

VEGAS

VEO-4536B

ELECTRIC OVEN

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

ЕЛЕКТРИЧНА ПИЧ

CUPTOR ELECTRIC



ELECTRIC OVEN

Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name "Vegas". We are sure that our devices will become essential and reliable assistance in your housekeeping.

Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on. If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.

Please read this operating manual carefully.

Features of the oven

- Exterior of oven is coated with electrostatic powder paint. Interior body is aluzinc coating, trays are enamel coating.
- Do not put heavy and flammable objects on your oven. Always operate your oven in the places, where small children can not reach.
- When your oven is hot, do not touch the oven with wet cloth and by hand. When you finish your work with the oven, firstly unplug it and do not move it before cooling.

Important safety measures

- Following basic safety measures should be followed continuously while the electrical devices are operated/
- We recommend you to operate your oven as empty and with open glass for 10 minutes in the first operation. Thus, first steam and odor, which is constituted by paint and manufacturing oil wastes against the heat, will remove from the oven and it will not become permeated with your food/
- Operation voltage of your oven is AC 220 – 240 V
Operate your oven in the grounding plug with 16 A fuse
- Put your oven in a smooth and fireproof ground. As glass and metal parts will get heated while your oven is operating, do not touch these parts with bare hands.

**Service life – 4 years.
Before putting into operation
shelf life is unlimited.**

Important operating instruction

- Switch on to power supply
Set your cooking heat by using thermo stat setting button.
- If you use double tray, place your meal into special trays of your oven and push them. When you consider that top part of meal in the top tray, cooks, change places of top tray with the bottom tray. When top of the tray, which you put from bottom to top, your meal is ready for dinning table.
- Take your cooked meal for rest inside your oven for 5 minutes and then serve it.

Cleaning and maintenance

- Firstly unplug it. Pay attention that your oven is not hot. Do not use flammable and abrasive substances such as acid, thinner and gasoline for cleaning.
- Do not use powder detergent. Wipe interior and exterior surfaces and accessories with soapy or liquid detergent and soft a bit damp cloth.
- While cleaning your oven, do not wash it in the tap. Avoid the water contact certainly.

Operation of oven

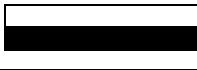


- When the 3-rd position in the control button table is brought to «=», bottom and top resistances operate together.
- You can set thermostat button into any temperature in the range of 50°C-320°C. Heat the device for 10 minutes before start. Do not operate your oven before putting the thermostat into use.

Timer

Timer is set before starting to operate the oven. Timer can be set up to 90 minutes. Warning beep is heard at the end of set period. At the end of period, electric is cut automatically in the electrical ovens. In order to deactivate the timer, button should be brought to O position.

Caution

If time is not set or is not brought to «On» position although Thermostat and Oven control button is brought to «on» position, your oven will not operate.

Position 1	Cooking and frying Bottom resistance	
Position 2	Cooking and frying Top resistance	
Position 3	Cooking and frying Bottom and top resistance	

completely. All spare parts related to this device can be supplied in Authorized Technical Services. Glass is not covered by the guaranty. Do not splash water while glass is hot. This appliance can be used by children older 8 years and persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they are under the supervision of an adult or are trained to use the device in a safe way and understand the hazards involved. Ensure that children do not play with the appliance. Children aged from 3 to 8 should not connect, set or clean the appliance, or perform the servicing.

Foods	Cooking Periods (Min.)	Degrees
Chicken	50-60	240-250
Cream cake	20-30	160-170
Apple cake	20-25	170-180
Fruit cake	20-30	170-180
Cake	35-40	160-170
Pizza and pastry	40-50	150-175
Biscuits	20-35	150-160
Mutton	35-45	175-200
Fish	20-35	160-175

Operating manual for spit roasted chicken

Place the chicken in the spit apparatus in order to make spit roasted chicken in your oven. Make pressing process with locking handles. Put prepared material and place sharp tip of spit into spit socket and put the other tip to the meeting tip of spit. Put 2 water glasses of water into the tray .Bring position setting button into spit roasted chicken position. Set thermostat as maximum. Set timer button into desired time. Serve the meal when cooking process finishes.

