин). Це нормально та безпечно. Це пов'язано з вигоранням захисного шару, нанесеного на нагрівальні елементи на виробництві. Після охолодження приладу слід повторно вимити внутрішні поверхні камери та аксесуари.

КЕРУВАННЯ

Регулювання температури

Температурний режим у робочій камері приладу встановлюється за допомогою пово-

роту регулятора температури (1). Діапазон регулювання — від 100°C (мінімальний нагрів) до 250°C (максимальний нагрів).

Вибір типу нагріву
Тип нагріву в камері приладу встановлюється поворотом перемикача типу нагріву (2). Цей регулятор визначає, які нагрівальні елементи будуть активними:



— У цьому положенні всі нагрівальні елементи вимкнені.


— У цьому положенні активний лише верхній нагрівальний елемент. Цей режим використовується для створення золотистої, хрусткої скоринки на стравах.


— У цьому положенні активний лише нижній нагрівальний елемент. Цей режим ідеальний для страв, які потребують рівномірного пропікання знизу.


— У цьому положенні одночасно активні верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим є стандартним і забезпечує рівномірне приготування з усіх сторін.

Вибір режиму роботи
Положення перемикача режимів (3) визначає, який режим роботи буде активований:



— У цьому положенні всі режими вимкнені.


— Режим «Конвекція». Забезпечує циркуляцію гарячого повітря для рівномірного прогріву всієї камери.


— Режим «Гриль». Забезпечує інтенсивний верхній нагрів для швидкого підрум' янювання поверхні страв.


— Режим «Гриль + Конвекція». Комбінований режим, який поєднує інтенсивний верхній нагрів з циркуляцією гарячого повітря для швидкого та рівномірного приготування з хрусткою скоринкою.

Встановлення часу приготування
Час приготування встановлюється поворотом таймера (4).
Діапазон часу — від 0 до 60 хвилин.
При повороті таймера (4) активується індикатор нагріву «POWER», вмикається внутрішнє освітлення робочої камери та починається зворотний відлік заданого часу. Після завершення встановленого часу або примусового повороту таймера (4) у положення «OFF» пролунає чіткий звуковий сигнал, і нагрів автоматично вимкнеться. Індикатор «POWER» та освітлення камери згаснуть, сигналізуючи про завершення роботи приладу.

ВИКОРИСТАННЯ РІШІТКИ ТА ДЕКА
Рішітка для грилю (8) та деко (9) призначені для розміщення продуктів, що готуються, у робочій камері міні-печі. Їх правильне розташування залежно від обраного режиму нагріву забезпечує оптимальний результат приготування.
• У режимі верхнього нагріву рішітку або деко з продуктами слід розміщувати якомога ближче до верхнього нагрівача. Важно переконатися, що продукти або сам аксесуар не торкаються нагрівального елемента.

• У режимі з увімкненим нижнім нагрівом рішітка або деко з продуктами розміщуються якомога ближче до нижнього нагрівача, уникаючи прямого контакту з ним.
• При активації режиму двостороннього нагріву рішітка або деко з продуктами повинні розташовуватися в середній частині робочої камери приладу.
Це забезпечує рівномірний розподіл тепла з усіх сторін для комплексного пропікання.
УВАГА! Деко (9) та рішітка для грилю (8) сильно нагріваються під час роботи приладу. Для їх безпечного виймання з робочої камери необхідно використовувати лише спеціальну ручку для зняття дека/рішітки (10), яка входить до комплекту.

ВИКОРИСТАННЯ ВЕРТЕЛА
Вертел (11) призначений для рівномірного приготування цілих шматків м'яса або птиці шляхом повільного обертання.
УВАГА! Максимальна вага м'яса або птиці, рекомендована для приготування на вертелі, не повинна перевищувати 2 кг. Перевищення цієї ваги може негативно вплинути на роботу механізму обертання.
• Розмістіть підв'язане м'ясо або цілу птицю на вертел (11), рівномірно розподіливши вагу.
• Надійно зафіксуйте продукт за допомогою обох вилок вертела (11), щільно закрутивши фіксуючі гвинти. Важливо переконатися, що продукт розташований строго по центру вертела (11), а вилки зафіксовані симетрично одна до одної для забезпечення балансу під час обертання.
• Особливу увагу приділіть виступаючим частинам птиці (наприклад, ніжкам, крильцям).
Переконайтеся, що вони щільно прив'язані до тушки кулінарною ниткою і не заважатимуть вільному обертанню вертела (11) у камері.
• Загострений наконечник вертела (11) необхідно встановити у приводний паз на правій внутрішній стінці міні-печі.
• Квадратний наконечник вертела (11) слід встановити на опору на лівій внутрішній стінці міні-печі.
УВАГА! Завжди встановлюйте деко (9) на самий нижній рівень робочої камери під вертелом (11). Це необхідно для збору жиру та соку, що стікають, що запобігає забрудненню нагрівальних елементів і полегшує подальше чищення приладу.
Для виймання гарячого вертела (11) використовуйте ручку для зняття вертела (12). Спочатку припідніміть лівий кінець вертела (11) з опори, потім обережно вийміть правий кінець із приводного пазу.
ЗАУВАЖЕННЯ. Щоб не впустити продукти та не пошкодити дверцята (7), повністю відкривайте їх перед тим, як встановлювати або виймати вертел (11).

ПОРЯДОК ВИКОРИСТАННЯ
Для ефективного та безпечного використання міні-печі дотримуйтесь наступного порядку дій:
1. Оберіть потрібний тип нагріву за допомогою перемикача типу нагріву (2).
2. Виберіть необхідний режим приготування за допомогою перемикача режимів (3).
3. Встановіть бажану температуру приготування регулятором температури (1).
4. Встановіть таймер (4) на необхідний час приготування.
ЗАУВАЖЕННЯ. Перед розміщенням продуктів у робочій камері рекомендується виконати попередній прогрів приладу. Це сприяє зменшенню утворення конденсату, викликаного вологістю продуктів.
5. Після попереднього прогріву акуратно розмістіть посуд з продуктами у міні-піч на один із рівнів напрямних. Важливо правильно та стійко розташувати решітку для грилю (8) або деко (9).

УКРАЇНСЬКА

УВАГА! При використанні решітки (8) для приготування страв, що містять олію, жир або сік, обов'язково встановіть деко (9) на самий нижній рівень під решіткою. Це запобігатиме потраплянню жиру на нагрівальний елемент, захищаючи його від забруднення та спрощуючи подальше чищення.

6. Після завершення встановленого часу таймер (4) автоматично повернеться проти годинникової стрілки, і почується звуковий сигнал, що сповіщає про закінчення приготування. Нагрів автоматично вимкнеться.

ЗАУВАЖЕННЯ. Якщо після сигналу страва здається недостатньо готовою, ви можете продовжити приготування, повторно встановивши потрібний час на таймері (4).

ЗАУВАЖЕННЯ. Для дострокового вимкнення приладу Поверніть таймер (4) проти годинникової стрілки до упору в положення "OFF".

Переведіть перемикачі режимів (3), нагріву (2) та температури (1) у положення "ВИМКНЕНО". Це забезпечить повне вимкнення пристрою.

7. Вимкніть прилад із мережі після завершення приготування.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Продукт	Рекомендована температура (°C)	Час приготування (мин.)
Курка	180 - 200	60 - 90
Стейк / Відбивна	200 - 250	20 - 45
Риба	180 - 200	15 - 35
Овочі	190 - 220	25 - 45
Випічка	170 - 190	20 - 60

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного вигляду виробу та/або упаковки та його безпечної експлуатації. А також виключаючи можливість проникнення вологи на будь-який вид упаковки або виробу під час транспортування будь-яким видом транспорту.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ піддавати прилад ударним навантаженням при вантажно-розвантажувальних роботах.

ЧИЩЕННЯ. УВАГА! Ніколи не мийте частини переносної духової шафи у посудомийній машині.

• Завжди від'єднуйте прилад від мережі перед очищенням.

• Дайте пристрою повністю охолонути перед чищенням.

• Щоб не пошкодити корпус пристрою, панель керування, стінки переносної духової шафи та аксесуари, не використовуйте тканину, що містить метал, абразивні засоби для чищення, металеві щітки або тканину з шорсткою поверхнею. Використовуйте

губку або тканину, змочену в м'якому миючому засобі, або кухонний рушник для очищення пристрою.
• Частини електричної міні-пічі, що мають безпосередній контакт із їжею, необхідно чистити щоразу після використання.
• Сіль — це корозійна речовина, яка може спричинити іржу, якщо залишити її всередині духової камери. Кислі соуси, такі як кетчуп, гірчиця тощо, містять хімічні речовини, які можуть пошкодити внутрішні поверхні приладу або аксесуари.
• Не залишайте жир і залишки їжі на дверцях та ущільнювачі двері. Якщо ущільнювач двері не буде чистим, дверцята можуть закриватися недостатньо щільно під час роботи. Це може бути пожежонебезпечно, спричинити травми або пошкодити частини пристрою.
ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його безпечної експлуатації. Перед тим, як складати його на зберігання, переконайтеся, що прилад повністю висушений.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відпо відно до правилам з утилізації відходів у Вашому регіоні.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Купуючи виріб, вимагайте його перевірки у вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання цього гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не проводиться. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому зверненні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектним. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю.
Просимо вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безкоштовного гарантійного обслуговування вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти, виявлені під час гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі підлягають безкоштовній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

Гарантійні зобов'язання не поширюються на витратні елементи та матеріали (картриджі, акумуляторні джерела живлення, батареї тощо), а також на ремонт або заміну частин, що природно зношуються в процесі експлуатації: ножів, ґрат, шнеків, завантажувальних горловин, насадок, віночків, дисків, терок, кришок, гачків, штовхачів, валів для насадок, осей приводу чоппера, склянок, рожків, змінних пластин, знімних секцій, концентраторів, сіток, мішків, пилосборників, щіток, чаш, колб, ущільнювачів, змінних фільтрів, шлангів, підставок, телескопічних трубок, вішалок, дощок, рукавичок, скребків, серветок, лійок, кабелів зарядки, роз'ємів, штепселів, шампунів, рідин тощо.
1. Гарантія не поширюється на вироби з зовнішніми механічними пошкодженнями.
2. Гарантія не поширюється на вироби з пошкодженнями, спричиненими:
• неправильною експлуатацією, недбалим поводженням, неправильним підключенням, недотриманням інструкції;
• використанням мийних засобів, що не підходять для даного виробу, а також перевищенням рекомендованої дози мийних засобів;

УКРАЇНСЬКА

• засміченням бойлера, патрубків, клапана або резервуара для води органічними, сольовими або мінеральними відкладеннями;
• несвоєчасною чисткою фільтрів, пилосборників та інших частин і аксесуарів, які потребують періодичної чистки та заміни;
• потраплянням всередину сторонніх предметів, рідин, комах, гризунів тощо;
• пошкодженням електричних шнурів;
• підключенням до мережі з напругою, відмінною від зазначеної в інструкції з експлуатації на даний виріб, або з невідповідністю параметрів живлячої мережі;
• ремонтом виробу особами, які не мають відповідної кваліфікації, а також порушенням умов експлуатації виробу;
• впливом високих зовнішніх температур на нетермостійкі частини виробу;
• впливом високих зовнішніх температур на нетермостійкі частини виробу;
• діями непереборної сили (пожежа, повінь, блискавка тощо);
• нещасними випадками, навмисними або необережними діями споживача або третіх осіб.
3. Періодичне обслуговування відповідно до інструкції з експлуатації не покривається гарантією.
4. Гарантійний ремонт не буде здійснено, якщо раніше ремонт виробу здійснювався особою або організацією, що не мають авторизації від імпортера.
5. Перед увімкненням техніки ретельно вивчіть додану інструкцію. При недотриманні умов експлуатації втрачається право на гарантійний ремонт.
6. Гарантія не поширюється на вироби, що використовуються в промислових і/або комерційних цілях.
7. Реалізований товар не призначений для використання особами (включаючи дітей) за відсутності в них необхідного досвіду або знань.
8. Компанія не несе відповідальності за поломку техніки, травми та пошкодження майна, спричинені помилковим вибором товару або його неправильною або самостійною установкою.

Виробник: Іст Марк Глобал Лімітед, КНР
Інформацію про дату виробництва можна знайти на окремій упаковці.
З питань гарантійного обслуговування звертайтесь за місцем придбання цього приладу.
Термін служби - тридцять шість місяців

ҚАЗАҚ



Өтінемін, құрылғыны пайдалана бастамас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
Нұсқаулықты сақтаңыз, ол сізге болашақта қажет болуы мүмкін.

Электрлік мини-пеш (көшпелі духовка) тамақ дайындау үшін арналған, әсіресе пісіру әдісін қолдана отырып.

Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған, мысалы:
- дүкендерде, кеңселерде және басқа өндірістік орталардағы қызметкерлердің ас үй аймақтарында;
- ауылшаруашылық фермаларында;
- қонақ үйлерде, мотельдерде және тұрмыстық инфрақұрылымдарда тұратын клиенттер үшін;
- жеке пансионаттарда.

Өнеркәсіптік мақсаттарға жарамсыз.

Назар аударыңыз! Суық мезгілде сатып алынған электрлік мини-пешті (көшпелі духовканы) электр желісіне қоспас бұрын, оның істен шығуына жол бермеу үшін, бөлме температурасында кем дегенде төрт сағат ұстау қажет.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В
Тоқтың номинал жилігі: 50 Гц
Номинал тұтынылатын қуаты: 2100-2500 Вт
Камера көлемі: 60 л

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан) елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда стандартты кепілді мерзімі – он екі ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

• Құрылғыны пайдаланбас бұрын бұл нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, оны қолдану кезіндегі ақауларды болдырмау үшін.
• ЕСКЕРТУ! Құрылғыны дұрыс пайдаланбау ықтимал жарақатқа, буйымның бұзылуына, материалдық шығынға немесе пайдаланушының денсаулығына зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.
• Бірінші рет қоспас бұрын, буйымның техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
• Құрылғы сыртқы таймерден немесе жеке қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.
• Құрылғыны физикалық, сезгіш немесе ақыл-ой қабілеті төмен адамдар (балаларды қоса алғанда) пайдалануға арналмаған, егер олар қауіпсіздікке жауапты тұлғаның қадағалауында болмаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау алмаса.
• Балалар құрылғымен ойнамауы үшін қадағалауда болуы тиіс.
• Қосылған құрылғыны ешқашан қадағалаусыз қалдырмаңыз. Егер құрылғының жанында балалар болса, ерекше абай болыңыз.
• Егер қуат кабелі немесе вилка зақымдалған болса, сонымен қатар құрылғының өзі зақымдалған немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны пайдаланбаңыз. Оны сервис орталығына апарыңыз.
• Құрылғының артқы қабырғасы қабырғадан кем дегенде 10 см қашықтықта орналасуы керек.
• Қуат кабелі зақымдалған жағдайда, оны ауыстыруды өндіруші, сервис қызметі немесе осындай білікті мамандар қауіпті болдырмау үшін жүргізуі тиіс.
• Құрылғыны ешқашан кабельден тартып жылжытпаңыз. Оны бүктемеңіз. Құрылғыны электр желісінен ажыратқанда, вилкадан ұстаңыз, кабельден тартпаңыз.
• Электр кабелінің үстел жиегінен немесе ыстық беттерден ілініп тұрмауына мүмкіндік бермеңіз. Қуат кабелінің өткір жиектерге немесе ыстық беттерге тимеуіне көз

ҚАЗАҚ

жеткізіңіз.
• Ыстық май немесе басқа ыстық сұйықтық бар поддонды жылжытқанда ерекше сақ болыңыз.
• Көшпелі духовканы толық немесе жартылай матамен, пленкамен немесе металл фольгамен жаппаңыз. Бұл құрылғының қызып кетуіне және өрт шығуына әкелуі мүмкін.
• Жұмыс камерасының түбіне поддонсыз ыдыс немесе басқа заттар қоюға болмайды.
• Поддонды, торларды алу кезінде немесе ыстық майды және басқа ыстық сұйықтықтарды алып тастағанда ерекше сақ болыңыз.
• Құрылғының ішкі бөлігін металл щеткалармен тазаламаңыз. Щетканың бөлшектері сынып, электр бөлшектеріне тиіп, электр тогымен соққы алу қаупін тудыруы мүмкін.
• Құрылғыны тек авторизацияланған сервис орталығында жөндеңіз. Құрылғыны өз қолыңызбен жөндеуге болмайды.
• Электр тогымен соққы алудан сақтану үшін көшпелі духовка корпусын немесе қуат кабелін суға немесе басқа сұйықтықтарға бат.
• Көшпелі духовканың жоғарғы немесе төменгі элементтеріне ешнәрсенің тимейтініне көз жеткізіңіз.
• Духовкаға мына материалдарды салмаңыз: картон, пластик, қағаз немесе осыған ұқсас заттар.
• Құрылғыны пайдаланбаған кезде өндіруші ұсынған аксессуарлардан басқа ешнәрсені ішінде сақтамаңыз.
• Ыстық көшпелі духовкадан заттарды орнатқанда немесе алып шыққанда әрдайым қолғап немесе жылуға төзімді қорғаныш қолғаптарын киіңіз.
• Құрылғының есігінде қатайтылған жылуға төзімді әйнек орнатылған. Ол кәдімгі әйнектен берік және сынуға төзімдірек, бірақ қатайтылған әйнек шет жақтарынан сынуы мүмкін. Әйнекке соққы беруден, есік бетін сызықтардан сақтаныңыз және әйнек шеттерін зақымдатпауға тырысыңыз.
• Құрылғыны пайдаланбаған кезде, тазалаған кезде немесе аксессуарларды қосқанда/алып тастағанда желіден ажыратыңыз.
• Құрылғыны нұсқаулықта көрсетілмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз.
• Шығатын бу немесе ыстық ауамен жұмыс істеген кезде абай болыңыз.
ЕСКЕРТУ! Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда жарақат алу қаупі бар.
• Өндіруші ұсынбаған аксессуарларды ешқашан пайдаланбаңыз. Олар пайдаланушы үшін қауіпті болуы мүмкін, сонымен қатар құрылғының бұзылуына әкелуі мүмкін.
• Ішкі беттер, гриль торы, таба және ыдыстар пайдаланудан кейін ыстық болып қалады.
• Пісіру процесінде құрылғымен абайлықпен қараңыз, күйіктен сақтану үшін.
• Электр кабелі мен желі вилкасына сұйықтықтардың төгілмеуіне мүмкіндік бермеңіз.
• Өндіруші құрылғының қауіпсіздігіне, жұмыс істеуіне және функционалығына елеулі әсер етпейтін шағын өзгерістерді қосымша хабарлаусыз енгізу құқығын сақтайды.
• Пайдаланудан кейін құрылғыны ашық есікпен суытпаңыз – бұл көрші жиһаздар мен тұрмыстық техникаға зақым келтіруі мүмкін.
• Бұл нұсқаулықты сақтаңыз.



Духовка шкафында спирт мөлшері жоғары ингредиенттерді пайдалануға тыйым салынады – ыстық камерадағы спирт булары тұтануы мүмкін.
Есікті өте қатты ашпаңыз – камерадан ыстық бу шығып, күйікке әкелуі мүмкін.
Ыстық жұмыс камерасына су құюға тыйым салынады.
Сақ болыңыз! Ыстық бет. Духовка шкафы жұмыс істеп тұрған кезде сыртқы беттері қатты қызуы мүмкін. Оларға қол тигізбеңіз және балаларды ыстық құрылғыға жақындатпаңыз.

ҚАЗАҚ

ПАЙДАЛАНУ

ҚОЛДАНУҒА ДАЙЫНДАУ

Мини-пешті алғаш рет қолданбас бұрын, құрылғының қауіпсіз және тиімді жұмыс істеуі үшін осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

• Мини-пешті орамасынан абайлап шығарыңыз. Құрылғының сыртқы және ішкі беттеріндегі барлық тасымалдау материалдарын, жапсырмаларды және қорғаныш пленкаларын алып тастаңыз.

• Жабдықтау жиынтығына кіретін барлық аксессуарларды шығарыңыз. Оларды жылы суда жұмсақ жуғыш зат пен абразивсіз губка немесе мата көмегімен жуыңыз.

ЕСКЕРТУ. Металл губкаларды, абразивті тазалағыштарды немесе агрессивті химиялық заттарды қолдануға қатаң тыйым салынады, себебі бұл қорғаныш қабатына зақым келтіруі мүмкін.