STORAGE CONDITIONS

The product is recommended to be stored under warehouse or home conditions and to be transported by any type of public closed transport in an available individual consumer packaging. The storage location (transporting) should not be exposed to moisture, direct sunlight and should exclude the possibility of mechanical damage. If the appliance is not used for a long time, it should be dust protected and stored in a clean, dry place.

Specifications:

Voltage 220-240 V
 Frequency 50Hz
 Power 1500 W
 Rated current 6.8 A
 Net weight: 9.80 kg
 Gross weight: 11.00 kg

Set:

Electric oven 1
 Instruction manual with warranty book 1
 Package 1

Important

Pay attention not to run down the device during operation, firstly unplug it. It's parts may be broken and device may be damaged during falling. In this case, have device checked by authorized service before operation. All kinds of repair and reparation related to this device are performed only by Authorized Technical Services. Any repair and reparation attempt, performed by the people other than our Authorized Services, shall cause removal of consumer rights

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL You can help protect the environment!



Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

Уважаемый покупатель!
Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Vegas". Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве. **Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.**

Перед использованием электроприбора внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.

Характеристика электрической печи

Внешняя поверхность электрической печи покрыта специальной электростатической краской. Внутренняя поверхность покрыта сплавом алюминия и цинка, поддоны - эмалированные. Не кладите тяжелые и легковоспламеняющиеся предметы на печь. Пользуйтесь электрической духовкой в местах, не доступных детям. Не касайтесь поверхности печи влажными руками или влажной тканью во время работы печи. После окончания работы электрической печи, отключите ее от сети и дайте ей остыть.

Меры безопасности

Следующие меры безопасности являются основными при регулярном использовании электрических приборов.

При первом использовании, рекомендуем включить электрическую печь с открытой дверцей на протяжении 10 минут. Краска и смазочное масло, которое осталось после производства, испарятся и не повлияют на вкус продуктов при дальнейшем приготовлении.

Рабочее напряжение АСС 220-240 В. Пользуйтесь электрической печью при наличии электрической розетки 16А с предохранительным заземлением. Поставьте электрическую печь на ровную и термостойкую поверхность. Во время работы электрической печи металлические и стеклянные части нагреваются, поэтому не прикасайтесь к ним руками.
**Срок службы – 4 года.
До введения в эксплуатацию срок хранения неограничен.**

Инструкции по использованию

Включите устройство в электросеть. Для приготовления пищи используйте специальный регулятор для установки температуры.

При использовании двух деки, разложите продукты отдельно и поместите их в слоты электрической духовки. Возможно менять деки местами в процессе приготовления. Если вы видите, что блюдо готово, вынимайте его из печи. Дайте остыть только что вынутому блюду из духовки 5 минут и подавайте к столу.

Чистка и уход

Сначала отключите печь от электросети. Дайте ей полностью остыть.

Не используйте для очищения легковоспламеняющиеся и абразивные вещества, такие как кислоты, растворители и бензин.

Не используйте порошковые моющие средства. Внутреннюю и внешнюю поверхность электрической печи очищайте мягкой слегка влажной тканью, смоченной в жидком моющем средстве или мыле. Не мойте устройство под проточной водой, избегайте попадания воды в устройство.

Работа электрической печи



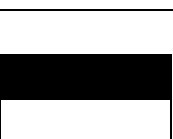
Когда переключатель нагревательных элементов находится в 3 положении «=», верхний и нижний нагревательные элементы срабатывают одновременно. Регулятором температуры можно установить температуру от 50°C до 320°C. Перед началом работы, заранее разогрейте электрическую духовку на протяжении 10 минут. Не включайте печь, не установив температуру приготовления при помощи регулятора температуры.