• Жуылған аксессуарларды құрылғыға қайта орнатпас бұрын мұқият құрғатыңыз.

• Мини-пештің ішкі және сыртқы беттерін таза ылғалды матамен сүртіп, содан кейін құрғатыңыз.

• Мини-пешті тегіс, тұрақты, көлденең және жылуға төзімді бетке орнатыңыз. Құрылғыныңайналасында ауа айналымы мен жылудың жоғарылауы үшін жеткілікті бос кеңістік бар екеніне көз жеткізіңіз.

• Электр желісіне қоспас бұрын, барлық реттегіштердің "ӨШІРУЛІ" жағдайда екеніне көз жеткізіңіз.

• Мини-пештен противеньді (9) және гриль торын (8) шығарып, есікті (7) мықтап жабыңыз. Қуат кабелінің вилкасын көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келетін электр желісіне қосыңыз.

• Екіжақты жылыту режимін орнатыңыз, температураны 250°C және таймерді 15 минутқа қойыңыз. Бұл қадам өндірістік иістерді, май қалдықтарын жою және жылыту элементтерін тазалау үшін қажет.

ЕСКЕРТУ. Құрылғының қызып кетуі мен компоненттердің зақымдалуынан сақтану үшін бос мини-пешті максималды қуатта 15 минуттан артық қоспаңыз. Тамақ дайындау алдында алдын ала жылыту үшін 8-10 минут жеткілікті.

• Мини-пеш жұмыс істей бастайды және 15 минут өткен соң дабырлы сигнал арқылы өздігінен сөнеді.

• Алғашқы жылыту аяқталғаннан кейін мини-пештің есігін (7) ашып, бөлмені жақсы желдетіңіз және құрылғының толық салқындауын күтіңіз.

• Мини-пеш жұмысқа толық дайын.

ЕСКЕРТУ. Алғашқы іске қосу кезінде шамалы иіс және түтін пайда болуы мүмкін (шамамен 15 минут). Бұл қалыпты және қауіпсіз. Бұл зауытта жылыту элементтеріне жағылатын қорғаныш заттарының жануына байланысты. Құрылғы салқындағаннан кейін духовка камерасының ішкі беттерін және аксессуарларды қайта жуған жөн.

БАСҚАРУ

Температураны реттеу

Құрылғының жұмыс камерасындағы температура реттегішін (1) бұру арқылы орнатылады.

Реттеу диапазоны 100°C (ең аз жылыту) мен 250°C (ең көп жылыту) аралығында болады.

Жылыту түрін таңдау

Жылыту түрі құрылғының жылыту түрі ауыстырғышы (2) арқылы орнатылады. Бұл реттегіш қай жылыту элементтерінің белсенді болатындығын анықтайды:

ҚАЗАҚ



— Барлық жылыту элементтері сөндірілген.


— Тек жоғарғы жылыту элементі қосылады. Бұл режим тағамдардың үстіне алтын түсті қытырлақ қабықша түсіру үшін қолданылады.


— Тек төменгі жылыту элементі қосылады. Бұл режим астынан біркелкі пісуді қажет ететін тағамдар үшін қолайлы.


— Жоғарғы және төменгі жылыту элементтері бір мезгілде қосылады. Бұл стандартты режим, тағамды барлық жағынан біркелкі пісіру үшін қолданылады.

Жұмыс режимін таңдау
Режимдер ауыстырғышының (3) орны қай режимнің қосылатындығын анықтайды:



— Барлық жұмыс режимдері сөндірілген.


— Ыстық ауаның айналымы арқылы бүкіл камераны біркелкі жылыту.


— Тағам бетін тез қуыру үшін қуатты жоғарғы жылыту.


— Ыстық ауа айналымымен қоса қуатты жоғарғы жылыту, тез және біркелкі пісіруді қамтамасыз етеді.

Пісіру уақытын таңдау
Пісіру уақыты таймер (4) бұру арқылы орнатылады.
Уақытты 0-ден 60 минутқа дейін көздеуге болады.
Таймер (4) бұрған кезде, "POWER" жылыту көрсеткіші белсенді болады, жұмыс камерасының жарығы қосылады және белгіленген уақытқа кері
санау басталады.
Таңдалған уақыт аяқталғанда немесе таймер (4) "OFF" орнына қолмен бұрғанда, айқын дабырлы сигнал шығады және жылыту өздігінен сөнеді.
Сонымен бірге "POWER" көрсеткіші және жұмыс камерасының жарығы өшеді, құрылғының жұмысы аяқталғанын хабарлайды.

РЕШЕТКА ЖӘНЕ ПРОТИВЕНЬДІ ҚОЛДАНУ
Гриль торы (8) және противень (9) мини-пештің жұмыс камерасында дайындалатын тағамдарды орналастыру үшін арналған. Олардың дұрыс орналастырылуы таңдалған жылыту режиміне байланысты оңтайлы пісіру нәтижелерін қамтамасыз етеді.
• Жоғарғы жылыту режимін таңдаған кезде, торды немесе тағаммен противеньді жоғарғы жылытқышқа мүмкіндігінше жақын орналастырыңыз. Тағамдардың немесе аксессуардың жылытқыш элементіне жанаспағанына көз жеткізіңіз.
• Төменгі жылыту режимін қосқан кезде, торды немесе тағаммен противеньді төменгі жылытқышқа мүмкіндігінше жақын орналастырыңыз, бірақ оған тікелей жанаспауына назар аударыңыз.
• Екіжақты жылыту режимін қосқан кезде, торды немесе тағаммен противеньді құрылғы жұмыс камерасының ортаңғы бөлігіне орналастырыңыз.
Бұл тағамның барлық жағынан біркелкі пісуі үшін жылуды тең бөлуді қамтамасыз етеді.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Противень (9) және гриль торы (8) құрылғы жұмыс істеген кезде қатты қызады. Оларды жұмыс камерасынан қауіпсіз алу үшін тек арнайы противень/торды алу тұтқасы (10) пайдаланыңыз, ол жиынтыққа кіреді.

ҚАЗАҚ

ВЕРТЕЛДІ ҚОЛДАНУ
Вертел (11) бүтін ет немесе құс бөліктерін баяу айналдыру арқылы біркелкі пісіру үшін арналған.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Вертелде пісіруге арналған еттің немесе құстың ең көп салмағы 2 кг-нан аспауы керек. Бұл шектен асу айналдыру механизмінің жұмысына теріс әсер етуі мүмкін.
• Етті немесе құсты вертелге (11) тең естірілген салмақпен орналастырыңыз.
• Өнімді вертел (11) екі вилкасымен мықтап бекітіңіз, бекіту бұрандаларын қатайтыңыз.
• Өнім вертел (11) дәл ортасында орналасқанына және вилкалар айналу кезінде тепе-теңдікті сақтау үшін бір-біріне симметриялы түрде бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
• Құстың шығыңқы бөліктеріне (аяқтары, қанаттары) ерекше назар аударыңыз. Олардың денесіне мықтап байланғанына және вертелдің (11) камера ішінде еркін айналуына кедергі келтірмейтініне көз жеткізіңіз.
• Вертел (11) үшкір ұшын электр мини-пешінің оң ішкі қабырғасындағы приводтық пазға орнатыңыз.
• Вертелдің (11) шаршы ұшын электр мини-пешінің сол ішкі қабырғасындағы тіреуге о рнатыңыз.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Вертел (11) астына противень (9) жұмыс камерының ең төменгі деңгейіне орнатуды ұмытпаңыз. Бұл ағатын май мен шырынды жинау үшін қажет, бұл жылыту элементтерін ластанудан сақтайды және құрылғыны кейін тазалауды жеңілдетеді.
• Ыстық вертел (11) алу үшін вертел тұтқасын (12) пайдаланыңыз. Алдымен вертелдің (11)сол ұшын тіреуден көтеріңіз, содан кейін оң ұшын приводтық паздан абайлап алыңыз.
ЕСКЕРТУ: Өнімді түсіріп алмау және духовка есік (7) зақымдатпау үшін, вертел (11) алу немесе орнату алдында есікті толық ашыңыз.

ПАЙДАЛАНУ ТӘРТІБІ
Тиімді және қауіпсіз пайдалану үшін мини-пешті мына әрекеттер тәртібін ұстану қажет:
1. Жылыту түрінің ауыстырғышы (2) пайдаланып, қажетті қыздыру түрін таңдаңыз.
2. Режимдер ауыстырғышы (3) пайдаланып, қажетті дайындау режимін таңдаңыз.
3. Температура реттегішін (1) пайдаланып, қажетті дайындау температурасын орнатыңыз.
4. Таймер (4) қажетті дайындау уақытына орнатыңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Өнімдерді жұмыс камерасына орналастырмас бұрын, құрылғыны алдын ала қыздыру ұсынылады. Бұл азық-түлік ылғалдылығынан болатын конденсаттың түзілуін азайтады.
5. Құрылғыны алдын ала қыздырғаннан кейін, азық-түліктен ыдысты мұқият мини-пештің жетектегіштерінің бір деңгейіне орналастырыңыз. Гриль торын (8) немесе табанын (9) дұрыс және берік орналастыру маңызды.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Торды (8) май, май немесе шырын бар тағамдар дайындау үшін пайдаланған кезде, противень (9) тордың астына ең төменгі деңгейге орнатуды ұмытпаңыз.
Бұл ағатын майлар мен шырындардың тікелей қыздыру элементіне түсуін болдырмайды, оны ластанудан қорғайды және кейінгі тазалауды жеңілдетеді.
6. Орнатылған дайындау уақыты аяқталғаннан кейін, таймер (4) сағат тіліне қарсы бағытта айналады және процесс аяқталғанын хабарлайтын дыбыстық сигнал беріледі. Құрылғы қыздыруды өздігінен сөндіреді.
ЕСКЕРТПЕ. Егер сигналдан кейін тағам жеткілікті деңгейде дайын болмаған сияқты

болса, таймер (4) қажетті уақыт мәнін қайта орнату арқылы дайындау уақытын ұзартуға болады.
ЕСКЕРТПЕ. Құрылғыны мерзімінен бұрын сөндіру үшін, таймер (4) сағат тіліне қарсы бағытта "OFF" позициясына дейін бұрып, содан кейін режим ауыстырғыштарын (3), жылыту (2) және температураны (1) "ӨШІРУЛІ" позициясына ауыстырыңыз. Бұл құрылғының толық сөндіруін қамтамасыз етеді.
7. Дайындау аяқталғаннан кейін құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.

ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Өнім	Ұсынылатын температура (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
Тауық	180 - 200	60 - 90
Стейк	200 - 250	20 - 45
Балық	180 - 200	15 - 35
Көкөністер	190 - 220	25 - 45
Пісірілген өнімдер	170 - 190	20 - 60

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құрылғы өнімнің тұсаукесері мен/немесе орамының сақталуын және оның кейінгі қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ететін жүкті бекіту ережелерін қолдана отырып, жабық көліктің кез келген түрімен тасымалдануы керек. Сондай-ақ кез келген көлік түрімен тасымалдау кезінде қаптаманың немесе өнімнің кез келген түріне ылғалдың ену мүмкіндігін болдырмайды.
Тиеу және түсіру операциялары кезінде құрылғыны соққы жүктемелеріне ТҰРУҒА БОЛМАЙДЫ.
ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қозғалмалы пештің бөліктерін ыдыс жуғыш машинада ешқашан жумаңыз.
• Тазалау алдында құрылғыны желіден әрдайым ажыратыңыз.
• Тазалау алдында құрылғының толығымен суынуын күтіңіз.
• Құрылғы корпусын, басқару панелін, Қозғалмалы пештің қабырғаларын және аксессуарларын залалдан қорғау үшін металл қосылған матаны, абразивті тазалағыш құралдарды, металл щеткаларды немесе қиынды беті бар матаны қолданбаңыз. Құрылғыны тазалау үшін жұмсартылған жуғыш құралға немесе ас үй орамалығына бөлінген губканы немесе матаны пайдаланыңыз.
• Азық-түлікпен тікелей байланысатын электр мини-пешінің бөліктерін әр пайдаланғаннан кейін тазалау қажет.
• Тұз – бұл пеш камерасының ішінде қалдырылса, зиян келтіре алатын коррозиялық зат.

ҚАЗАҚ

Кетчуп, горчица және т.б. сияқты қышқылды соустар құрылғының ішкі беттеріне немесе аксессуарларына зиян келтіре алатын химиялық заттарды қамтиды.
• Есік пен есік тығыздағышында май мен азық-түлік қалдықтарын қалдырмаңыз. Егер есік тығыздағышы таза болмаса, жұмыс істеу кезінде есік жеткілікті тығыз жабылмауы мүмкін.
Бұл өрт қаупін тудыруы, жарақат алуына себеп болуы немесе құрылғы бөліктерінің зақымдалуына әкелуі мүмкін.
САҚТАУ. Құрылғы жабық бөлмеде, өнімнің тауарлық сыртқы түрін сақтауды және одан әрі қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ететін жағдайларда сақталуы керек. Құралды сақтауға қоймас бұрын оның толық құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

Құрал мен буып-түю материалдары қоршаған орта үшін ең аз зиянымен және өңіріңіздегі қалдықтарды кәдеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес кәдеге жаратылуы тиіс.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мөртабаны, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шағымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді.
Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына кез келген өтінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі.
Сіздең бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чегі). Бұйымыңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қажалған және үрленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады («Кепілдік таратылмайды» бөлімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материалда рынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

Гарантиялық міндеттемелер алмастырылатын элементтер мен материалдарға (картриджлер, аккумуляторлық қоректендіру көздері, батареялар т.б.), сондайақ пайдалану кезінде табиғи жуылып біткен бөліктердің жөндеуіне немесе ауыстырылуына тарамайды: пышақтар, торлар, шнектер, жүктеу мойындары, қосымшалар, қағыштар, дискттер, үккіштер, қақпалар, ілгіштер, итергіштер, қосымшалар үшін валдар, чоппердің жүргізу өстері, стакандар, рожоктар, ауыстырылатын тақтайшалар, алынатын секциялар, концентраторлар, торлар, сумкалар, шаң жинағыштар, щёткалар, ыдыстар, колбалар, тығыздағыштар, ауыстырылатын фильтрлер, шлангтар, тұғырлар, телескоптық түтіктер, ілгіштар, тақтайлар, қолғаптар, қашаулар, салфеткалар, құйғыштар, зарядтау кабельдері, қосқыштар, вилкалар, шампуньдар, сұйықтықтар т.б.
1. Гарантия сыртқы механикалық зақымдаулары бар бұйымдарға тарамайды.
2. Гарантия төмендегі себептерден туындаған зақымдауларға тарамайды:

ҚАЗАҚ

• Дұрыс пайдаланбау, сақталмау, дұрыс қосылмау немесе берілген нұсқаулықты сақталмау;
• Бұл бұйымға әдемі келмейтін тазалау құралдарын қолдану немесе тазалау құралдарының ұсынылған дозасын асыру;
• Қазанның, құбырлардың, клапанның немесе су резервуарларының органикалық, тұзды немесе минералдық шөгінділермен тығыздалуы;
• Фильтрлердің, шаң жинағыштардың және басқа бөліктер мен аксессуарлардың уақытында тазаланбауы және ауыстырылмауы;
• Ішкі бөлікке бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің, кемірушілердің түсуі;
• Электр шнурларының зақымдануы;
• Өнім үшін көрсетілген электр торабының кернеуінен басқа кернеуге қосу немесе қоректендіру торабының параметрлеріне сәйкес келмеу;
• Өнімді тиісінше білімі жоқ адамдар жөндеуі немесе пайдалану шарттарын бұзу;
• Өнімнің ыстыққа төзімсіз бөліктеріне жоғары сыртқы температураның әсері;
• Табиғи апаттардың әсері (өрт, су тасқыны, найзағай т.б.);
• Апаттар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың әдейі немесе саусыз әрекеттері.
3. Өнімнің пайдалану нұсқауы бойынша периодтық қызмет көрсету жұмыстары гарантияға кірмейді.
4. Егер өнімді алдында импорттаушыдан рұқсат алмаған адам немесе ұйым жөндесе, гарантиялық жөндеу жасалмайды.
5. Құрылғыны қосу алдында берілген нұсқаулықты мұқият оқыңыз. Өнімді пайдалану шарттарын сақталмау гарантиялық жөндеу құқығын жояды.
6. Гарантия өнеркәсіптік және/немесе коммерциялық мақсатта пайдаланылған өнімдерге тарамайды.
7. Сатылатын тауарды қажетті тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар) пайдалану үшін арналмаған.
8. Компания өнімді дұрыс таңдамау немесе оны дұрыс емес немесе өз бетінше орнатудан туындаған техникалық бұзылулар, жарақаттар және мүлікке келтірілген зиян үшін жауапкерлікке алынбайды.

Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед, КХР
Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз Кепілдік қызметі үшін сатып алған жеріңізге хабарласыңыз.

POLSKI



Proszę uważnie przeczytać instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.
Zachowaj instrukcję, może być potrzebna w przyszłości.

Elektryczny mini-piekarnik (przenośny piekarnik) przeznaczony jest do przygotowywania potraw poprzez pieczenie.
Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych warunków, w szczególności:
- w strefach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych warunkach produkcyjnych;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w prywatnych pensjonatach.

Nie nadaje się do użytku przemysłowego.

Ważne! Elektryczny mini-piekarnik (przenośny piekarnik) zakupiony w zimnych porach roku, aby uniknąć uszkodzenia, przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy przechowywać co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

DANE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 V
Nominalna częstość prądu: 50 Hz
Nominalna skonsumowana potęga: 2100-2500 Wt
Pojemność komory: 60 l

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej – dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPŁOATACJI

• Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj instrukcję, aby uniknąć uszkodzeń podczas eksploatacji.
• UWAGA! Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować potencjalne obrażenia, uszkodzenie produktu, straty materialne lub zagrożenie dla zdrowia użytkownika.
• Przed pierwszym włączeniem sprawdź, czy parametry techniczne urządzenia odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.
• Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
• Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, lub brakującym doświadczeniem życiowym i wiedzą, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
• Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapobiec zabawie z urządzeniem.
• Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
• Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, albo gdy samo urządzenie jest uszkodzone lub niesprawne. W takim przypadku oddaj je do serwisu.
• Tylna ściana urządzenia powinna znajdować się przy ścianie w odległości co najmniej 10 cm.
• W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wymianę powinien przeprowadzić producent,serwis lub wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.
• Nigdy nie przenoś urządzenia, ciągnąc za przewód. Nie zginaj go. Odłączając urządzenie od sieci, chwytaj za wtyczkę, a nie za przewód.
• Nie pozwól, aby przewód elektryczny zwisał z krawędzi stołu lub znajdował się nad gorącymi powierzchniami. Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka ostrych krawędzi ani gorących powierzchni.

POLSKI

• Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia naczynia z gorącym olejem lub innymi gorącymi płynami.
• Nie przykrywaj przenośnego piekarnika całkowicie ani częściowo tkaniną, folią lub metalową folią. Może to spowodować przegrzanie urządzenia i doprowadzić do pożaru.
• Zabrania się umieszczania naczyń lub innych przedmiotów na dnie komory roboczej bez użycia blachy.
• Zachowaj szczególną ostrożność przy wyjmowaniu blachy, rusztów lub usuwaniu gorącego tłuszczu i innych gorących płynów.
• Nie czyść wnętrza urządzenia metalowymi szczotkami. Fragmenty szczotki mogą się odłamać i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
• Naprawy urządzenia powinny być przeprowadzane wyłącznie w autoryzowanym serwisie. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.
• Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj obudowy przenośnego piekarnika ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach. Jeśli do tego dojdzie, natychmiast odłącz urządzenie od sieci i przed dalszym użytkowaniem sprawdź jego sprawność i bezpieczeństwo u wykwalifikowanego specjalisty.
• Urządzenie powinno stać stabilnie na suchej, równej powierzchni. Nie umieszczaj go na gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenek gazowych lub elektrycznych), zasłon ani pod wiszącymi półkami.
• Aby uniknąć porażenia prądem i uszkodzenia urządzenia, używaj wyłącznie akcesoriów dołączonych do zestawu.
• Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania pojemników do gotowania lub pieczenia wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło żaroodporne.
• Upewnij się, że nic nie dotyka górnych ani dolnych elementów przenośnego piekarnika.
• Nie umieszczaj w piekarniku następujących materiałów: tektury, plastiku, papieru ani podobnych przedmiotów.
• Nie przechowuj wewnątrz urządzenia żadnych materiałów poza akcesoriami zalecanymi przez producenta, gdy nie jest używany.
• Zawsze używaj chwytaków lub noś ochronne rękawice termoodporne podczas wkładania lub wyjmowania przedmiotów z rozgrzanego przenośnego piekarnika.
• W drzwiczkach urządzenia zamontowane jest hartowane szkło żaroodporne. Jest ono bardziej wytrzymałe niż zwykłe szkło i odporniejsze na uszkodzenia, krawędziach. Unikaj uderzania w szkło, zadrapań na powierzchni drzwiczek oraz uszkodzeń krawędzi szkła.
• Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem oraz przed dodaniem lub usunięciem akcesoriów.
• Nie używaj urządzenia do celów niezgodnych z instrukcją.
• Zachowaj ostrożność podczas kontaktu z wydobywającą się parą lub gorącym powietrzem.
UWAGA! W przypadku nieprawidłowego użytkowania istnieje ryzyko potencjalnych obrażeń.
• Nigdy nie używaj akcesoriów niewymienionych w instrukcji producenta. Mogą stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz ryzyko uszkodzenia urządzenia.
• Wewnętrzne powierzchnie, ruszt grillowy, blacha oraz naczynia pozostają gorące po użyciu.
• Podczas gotowania obchodź się z urządzeniem ostrożnie, aby uniknąć poparzenia.
• Unikaj kontaktu płynów z przewodem elektrycznym i wtyczką zasilającą.
• Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji urządzenia bez dodatkowego powiadomienia, o ile nie wpływają one
znacząco na bezpieczeństwo, działanie i funkcjonalność.
• Po użyciu nie pozostawiaj urządzenia do ostygnięcia z otwartymi drzwiczkami – może to spowodować uszkodzenie pobliskich mebli lub sprzętów AGD.
• Zachowaj niniejszą instrukcję.