Таймер

Перед началом работы установите время. Максимальное время таймера - 90 минут. По окончании работы таймера звучит сигнал. В электрических духовках питание выключается автоматически. Чтобы отключить таймер, возвратите его в положение «0».

Внимание

В случае если регулятор температуры и переключатель нагревательных элементов включены, но время приготовления не установлено или регулятор установки времени не находится в положении «ON» («включение»), электрическая печь работать не будет.

Положение 1	Нижний нагревательный элемент Приготовление пищи и жарка	
Положение 2	Верхний нагревательный элемент Приготовление пищи и жарка	
Положение 3	Верхний и нижний нагревательные элементы Приготовление пищи и жарка	

Блюдо	Время приготовления (мин.)	Температура
Цыпленок	50-60	240 - 250
Сметанный пирог	20-30	160 - 170
Шарлотка	20-25	170 - 180
Фруктовый пирог	20-30	170 - 180
Пирожное	35-40	160 - 170
Пицца и кондитерские изделия	40-50	150 - 175
Печенье	20-35	150 - 160
Баранина	35-45	175 - 200
Рыба	20-35	160 - 175

Внимание

Будьте осторожны, следите за тем, чтобы прибор не упал на пол или другую твердую поверхность. Если это произошло, немедленно отключите прибор от сети. При падении могут повредиться определенные детали прибора. Проверьте прибор в авторизованном сервисном центре перед последующей эксплуатацией. Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта. Стекло не подлежит гарантийному обслуживанию. Когда стекло разогрето, следите за тем, чтобы на него не попала вода.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и у них есть понимание связанной с этим опасности.

Дети не должны играть с прибором. Дети в возрасте от 3 лет и младше 8 лет не должны подключать, регулировать и чистить прибор или выполнять обслуживание.

Рецепт приготовления курицы-гриль

Для приготовления курицы - гриль налейте ее на шампур и поместите в электрическую печь. Зафиксируйте концы шампура внутри духовки в специальных отверстиях. В противень налейте две стакана воды. Выберите нужный режим «курица - гриль» и отрегулируйте время приготовления на таймере. После завершения приготовления подавайте к столу!

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Изделие рекомендуется хранить в складских или домашних условиях и при необходимости транспортировать любым видом общественного крытого транспорта в имеющейся индивидуальной потребительской таре. Место хранения (транспортировки) должно быть недоступным для попадания влаги, прямого солнечного света и должно исключать возможность механических повреждений. Если прибор не используется в течение длительного времени, он должен быть защищен от пыли и храниться в чистом, сухом месте.

Технические характеристики:

Напряжение	220-240В
Частота	50 Гц
Мощность	1500 Вт
Сила тока	6,8 А
Вес нетто:	9,80 кг
Вес брутто:	11,00 кг

Комплектация:

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	
С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ	1
УПАКОВКА	1

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.



ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ

Шановний покупцю!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Vegas". Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години. Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

Перед використанням електроприладу уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації.

Характеристика електричної печі

Зовнішня поверхня електричної печі вкрита спеціальною електростатичною фарбою. Внутрішня поверхня вкрита сплавом алюмінію та цинку, піддони – емальовані.

Не кладіть важкі та легко займисті предмети на піч. Користуйтеся електричною піччю в місцях, не доступних дітям.

Не торкайтеся поверхні печі вологими руками або вологою тканиною під роботи печі. Після закінчення роботи електричної печі, відключіть її від мережі і дайте їй охолонути.

Важливі заходи безпеки

Наступні заходи безпеки є основними при регулярному використанні електричних приладів.

При першому використанні, рекомендуємо ввімкнути електричну піч з відкритою дверцею протягом 10 хвилин. Фарба та мастило, що залишилося після виробництва, випаруються та не вплинуть на смак продуктів при подальшому готуванні.

Робоча напруга AC 220–240 В.