POLSKI



Zabronione jest używanie składników o wysokiej zawartości alkoholu – opary alkoholu w rozgrzanej komorze mogą spowodować zapłon.
Nie otwieraj drzwiczek gwałtownie – z komory może wydostać się gorąca para, powodując oparzenia.
Zabrania się wlewania wody do rozgrzanej komory roboczej.
UWAGA! Gorąca powierzchnia. Podczas pracy piekarnika zewnętrzne elementy mogą nagrzewać się do wysokiej temperatury.
Nie dotykaj ich i nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do rozgrzanego urządzenia.

EKSPLOATACJA

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA
Przed pierwszym użyciem mini-piekarnika dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją, aby zapewnić bezpieczną i efektywną pracę urządzenia.
• Ostrożnie wyjmij mini-piekarnik z opakowania. Usuń wszystkie materiały transportowe, naklejki i folie ochronne z zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni urządzenia.
• Wyjmij wszystkie akcesoria dołączone do zestawu. Umyj je ciepłą wodą z użyciem delikatnego detergentu i miękkiej gąbki lub ściereczki.
UWAGA! Zabrania się używania metalowych gąbek, środków czyszczących z dodatkiem ścierniw lub agresywnych chemikaliów, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę ochronną.
• Dokładnie osusz wszystkie umyte akcesoria przed umieszczeniem ich z powrotem w urządzeniu.
• Przetrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie mini-piekarnika czystą, wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.
• Ustaw mini-piekarnik na równej, stabilnej, poziomej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Upewnij się, że wokół urządzenia pozostawiono
wystarczająco dużo miejsca dla zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza i odprowadzania ciepła.
• Przed podłączeniem do zasilania upewnij się, że wszystkie pokrętła są ustawione na pozycję „WYŁĄCZONE".
• Wyjmij blacha do pieczenia (9) i ruszt do grilla (8) z mini-piekarnika i mocno zamknij drzwi (7).
• Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia do gniazdka elektrycznego odpowiadającego podanym parametrom.
• Ustaw tryb dwustronnego grzania, temperaturę 250°C i timer na 15 minut. Ten krok jest niezbędny, aby usunąć ewentualne zapachy fabryczne, resztki smarów i oczyścić elementy grzejne.
UWAGA! Aby uniknąć przegrzania i uszkodzenia podzespołów, nie włączaj pustego mini-piekarnika na maksymalną moc dłużej niż 15 minut. Do standardowego rozgrzania przed pieczeniem wystarczy 8-10 minut.
• Mini-piekarnik rozpocznie pracę i automatycznie wyłączy się po upływie 15 minut, sygnalizując zakończenie procesu sygnałem dźwiękowym.
• Po zakończeniu pierwszego rozgrzania otwórz drzwi (7) mini-piekarnika, dokładnie wywietrz pomieszczenie i pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
• Mini-piekarnik jest gotowy do użytku.
UWAGA! Podczas pierwszego uruchomienia może pojawić się lekki zapach i dym (przez około 15 minut). Jest to normalne i bezpieczne zjawisko, związane ze
spalaniem substancji ochronnej naniesionej na elementy grzejne podczas produkcji. Po ostygnięciu urządzenia należy ponownie umyć wewnętrzne powierzchnie komory piekarnika i akcesoria.

POLSKI

OBSŁUGA

Regulacja temperatury
Temperaturę w komorze roboczej ustawia się poprzez obrót regulator temperatury (1). Zakres regulacji wynosi od 100°C (minimalne nagrzewanie) do 250°C (maksymalne nagrzewanie).

Wybór typu grzania
Typ grzania w komorze urządzenia ustawia się przełącznik typu grzania (2). Pokrętło to określa, które elementy grzejne będą aktywne:



— W tej pozycji wszystkie elementy grzejne są wyłączone.


— W tej pozycji włączony jest tylko górny element grzejny. Tryb ten służy do tworzenia złocistej, chrupiącej skórki na potrawach.


— W tej pozycji włączony jest tylko dolny element grzejny. Tryb ten stosuje się do potraw wymagających równomiernego pieczenia od spodu.


— W tej pozycji jednocześnie włączone są górny i dolny element grzejny. Tryb ten jest standardowy i służy do równomiernego pieczenia ze wszystkich stron.

Wybór trybu pracy
Położenie przełącznik trybów (3) określa, który tryb pracy zostanie włączony:



— W tej pozycji wszystkie tryby pracy są wyłączone.


— Tryb „Konwekcja" – zapewnia cyrkulację gorącego powietrza dla równomiernego nagrzania całej komory.


— Tryb „Grill" – zapewnia intensywne górne grzanie dla szybkiego rumienienia powierzchni potraw.


— Tryb „Grill + Konwekcja" – ten tryb łączy intensywne górne grzanie z cyrkulacją gorącego powietrza, zapewniając szybkie i równomierne przygotowanie potraw z chrupiącą skórką.

Ustawianie czasu pieczenia
Czas pieczenia ustawia się pokrętłem timera (4).
Można ustawić czas od 0 do 60 minut.
Po obrocie timera (4) aktywuje się wskaźnik włączenia grzania „POWER", włącza się wewnętrzne oświetlenie komory roboczej i rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu. Po upływie wybranego czasu lub przy ręcznym ustawieniu timera (4) w pozycję „OFF", rozlegnie się wyraźny sygnał dźwiękowy, a grzanie automatycznie się wyłączy. Jednocześnie wskaźnik „POWER" i oświetlenie komory zgasną, sygnalizując zakończenie pracy urządzenia.

UŻYTKOWANIE RUSZTU I BLACHY
Ruszt do grilla (8) i blacha do pieczenia (9) służą do umieszczania przygotowywanych potraw wewnątrz komory roboczej mini-piekarnika. Ich prawidłowe ułożenie w zależności od wybranego trybu grzania zapewnia optymalne rezultaty przygotowania potraw.
• W trybie górnego grzania ruszt lub blachę z produktami należy umieścić jak najbliżej górnego elementu grzejnego. Należy upewnić się, że produkty lub sam akcesorium nie dotykają elementu grzejnego.
• W trybie z włączonym dolnym grzaniem ruszt lub blacha z produktami powinny znajdować

się jak najbliżej dolnego elementu grzejnego, unikając bezpośredniego kontaktu z nim.
• W trybie dwustronnego grzania ruszt lub blacha z produktami powinny być umieszczone w środkowej części komory roboczej urządzenia. Zapewnia to równomierny rozkład ciepła ze wszystkich stron dla kompleksowego wypiekania.
UWAGA! Blacha do pieczenia (9) i ruszt do grilla (8) silnie nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Do ich bezpiecznego wyjmowania z komory roboczej należy żywać wyłącznie specjalnej uchwyt do wyjmowania blachy/rusztu (10), która jest częścią zestawu.

UŻYCIE ROŻNA
Rożen (11) przeznaczony jest do równomiernego przygotowywania całych kawałków mięsa lub drobiu poprzez powolne obracanie.
UWAGA! Maksymalna waga mięsa lub drobiu zalecana do przygotowania na rożnie nie powinna przekraczać 2 kg. Przekroczenie tej wagi może negatywnie wpłynąć na działanie mechanizmu obrotowego.
• Umieść związane mięso lub cały drób na rożnie (11), równomiernie rozkładając ciężar.
• Solidnie zabezpiecz produkt za pomocą obu widełek rożna (11), mocno dokręcając śruby mocujące. Ważne jest, aby upewnić się, że produkt jest umieszczony dokładnie w środku rożna (11), a widełki są zamocowane symetrycznie naprzeciwko siebie, aby zapewnić równowagę podczasobracania.
• Szczególną uwagę należy zwrócić na wystające części drobiu (np. nogi, skrzydła). Upewnij się, że są one mocno przywiązane do tuszy sznurkiem kuchennym i nie będą utrudniać swobodnego obracania się rożna (11) wewnątrz komory.
• Spiczasty koniec rożna (11) należy umieścić w gnieździe napędowym na prawej wewnętrznej ścianie elektrycznego mini-piecyka.
• Kwadratowy koniec rożna (11) należy umieścić na podporze na lewej wewnętrznej ścianie elektrycznego mini-piecyka.
UWAGA! Zawsze umieszczaj bBacha do pieczenia (9) na najniższym poziomie komory roboczej pod rożnem (11). Jest to konieczne do zbierania ściekającego tłuszczu i soku, co zapobiega zabrudzeniu elementów grzewczych i ułatwia późniejsze czyszczenie urządzenia.
• Aby wyjąć gorący rożen (11), użyj uchwytu do zdejmowania rożna (12). Najpierw unieś lewy koniec rożna (11) z podpory, a następnie ostrożnie wyjmij prawy koniec z gniazda napędowego.
UWAGA! Aby nie upuścić produktów i nie uszkodzić drzwi (7) piekarnika, całkowicie je otwórz przed wyjmowaniem lub instalowaniem rożna (11).

PORZĄDEK UŻYCIA
Aby skutecznie i bezpiecznie korzystać z mini-piekarnika, należy postępować według następującej kolejności czynności:
1. Wybierz odpowiedni rodzaj ogrzewania za pomocą przełącznik typu grzania (2).
2. Wybierz odpowiedni tryb przygotowania potrawy za pomocą przełącznik trybów (3).
3. Ustaw żądaną temperaturę przygotowania za pomocą regulatora temperatury (1).
4. Ustaw timer (4) na wymagany czas przygotowania.
UWAGA! Przed umieszczeniem produktów w komorze roboczej zaleca się przeprowadzenie wstępnego nagrzania urządzenia. Pomaga to zmniejszyć tworzenie się kondensatu spowodowanego wilgocią produktów spożywczych.
5. Po wstępnym nagrzaniu urządzenia ostrożnie umieść naczynie z produktami w mini-piekarniku na jednym z poziomów prowadnic. Ważne jest, aby prawidłowo i stabilnie ustawić ruszt do grilla (8) lub blacha do pieczenia (9).
UWAGA! Przy użyciu rusztu (8) do przygotowywania potraw zawierających olej, tłuszcz lub soki, zawsze umieszczaj blacha do pieczenia (9) na najniższym poziomie pod rusztem. Zapobiega to przedostawaniu się skapującego tłuszczu i soków bezpośrednio na element

grzewczy, chroniąc go przed zabrudzeniem i ułatwiając późniejsze czyszczenie.
6. Po upływie ustawionego czasu przygotowania timer (4) automatycznie obróci się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu. Urządzenie automatycznie wyłączy ogrzewanie.
UWAGA! Jeśli po sygnale danie wydaje się niedostatecznie przygotowane, można wydłużyć czas gotowania, ponownie ustawiając żądaną wartość na timerze (4).
UWAGA! Aby przedwcześnie wyłączyć urządzenie, należy obrócić timer (4) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu, do pozycji „OFF", a następnie ustawić przełącznik trybów (3), typu grzania (2) i temperatury (1) w pozycję „WYŁĄCZONE". Zapewnia to całkowite wyłączenie urządzenia.
7. Po zakończeniu przygotowania odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA

Produkt	Zalecana temperatura (°C)	Czas przygotowania (min.)
Kurczak	180 - 200	60 - 90
Stek	200 - 250	20 - 45
Ryba	180 - 200	15 - 35
Warzywa	190 - 220	25 - 45
Wypieki	170 - 190	20 - 60

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORT. Transportować urządzenie należy dowolnym zadaszonym transportem z zastosowaniem zasad mocowania ładunków, których zachowanie zapewnia przydatność handlową produktu i/lub opakowania i jego dalszą bezpieczną eksploatację.
NIE WOLNO narażać urządzenia na wstrząsy podczas załadunku i rozładunku.
CZYSZCZENIE. UWAGA! Nigdy nie myj części przenośnego piekarnika w zmywarce.
• Zawsze odłącz urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
• Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
• Aby uniknąć uszkodzenia obudowy, panelu sterowania, ścianek przenośnego piekarnika oraz akcesoriów, nie używaj ścierek zawierających metal, środków czyszczących z dodatkiem ścierniw, metalowych szczotek ani szorstkich tkanin. Do czyszczenia urządzenia używaj gąbki lub miękkiej ściereczki zwilżonej łagodnym detergentem albo ścierki kuchennej.
• Części elektrycznego mini-piekarnika mające bezpośredni kontakt z żywnością należy czyścić po każdym użyciu.
• Sól jest substancją korozyjną i może powodować rdzewienie, jeśli pozostanie wewnątrz komory piekarnika. Kwaśne sosy, takie jak ketchup, musztarda itp., zawierają związki chemiczne, które mogą uszkodzić wewnętrzne powierzchnie urządzenia lub akcesoria.

• Nie pozostawiaj tłuszczu ani resztek jedzenia na drzwiczkach i uszczelce. Jeśli uszczelka nie będzie czysta, drzwiczki mogą nie domykać się szczelnie podczas pracy, co stwarza ryzyko pożaru, obrażeń lub uszkodzenia części urządzenia.
SKŁADOWANIE. Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu zamkniętym, w warunkach zapewniających zachowanie wyglądu handlowego produktu oraz jego dalszą bezpieczną eksploatację. Przed schowaniem urządzenia należy upewnić się, że jest ono całkowicie suche.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

Urządzenie i materiały opakowaniowe należy utylizować przy jak najmniejszym uszkodzeniu środowiska i zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów na danym obszarze.

WARUNKI GWARANCJI

Przy zakupie produktu wymagaj jego sprawdzenia w obecności i wypełnienia karty gwarancyjnej (pieczątka organizacjihandlowej, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podawania niniejszej karty gwarancyjnej lub w przypadku jej niewłaściwego wypełniania roszczenia z tytułu wad nie są akceptowane, a naprawa gwarancyjna nie jest dokonywana. Kartę gwaran-cyjną należy okazywać przy każdym zgłoszeniu w centrum serwisowym w ciągu całego okresu gwarancji. Produkt został przyjęty na serwis tylko w pełnym komplecie. Okres gwarancji liczony jest od daty sprzedaży klientowi.
Prosimy zachować dokumenty potwierdzające datę zakupu produktu (fakturę lub paragon z kasy fiskalnej).
Warunkiem bezpłatnego serwisu gwarancyjnego produktu jest jego prawidłowa eksploatacja, nie wykraczająca poza osobiste potrzeby gospodarstwa domowego, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brak uszkodzeń mechanicznych i skutków nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Gwarancją objęte są wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne ujawnione w okresie gwarancyjnym. W tym okresie uszkodzone części podlegają bezpłatnej wymianie w gwarancyjnym centrum serwisowym.

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

Obowiązki gwarancyjne nie obejmują elementów eksploatacyjnych i materiałów (kartridże, źródła zasilania akumulatorowego, baterie itp.), a także naprawy lub wymiany części, które naturalnie zużywają się podczas użytkowania: noże, ruszty, ślimaki, leje zasypowe, nasadki, trzepaczki, dyski, tarki, pokrywy, haczyki, popychacze, wały do nasadek, osie napędu siekacza, kubki, uchwyty, wymienne płyty, sekcje demontowalne, koncentratory, siatki, torby, worki na kurz, szczotki, misy, kolby, uszczelki, filtry wymienne, węże, podstawki, rury teleskopowe, wieszaki, deski, rękawice, skrobaczki, serwetki, lejki, kabla ładowania, złącza, wtyczki, szampony, płyny itp.
1. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi zewnętrznymi.
2. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami spowodowanymi przez:
• Niewłaściwą eksploatację, niedbałe obchodzenie się, niewłaściwe podłączenie, nieprzestrzeganie dołączonej instrukcji;
• Używanie środków czyszczących nieodpowiednich dla danego produktu, a także przekroczenie zalecanej dawki środków czyszczących;
• Zatkanie bojlera, rur, zaworu lub zbiornika na wodę osadami organicznymi, solnymi lub mineralnymi;
• Nieterminowe czyszczenie filtrów, worków na kurz i innych części oraz akcesoriów wymagających okresowego czyszczenia i wymiany;
• Dostanie się do środka obcych przedmiotów, cieczy, owadów, gryzoni itp.;
• Uszkodzenie przewodów elektrycznych;

POLSKI

• Podłączenie do sieci o napięciu różnym od określonego w instrukcji obsługi dla danego produktu lub z niezgodnością parametrów sieci zasilającej;
• Naprawę produktu przez osoby bez odpowiednich kwalifikacji, a także naruszenie warunków eksploatacji produktu;
• Wpływ wysokich temperatur zewnętrznych na części nietermoodporne produktu;
• Działania siły wyższej (pożar, powódź, piorun itp.);
• Wypadki, umyślne lub nieostrożne działania konsumenta lub osób trzecich.
3. Prace konserwacyjne okresowe zgodnie z instrukcją obsługi nie są objęte gwarancją.
4. Naprawa gwarancyjna nie zostanie wykonana, jeśli wcześniej naprawę produktu przeprowadzała osoba lub organizacja nieautoryzowana przez importera.
5. Przed włączeniem urządzenia dokładnie zapoznaj się z dołączoną instrukcją. Niezastosowanie się do warunków eksploatacji powoduje utratę prawa do naprawy gwarancyjnej.
6. Gwarancja nie obejmuje produktów używanych w celach przemysłowych i/lub komercyjnych.
7. Sprzedawany produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) bez niezbędnego doświadczenia lub wiedzy.
8. Firma nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie sprzętu, urazy i zniszczenia mienia spowodowane błędnym wyborem produktu lub jego nieprawidłowym lubsamodzielnym montażem.

Producent: East Mark Global Limited, ChRL.
W sprawach serwisu gwarancyjnego prosimy o kontakt w miejscu zakupu urządzenia.

ROMÂNĂ



Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza aparatul. Păstrați instrucțiunile, ele vă pot fi utile în viitor.

Cuptorul electric mini (cuptor portabil) este destinat pentru prepararea felurilor de mâncare prin coacere.

Acest aparat este destinat pentru uz casnic și în condiții similare, și anume:
- în zonele de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de producție;
- pe ferme agricole;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte structuri de tip rezidențial;
- în pensiuni private.

Nu este potrivit pentru uz industrial.