Користуйтеся електричною піччю при наявності електричної розетки 16 А з запобіжним заземленням.

Поставте електричну піч на рівну та термостійку поверхню. Під час роботи електричної печі металеві та скляні частини нагріваються, тому не торкайтеся їх руками.

Термін служби – 4 роки.

До введення в експлуатацію термін зберігання необмежений.

Інструкції з використання

Ввімкніть до електромережі. Для приготування їжі використовуйте спеціальний регулятор установки температури.

При використанні двох дек, розкладіть страву окремо та помістіть їх до слотів електричної духовки. Можливо міняти деки місцями в процесі приготування. Якщо Ви бачите що страва готова, виймайте її з печі.

Дайте охолонути щойно вийнятій страві з печі 5 хвилин та подавайте до столу.

Чищення і догляд

Спочатку відключіть електричну піч від мережі. Дайте їй повністю охолонути.

Не використовуйте для очищення легко займисті та абразивні речовини, такі як кислоти, розчинники та бензин.

Не використовуйте порошкові миючі засоби. Внутрішню та зовнішню поверхню духової печі, очищайте м'якою ледь вологою ганчіркою, змоченою в рідкому засобі або милі. Не мийте піч під протічною водою, уникайте потрапляння води в пристрій.

Робота духової печі

Коли перемикач нагрівальних елементів перебуває в 3 положенні «=», верхній та нижній нагрівальні елементи спрацьовують одночасно.

Регулятором температури можна встановити температуру від 50°C до 320°C. Перед початком роботи, заздалегідь розігрійте електричну піч протягом 10 хвилин. Не вмикайте електричну духовку, не встановивши температуру приготування за допомогою регулятора температури.

Таймер

Перед початком роботи встановіть час. Максимальний час таймера – 90 хвилин. По закінченню роботи таймеру пролунає сигнал. В електричних духовках живлення вимикається автоматично. Щоб вимкнути таймер, поверніть його в положення « 0 ».

Увага

У разі якщо регулятор температури і перемикач нагрівальних елементів вклучені, але час приготування не встановлено або регулятор установки часу не знаходиться в положенні «ON», електрична піч працювати не буде.

Положення 1	Нижній нагрівальний елемент Приготування їжі та смаження	
Положення 2	Верхній нагрівальний елемент Приготування їжі та смаження	
Положення 3	Верхній та нижній нагрівальні елементи Приготування їжі та смаження	

Страви	Час приготування (хв.)	Температура
Курча	50-60	240 - 250
Сметанный пиріг	20-30	160 - 170
Шарлотка	20-25	170 - 180
Фруктовый пиріг	20-30	170 - 180

Тістечка	35-40	160 - 170
Піца та кондитерські вироби	40-50	150 - 175
Печиво	20-35	150 - 160
Баранина	35-45	175 - 200
Риба	20-35	160-175

Увага

Будьте обережні, стежте за тим, щоб прилад не впаав на підлогу або іншу тверду поверхню. Якщо це сталося, негайно вимкніть прилад від мережі. При падінні можуть пошкодитися певні деталі приладу. В даному випадку прилад повинен бути перевірений в авторизованому сервісному центрі перед подальшою експлуатацією. Забороняється використовувати пристрій, якщо його комплектуючі деталі (мережний шнур, штепсельна вилка і т. д.) пошкоджені. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться в авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту.

Скло не підлягає гарантійному обслуговуванню. Коли скло розігріте, стежте за тим, щоб на нього не потрапила вода.

Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старше і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду і знань, якщо їм було надано нагляд або інструкція щодо безпечного використання приладу і розуміння пов'язаної з цим небезпеки.

Діти не повинні грати з приладом. Діти у віці від 3 років і менше 8 років не повинні підключати, регулювати і чистити прилад або виконувати обслуговування.