Important! Cuptorul electric mini (cuptor portabil) cumpărat în perioada rece a anului, pentru a evita defecțiunile, trebuie lăsat la temperatura camerei cel puțin patru ore înainte de a fi conectat la rețeaua electrică.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 2100-2500 W
Volum cameră: 60 L

Perioada de garanție în Uniunii Europene și în Moldova – douăzeci și patru luni

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

• Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul pentru a evita defecțiunile în timpul utilizării.
• ATENȚIE! Folosirea incorectă a aparatului poate duce la accidente, defectarea produsului, daune materiale sau afectarea sănătății utilizatorului.
• Înainte de prima utilizare, verificați dacă caracteristicile tehnice ale produsului corespund parametrilor rețelei electrice.
• Aparatul nu este destinat să funcționeze cu un timer extern sau un sistem de control la distanță separat.
• Aparatul nu este destinat persoanelor (inclusiv copiilor) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheați sau instruiți de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
• Copiii trebuie supravegheați pentru a evita jocurile cu aparatul.
• Nu lăsați niciodată aparatul pornit fără supraveghere. Fiți extrem de atenți dacă în apropierea aparatului funcționând se află copii.
• Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate, sau dacă aparatul în sine este avariat sau defect. Duceți-l la un centru de service.
• Peretele din spate al aparatului trebuie plasat la o distanță de cel puțin 10 cm de perete.
• Dacă cablul de alimentare este deteriorat, înlocuirea acestuia trebuie efectuată de producător, service sau personal calificat pentru a evita pericolul.
• Nu mutați niciodată aparatul trăgând de cablu. Nu îl îndoiți. Când deconectați aparatul, apucați fișa, nu trageți de cablu.
• Nu lăsați cablul să atârne de marginea mesei sau deasupra suprafețelor fierbinți. Asigurați-vă că cablul nu atinge margini ascuțite sau suprafețe calde.
• Fiți extrem de atenți când mutați tava cu ulei fierbinte sau alte lichide calde.
• Nu acoperiți cuptorul portabil complet sau parțial cu țesătură, folie sau folie de metal. Acest lucru poate provoca supraîncălzirea aparatului și duce la incendiu.
• Nu puneți vase sau alte obiecte pe fundul camerei de gătit fără tavă.
• Aveți grijă maximă când scoateți tava, grătarele sau eliminați grăsimea fierbinte sau alte lichide calde.
• Nu curățați interiorul aparatului cu perii de metal. Particulele metalice pot atinge

componentele electrice, creând risc de electrocutare.
• Repararea aparatului trebuie efectuată numai într-un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați aparatul singur.
• Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați corpul cuptorului portabil sau cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Dacă se întâmplă, deconectați imediat aparatul și verificați funcționalitatea acestuia la un specialist calificat înainte de a-l folosi din nou.
• Aparatul trebuie așezat stabil pe o suprafață uscată și plană. Nu-l plasați pe suprafețe fierbinți, lângă surse de căldură (de ex. plite pe gaz sau electrice), perdele sau sub rafturi suspendate.
• Pentru a evita electrocutarea și defectarea aparatului, folosiți numai accesoriile incluse în pachetul original.
• Aveți grijă maximă când folosiți recipiente de gătit sau coace fabricate din altceva decât metal sau sticlă rezistentă la căldură.
• Asigurați-vă că nimic nu atinge elementele superioare sau inferioare ale cuptorului portabil.
• Nu introduceți în cuptor următoarele materiale: carton, plastic, hârtie sau orice altceva similar.
• Nu depozitați în interiorul aparatului alte materiale în afară de accesoriile recomandate de producător atunci când nu este folosit.
• Utilizați întotdeauna manușe termorezistente sau mănuși de protecție atunci când introduceți sau scoateți obiecte din cuptorul portabil fierbinte.
• Ușa aparatului este echipată cu sticlă termorezistentă călită. Aceasta este mai rezistentă decât sticla obișnuită și mai puțin predispusă la spargere, dar tot poate ceda la margini. Evitați loviturile și zgârieturile pe suprafața ușii și nu deteriorați marginile sticlei.
• Debranșați aparatul de la rețea când nu îl folosiți, înainte de curățare sau când doriți să adăugați/îndepărtați accesorii.
• Nu utilizați aparatul în scopuri neprevăzute în manualul de instrucțiuni.
• Aveți grijă la aburul sau aerul fierbinte care iese din aparat în timpul funcționării.
ATENȚIE! Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate duce la accidente.
• Nu folosiți niciodată accesorii nerecomandate de producător. Acestea pot prezenta riscuri pentru utilizator și pot deteriora aparatul.
• Suprafețele interioare, grătarul, tava și vasele rămân fierbinți după utilizare.
• În timpul gătitului, manipulați aparatul cu grijă pentru a evita arsurile.
• Evitați scurgerea de lichide pe cablul electric și fișă.
• Producătorul își rezervă dreptul de a introduce modificări minore în designul produsului, fără notificare prealabilă, atâta timp cât acestea nu afectează siguranța, funcționalitatea și performanța acestuia.
• După utilizare, nu lăsați aparatul să se răcească cu ușa deschisă – acest lucru poate deteriora mobilele și echipamentele din apropiere.
• Păstrați acest manual de instrucțiuni.



Este interzisă utilizarea ingredientelor cu un conținut ridicat de alcool pentru gătit în cuptor – vaporii de alcool din camera încălzită se pot aprinde.
Nu deschideți brusc ușa – din cameră poate ieși abur fierbinte care poate provoca arsuri.
Este interzisă turnarea apei în camera de lucru încălzită.
Atenție! Suprafață fierbinte. În timpul funcționării cuptorului, suprafețele exterioare se pot încălzi puternic. Nu le atingeți și nu lăsați copiii să se apropie de aparatul încălzit.

ROMÂNĂ

UTILIZAREA

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE
Înainte de prima utilizare a cuptorului mini, citiți cu atenție aceste instrucțiuni pentru a asigura funcționarea sigură și eficientă a aparatului.
• Scoateți cu grijă cuptorul mini din ambalaj. Îndepărtați toate materialele de transport, etichetele și foliile de protecție de pe suprafețele exterioare și interioare ale aparatului.
• Scoateți toate accesoriile incluse. Spălați-le cu apă caldă, folosind un detergent blând și o burete sau cârpă neabrazivă.
NOTĂ. Este strict interzisă utilizarea bureților metalice, produselor de curățare abrazive sau a chimicalelor agresive, deoarece acestea pot deteriora stratul protector.
• Ștergeți bine toate accesoriile spălate înainte de a le pune la loc în aparat.
• Ștergeți suprafețele interioare și exterioare ale cuptorului mini cu o cârpă umedă și curată, apoi uscați-le.
• Așezați cuptorul mini pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă. Asigurați-vă că există suficient spațiu liber în jurul aparatului pentru o circulație corespunzătoare a aerului și evacuarea căldurii.
• Înainte de a conecta la rețeaua electrică, verificați dacă toate comutatoarele sunt pe poziția "OPRIT".
• Scoateți tava (9) și grătarul (8) din cuptorul mini și închideți ușa (7) strâns.
• Conectați cablul de alimentare la o priză electrică corespunzătoare specificațiilor indicate.
• Setați modul de încălzire pe ambele elemente, temperatura la 250°C și timerul la 15 minute. Acest pas este necesar pentru a elimina posibile mirosuri de producție, reziduuri de lubrifianți și pentru a curăța elementele de încălzire.
NOTĂ. Pentru a evita supraîncălzirea și deteriorarea componentelor, nu porniți cuptorul mini gol la putere maximă mai mult de 15 minute. Pentru încălzirea preliminară obișnuită înainte de gătit, sunt suficiente 8-10 minute.
• Cuptorul mini va începe să funcționeze și se va opri automat după 15 minute, anunțând finalizarea procesului cu un semnal sonor.
• După prima încălzire, deschideți ușa (7) a cuptorului mini, aerisiți bine încăperea și lăsați aparatul să se răcească complet.
• Cuptorul mini este acum gata de utilizare.
NOTĂ. La prima utilizare, pot apărea un miros ușor și fum (aproximativ 15 minute). Acest lucru este normal și sigur, fiind cauzat de arderea substanței protectoare aplicate pe elementele de încălzire în fabrică. După răcirea aparatului, curățați din nou suprafețele interioare ale cuptorului și accesoriile.

CONTROLA

Reglarea temperaturii
Temperatura în camera de gătit se reglează prin rotirea regulatorului de temperatură (1). Intervalul de reglare este de la 100°C (încălzire minimă) până la 250°C (încălzire maximă).

Selectarea tipului de încălzire
Tipul de încălzire se stabilește prin rotirea comutatorul tipului de încălzire (2). Acest regulator determină care elemente de încălzire sunt active:



— Toate elementele de încălzire sunt oprite.


— Este activat doar elementul superior. Acest mod este ideal pentru a obține o crustă aurie și crocantă la preparate.

ROMÂNĂ


— Este activat doar elementul inferior. Acest mod este recomandat pentru preparate care necesită coacere uniformă de jos.


— Sunt activate ambele elemente (superior și inferior). Acesta este modul standard pentru o coacere uniformă din toate părțile.

Selectarea modului de funcționare
Poziția comutatorului de moduri (3) determină funcționalitatea cuptorului:



— Toate modurile sunt dezactivate.


— Modul "Convecție: Asigură circulația aerului cald pentru o încălzire uniformă în întreaga cameră.


— Modul "Gratar": Oferă o încălzire intensă de sus, perfectă pentru rumenirea rapidă a preparatelor.


— Modul "Gratar + Convecție": Combină încălzirea intensă de sus cu circulația aerului cald, asigurând gătirea rapidă și uniformă cu crustă crocantă.

Alegerea timpului de gătire
Selectarea timpului de gătire se realizează prin rotirea timer (4).
Timpul de gătire poate fi setat în intervalul de la 0 la 60 de minute.
La rotirea timer (4), se activează indicatorul de încălzire "POWER", se aprinde iluminarea internă a camerei de lucru și începe numărătoarea inversă a timpului setat.
La expirarea timpului selectat sau la rotirea forțată a timer (4) în poziția "OFF", se va auzi un semnal sonor distinct, iar încălzirea se va opri automat. În acest moment, indicatorul "POWER" și iluminarea camerei de lucru se vor stinge, semnalizând finalizarea funcționării aparatului.

UTILIZAREA GRILEI ȘI A TAVII
Gratar pentru grill (8) și tavă de copt (9) sunt destinate plasării preparatelor în camera de lucru a cuptorului mini. Poziționarea lor corectă, în funcție de modul de încălzire selectat, asigură rezultate optime de gătire.
• La selectarea modului de încălzire superior, grila sau tava cu preparate trebuie poziționată cât mai aproape de elementul de încălzire superior. Este important să vă asigurați că preparatele sau accesoriul nu ating elementul încălzitor.
• În modul cu încălzire inferioară activată, grila sau tava cu preparate se plasează cât mai aproape de elementul de încălzire inferior, evitând contactul direct cu acesta.
• La activarea modului cu încălzire bilaterală, grila sau tava cu preparate trebuie poziționată în partea centrală a camerei de lucru a aparatului. Acest lucru asigură distribuția uniformă a căldurii din toate părțile pentru o coacere completă.
ATENȚIE! Tavă de copt (9) și gratar pentru grill (8) se încălzesc puternic în timpul funcționării aparatului. Pentru a le extrage în siguranță din camera de lucru, utilizați exclusiv mânerul special mâner pentru scoaterea tăvii/gratarului (10), inclus în set.

UTILIZAREA FRIGARELUI
Frigarea (11) este destinată pentru gătirea uniformă a bucăților întregi de carne sau păsări prin rotire lentă.

ROMÂNĂ

ATENȚIE! Greutatea maximă a cărnii sau a păsării recomandată pentru gătire pe frigare nu trebuie să depășească 2 kg. Depășirea acestei greutăți poate afecta negativ funcționarea mecanismului de rotire.
• Așezați carnea legată sau pasărea întreagă pe frigare (11), distribuind uniform greutatea.
• Fixați produsul în siguranță cu ambele furci ale frigarei (11), strângând bine șuruburile de fixare. Este important să vă asigurați că produsul este poziționat exact în centrul frigarei (11), iar furcile sunt fixate simetric una față de cealaltă pentru a asigura echilibrul în timpul rotirii.
• O atenție deosebită trebuie acordată părților proeminente ale păsării (de exemplu, picioarelor, aripilor). Asigurați-vă că acestea sunt legate bine de corp cu ață culinară și nu vor împiedica rotirea liberă a frigarei (11) în interiorul camerei.
• Vârful ascuțit al frigarei (11) trebuie introdus în canelura de antrenare de pe peretele interior drept al cuptorului electric mini.
• Capătul pătrat al frigarei (11) trebuie așezat pe suportul de pe peretele interior stâng al cuptorului electric mini.
ATENȚIE! Instalați întotdeauna tava (9) pe cel mai jos nivel al camerei de lucru, sub frigare (11).
Acest lucru este necesar pentru a colecta grăsimea și sucul care se scurge, prevenind astfel murdărirea elementelor de încălzire și ușurând curățarea ulterioară a aparatului.
• Pentru a scoate frigarea fierbinte (11), folosiți mânerul de scoatere a frigarei (12). Mai întâi ridicați capătul stâng al frigarei (11) de pe suport, apoi extrageți cu grijă capătul drept din canelura de antrenare.
NOTĂ. Pentru a evita căderea produselor și deteriorarea ușii (7) cuptorului, deschideți-o complet înainte de a scoate sau instala frigarea (11).

ORDINEA DE UTILIZARE
Pentru utilizarea eficientă și sigură a cuptorului mini, respectați următoarea ordine a acțiunilor:
1. Selectați tipul necesar de încălzire folosind comutatorul tipului de încălzire (2).
2. Selectați modul necesar de gătire folosind comutatorul de regimuri (3).
3. Setați temperatura dorită de gătire folosind regulatorul de temperatură (1).
4. Setați timerul (4) pe durata necesară de gătire.
NOTĂ. Înainte de a introduce alimentele în camera de lucru, se recomandă încălzirea prealabilă a aparatului. Acest lucru reduce formarea condensului cauzat de umiditatea produselor alimentare.
5. După încălzirea prealabilă a aparatului, introduceți cu grijă vasele cu alimente în cuptorul mini pe unul dintre nivelurile ghidajelor. Este important să poziționați corect și stabil grătarul pentru grătar (8) sau tava (9).
ATENȚIE! Când utilizați grătarul (8) pentru prepararea felurilor care conțin ulei, grăsime sau sucuri, asigurați-vă că instalați tava (9) pe cel mai jos nivel sub grătar. Acest lucru va preveni scurgerea grăsimilor și a sucurilor direct pe elementul de încălzire, protejându-l de murdărie și ușurând curățarea ulterioară.
6. După expirarea timpului setat, timerul (4) se va roti automat în sens invers acelor de ceasornic și se va auzi un semnal sonor care anunță finalizarea procesului.
Aparatul va opri automat încălzirea.
NOTĂ. Dacă după semnal preparatul pare insuficient gătit, puteți mări timpul de gătire setând din nou valoarea necesară pe timerul (4).
NOTĂ. Pentru oprirea prematură a aparatului, rotiți timerul (4) în sens invers acelor de ceasornic până la poziția "OFF", apoi setați comutatoarele de regimuri (3), încălzire (2) și temperatură (1) pe poziția "OPRIT". Acest lucru asigură oprirea completă a aparatului.
7. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică după terminarea gătirii.

ROMÂNĂ

RECOMANDĂRI DE GĂTIRE

Produs	Temperatură recomandată (°C)	Timp de gătire (min.)
Pui	180 - 200	60 - 90
Friptură	200 - 250	20 - 45
Pește	180 - 200	15 - 35
Legume	190 - 220	25 - 45
Produse de patiserie	170 - 190	20 - 60

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Dispozitivul trebuie transportat prin orice tip de transport acoperit, respectând regulile de securizare a încărcăturii care asigură conservarea prezentării și/sau ambalajului produsului și funcționarea ulterioară în siguranță a acestuia. Și, de asemenea, eliminând posibilitatea pătrunderii umezelii în orice tip de ambalaj sau produs în timpul transportului prin orice tip de transport.
NU expuneți dispozitivul la sarcini electrice în timpul operațiunilor de încărcare și descărcare.
CURĂȚENIE. AATENȚIE! Nu spălați niciodată părțile cuptorului portabil în mașina de spălat vase.
• Dezconectați întotdeauna aparatul de la rețea înainte de curățare.
• Lăsați dispozitivul să se răcească complet înainte de curățare.
• Pentru a nu deteriora carcasă aparatului, panoul de control, pereții cuptorului portabil și accesoriile, nu folosiți materiale care conțin metal, produse de curățare abrazive, perii din metal sau materiale cu suprafață aspră. Folosiți un burete sau o cârpă înmuiată într-un detergent blând sau un prosop de bucătărie pentru a curăța dispozitivul.
• Părțile cuptorului electric mini care intră în contact direct cu alimentele trebuie curățate după fiecare utilizare.
• Sarea este o substanță corozivă care poate provoca rugină dacă rămâne în interiorul camerei de coacere. Sosurile acide, cum ar fi ketchupul, muștarul etc., conțin substanțe chimice care pot deteriora suprafețele interioare ale aparatului sau accesoriile.
• Nu lăsați grăsime și resturi de mâncare pe ușă și pe garnitura ușii. Dacă garnitura ușii nu este curată, ușa poate să nu se închidă corespunzător în timpul funcționării. Aceasta poate reprezenta un pericol de incendiu, poate cauza răniri sau poate duce la deteriorarea componentelor aparatului.
DEPOZITARE. Dispozitivul trebuie depozitat într-o încăpere închisă, în condiții care să asigure păstrarea aspectului comercializabil al produsului și funcționarea sa în siguranță în continuare.
Asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l depozita.

ROMÂNĂ

ELIMINAREA APARATULUI

Aparatul și materialele de ambalare trebuie eliminate cu cel mai mic pericol pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului).
Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție.
Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă). Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipulării neglijente.
Produsul este acceptat pentru serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).
Garantia acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția nu acoperă“), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERA

Obligațiile de garanție nu acoperă elementele consumabile și materialele (cartușe, surse de alimentare cu baterii, baterii etc.), precum și repararea sau înlocuirea părților care se uzează în mod natural în timpul utilizării: cuțite, grătare, șnecuri, guri de încărcare, accesorii, bătătoare, discuri, răzătoare, capacuri, cârlige, împingătoare, arbori pentru accesorii, axe de acționare a tocătorului, pahare, clești, plăci înlocuibile, secțiuni detașabile, concentratoare, plase, saci, colectoare de praf, perii, boluri, baloane, garnituri, filtre înlocuibile, furtunuri, suporturi, tuburi telescopice, cârlige, plăci, mănuși, răzuitoare, servețele, pâlnii, cablu de încărcare, conectori, fișe, șamponuri, lichide etc.
1. Garanția nu acoperă produsele cu daune mecanice externe.
2. Garanția nu acoperă produsele cu daune cauzate de:
• Utilizare incorectă, manipulare neglijentă, conectare incorectă sau nerespectarea instrucțiunilor atașate;
• Utilizarea agenților de curățare nepotriviți pentru acest produs, precum și depășirea dozei recomandate de agenți de curățare;
• Înfundarea boilerului, conductelor, supapei sau rezervorului de apă cu depuneri organice, săruri sau minerale;
• Curățarea întârziată a filtrelor, colectoarelor de praf și a altor părți și accesorii care necesită curățare și înlocuire periodică;
• Pătrunderea obiectelor străine, lichidelor, insectelor, rozătoarelor etc. în interiorul produsului;
• Deteriorarea cablurilor electrice;
• Conectarea la o rețea cu tensiune diferită de cea specificată în instrucțiunile de utilizare pentru acest produs sau cu parametri ai rețelei de alimentare neconformi;
• Repararea produsului de către persoane fără calificarea corespunzătoare, precum și

nerespectarea condițiilor de utilizare a produsului;
• Expunerea la temperaturi externe ridicate a părților ne-rezistente la căldură ale produsului;
• Acțiuni de forță majoră (incendiu, inundație, fulger etc.);
• Accidente, acțiuni intenționate sau neglijente ale consumatorului sau ale terților.
3. Lucrările de întreținere periodică conform instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de garanție.
4. Repararea în garanție nu va fi efectuată dacă anterior produsul a fost reparat de o persoană sau organizație neautorizată de importator.
5. Înainte de a porni echipamentul, studiați cu atenție instrucțiunile atașate. Nerespectarea condițiilor de utilizare anulează dreptul la reparații în garanție.
6. Garanția nu acoperă produsele utilizate în scopuri industriale și/sau comerciale.
7. Produsul vândut nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
8. Compania nu este responsabilă pentru defectarea echipamentului, răniri și daune materialice cauzate de alegerea greșită a produsului sau de instalarea sa incorectă sau independentă.

Producător: East Mark Global Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.
Pentru întrebări legate de service în garanție, precum și pentru detectarea defecțiunilor, vă rugăm să contactați locul de cumpărare al acestui aparat.

ARESA®

Мы инженеры, а не маркетологи!

Пожалуйста, перед обращением в сервисные центры или перед тем, как написать отрицательный отзыв, просим вас связаться с нами!

У нас можно приобрести комплектующие к технике!