Рецепт приготування курки-гриль

Для приготування курки – гриль налаштуйте її на шампур та помістіть у піч. Закріпіть кінці шампура всередині печі в спеціальні отвори. У деко налейте дві склянки води. Оберіть потрібний режим «курка-гриль» та відрегулюйте час приготування на таймері. Після закінчення приготування подавайте до столу!

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Виріб рекомендується зберігати в складських або домашніх умовах і при необхідності транспортувати будь-яким видом громадського критого транспорту в наявній індивідуальній споживчій тарі. Місце зберігання (транспортування) повинне бути недоступним для потрапляння

вологи, прямого сонячного світла і повинне виключати можливість механічних ушкоджень. Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, він повинен бути захищений від пилу і зберігатися в чистому, сухому місці.

Технічні характеристики

Напруга	220-240В
Частота	50 Гц
Потужність	1500 Вт
Сила струму	6,8 А
Вага нетто:	9,80 кг
Вага брутто:	11,00 кг

Комплектація

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	1
З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ	1
УПАКОВКА	1

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.

Виробник залишає за собою право внести зміни в технічні характеристики й дизайн виробів.



RO

CUPTOR ELECTRIC

Stimate cumparator! Va felicitam pentru achiziționarea aparatului cu denumirea comercială "Saturn". Suntem siguri ca produsele noastre vor deveni un partener de încredere în casa dumneavoastră. Evitați schimbările bruste de temperatură. Schimbarea brusca a temperaturii (de exemplu, atunci când dispozitivul este mutat dintr-un mediu cald în unul rece), poate provoca condensarea vaporilor în interiorul aparatului și eventuale defectiuni la pornirea acestuia. Se recomanda sa lasați aparatul la temperatura camerei timp de cel puțin 1,5 ore înainte de pornire. În cazul în care aparatul a fost transportat, nu-l porniți decât după cel puțin 1,5 ore.

VĂ RUGĂM SĂ CONSULTAȚI ATENT INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE FOLOSIREA ACESTUI PRODUS.

Caracteristicile cuptorului electric

Suprafața exterioară a cuptorului electric este acoperită de o vopsea electrostatică specială. Suprafața interioară este acoperită cu țevi de aluminiu și aliaje de zinc – țavile sunt emailate. Nu așezați obiecte grele și inflamabile pe cuptor. Utilizați cuptorul electric, în locuri care nu sunt accesibile copiilor. Nu atingeți cuptorul cu mâinile ude sau o cârpă umedă în timp ce cuptorul este în funcțiune. După folosirea cuptorului, deconectați-l de la priză și lăsați-l să se răcească.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Următoarele măsuri de securitate sunt esențiale pentru utilizarea regulată a aparatelor electrice. La prima utilizare, recomandăm să conectați cuptorul electric timp de 10 minute cu ușa deschisă. Vopseaua și uleiurile folosite la producția lor se vor evaporă și nu va afecta gustul produselor în timpul preparării.

Tensiune Nominala ACC 220 - 240 V. Utilizați cuptorul electric la o priză de 16 A cu împământare de siguranță. Pune cuptorul electric pe o suprafață plană și rezistentă la căldură. În timpul funcționării, metalul și sticlă cuptorului electric este încălzită, astfel încât să nu le atingeți cu mâinile.

Durată de viață - 4 ani.
Înainte de introducerea termenului de valabilitate este nelimitată.

Înainte de introducerea termenului de valabilitate este nelimitată.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE:

Porniți aparatul în priză. Pentru gătit, utilizați un buton special pentru a regla temperatura. Când utilizați două puncte/secții, așezați produsele separat și puneți produsele în fantele/secțiile cuptorului electric. Puteți schimba secțiile/fantele în procesul de gătit. Dacă vedeți că vasul este gata, se scoate din cuptor. Lasați sa se raceasca vasul din cuptor timp de 5 minute și se servește la masa.




Curățarea și îngrijirea În primul rând deconectați cuptorul de la rețeaua electrică. Lasați sa se răcească complet. Nu utilizați pentru curățarea substanțe abrazive sau inflamabile, cum ar fi acizi, solvenți și benzină. Nu utilizați detergenți de praf/pudra. Suprafața interioară și exteriora a cuptorului electric ștergeți cu o cârpă moale, curată ușor umezită cu un detergent lichid sau săpun. Nu spălați unitatea sub jet de apă, pentru a evita patrunderea de apă în dispozitiv.

Instrucțiuni de folosire/Operare cuptor

Când comutatorul elementului termic se află în 3 poziții " = ", elementele de încălzire superior și inferior sunt activate simultan. Regulator de temperatură poate seta temperatura de la 50 ° C până la 320 ° C înainte de a începe, încălzit cuptorul electric, timp de 10 minute. Nu folosiți cuptorul fără a seta temperatura de coacere folosind regulatorul de temperatură.

Atenție

În cazul în care regulatorul de temperatură și comutatorul elementelor de încălzire sunt pornite, dar timpul de preparare nu este setat, sau regulatorul de timp nu se află în poziția «ON» («Pornire»), cuptorul electric nu va funcționa.

Pozitia 1	Elementul de încălzire inferior/de jos Preparare bucate și prajire	
Pozitia 2	Elementul de încălzire superior/de sus Preparare bucate și prajire	
Pozitie 3	Elementul de încălzire inferior și superior Preparare bucate și prajire	

Fel de mancare/Bucate	Timp de preparare (min.)	Temperatura
Pui	50-60	240 - 250
Chec/tort cu smantana	20-30	160 -170
Sarlota	20-25	170 - 180
Pirog de fructe	20-30	170 - 180
Prajitura	35-40	160 - 170
Pizza și produse de patiserie	40-50	150 - 175
Biscuiti	20-35	150 - 160
Miel	35-45	175 - 200
Peste	20-35	160 - 175

Atenție

Fiti atenți ca unitatea sa nu cada pe podea sau pe altă suprafață tare. În cazul în care se întâmplă acest lucru, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. În cazul caderii se pot deteriora anumite părți ale aparatului. Verificați dispozitivul la un centru de service autorizat înainte de următoarele utilizare. Este interzis să utilizați dispozitivul în cazul în care părțile sale componente (cablu de alimentare, stecher, etc.) sunt deteriorate. Nu încercați să reparați singuri aparatul. Contactați un centru de service autorizat pentru inspecție calificată și reparații. Sticla nu este supusa pentru servicii în garanție. În cazul în care sticla este supraîncălzită, aveți grijă sa nu nimereasca apa pe sticla. Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, precum și persoanele care nu au experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt sub supraveghere sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea dispozitivului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Nu se recomandă sa utilizeze dispozitivul copii de până la 14 ani.

Rețetă pentru prepararea Puiului la cuptor/ gratar Pentru a prepara carnea de pui - la gratar străpungeți pe un băț/tepușe și se pun în cuptor . Fixați capetele țepușele în cuptor în locul special amenajat. În tigaie , se toarnă două cani de apă . Selectați modul dorit " de pui la gratar " și regla timpul de gătire cu ajutorul cronometrului. După finalizarea pregătirii Se serveste la masa!

Date tehnice

Putere:	1500 W
Tensiune nominală:	220-240 V
Frecvență nominală:	50 Hz
Curent nominal:	6.8 A
Greutate neta:	9.80 kg
Greutate brută:	11.00 kg

Set

Cuptor electric	1
MANUL DE INSTRUCȚIUNI	
SI CERTIFICAT DE GARANTIE	1
AMBALAJ	1



PROTEJATI MEDIUL Puteti contribui la protejarea mediului inconjurator! Va rugam sa nu uitati sa respectati reglementarile locale: predarea echipamentelor electrice se face la cel mai apropiat centru de reciclare.

Producatorul isi rezerva dreptul de a modifica specificatiile si designul produselor.

