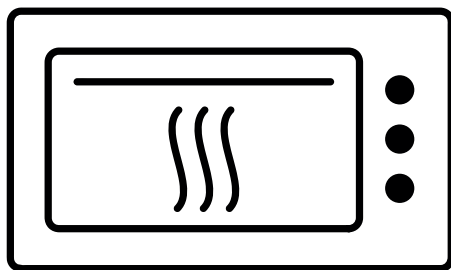


carino



RU

ENG

Электрическая Мини печь РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

M34**,M42**,M45**



Этот продукт производится на современных предприятиях, которые бережно относятся к окружающей среде, не нанося ей вреда.

This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming it.



УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТЫ!

Благодарим Вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике

это качество, надёжность, и внимательное отношение к потребностям покупателей. Надеемся, что Вам понравится продукция нашей компании и в будущем Вы отдадите предпочтение технике

Электропечи компактные приборы, которые можно разместить в любой, даже самой маленькой кухне. Благодаря различным режимам приготовления электропечь послужит заменой полногабаритного духового шкафа. Верхний и нижний нагрев, гриль(*) и конвекция(*) позволяют в полной мере проявить свои кулинарные способности и радовать своих близких вкусными и полезными блюдами!

Данное изделие произведено на современном оборудовании без нанесения вреда окружающей среде.

Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

ПРИМЕЧАНИЕ

Данное руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей, комплектация и режимы работы приобретенного Вами изделия могут отличаться от указанных в инструкции. Все рисунки схематичны. Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

Внимательно прочтите руководство, в нём даются важные указания по безопасной установке, эксплуатации и техобслуживанию. Позаботьтесь о сохранности руководства по эксплуатации для использования его в дальнейшем. При передаче данного устройства новому владельцу не забудьте передать все документы.

(*)Имеется в некоторых моделях

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перед началом использования.	4
2. Подключение к сети.....	4
3. Указания по эксплуатации.	5
4. Комплектация.	8
5. Технические характеристики.	9
6. Панель управления.	10
7. Программирование с помощью цифрового таймера(*).....	12
8. Приготовление пищи.	16
9. Кулинарная таблица.	16
10. Размораживание.	17
11. Приготовление йогурта.	18
12. Уход за печью.	18
13. Действия в случае неисправности.	19
14. Замена лампы духового шкафа(*).	19
15. Утилизация бытовой техники.	20

1. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки
2. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки
3. Внимательно изучите всю инструкцию
4. После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением
5. Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть
6. Перед подключением убедитесь в том, что на корпусе и во внутренней камере прибора нет повреждений и вмятин, петли дверцы исправно работают
7. Вставьте вилку в розетку электросети
8. Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе



Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

- Ваша печь предназначена для использования в сети с напряжением 230В при частоте 50Гц и силе тока 16 А. Если данные показатели отличаются от параметров Вашей сети, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для подключения устройства
- Подключение вашего прибора к сети электропитания должно производиться только с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом в соответствии с нормативными актами. Обратитесь к специалистам, если розетка с заземляющими контактами не доступна в месте расположения прибора
- ПРИ ПЕРВОМ включении нужно прогреть печь при температуре 200 градусов в хорошо проветриваемом помещении не более 15 мин. При этом возможно незначительное задымление помещения в связи с обгоранием защитных материалов нагревательных элементов. Это нормальное явление и не является производственным дефектом
- Во избежание перегрева, пустую печь на максимуме нельзя включать более чем на 15 мин. На прогрев достаточно 8-10 мин

-Во избежание перегрева, пустую печь на максимуме нельзя включать более чем на 15 мин. На прогрев достаточно 8-10 мин



Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.

3.УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

-Электропечь должна использоваться в соответствии с правилами техники

безопасности, их нарушение может привести к получению травм и повреждению устройства

-Электропечь предназначена для приготовления пищи в бытовых условиях.

Промышленное или другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия

-Не разрешайте детям и людям с физическими или умственными



ограничениями пользоваться устройством.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ!

- Прибор должен быть подключен к розетке с заземляющим контактом

-Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора. Несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

-Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекусывался

и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели

- Не допускайте заземления соединительного провода корпусом прибора,

т.к. изоляция кабеля может расплавиться. В случае повреждения шнура

питания во избежание рисков он должен быть заменен авторизованным сервисным центром

-В случае неисправности извлеките вилку из розетки или выключите предохранитель

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод



Случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электрическим током и неполадкам, которые не входят в условия гарантии. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервисном центре.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ВОЗГОРАНИЯ!

-Расстояние печи до стен, занавесок и других нетермостойких материалов

должно составлять не менее 20 см. Желательно использовать печь на столе с термостойким покрытием

-Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы тканью и другими материалами, не используйте его для сушки белья и одежды.

-Запрещается ставить мини-печь в различного рода ниши (полки, шкафы) и встраивать печь в мебель!

-Не кладите в печь горючие, легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри образовался дым. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в

блоке предохранителей

-При использовании бумага выпечки закрепляйте её в посуде перед установкой в печь. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор, бумага выпечки может подняться, прикоснуться к нагревательному элементу и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, сразу ставьте на бумагу форму для выпекания. Используйте бумага выпечки нужного размера

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОЖОГОВ!

- Во время работы печи температура внутри неё очень высокая. Соблюдайте осторожность при открывании дверцы печи, т.к из неё может вырваться пар
- При работе печь нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям и не подпускайте к ним детей.



Данные наклейки расположены на поверхностях, которые сильно нагреваются. При работающей мини - печи не прикасайтесь к ним.

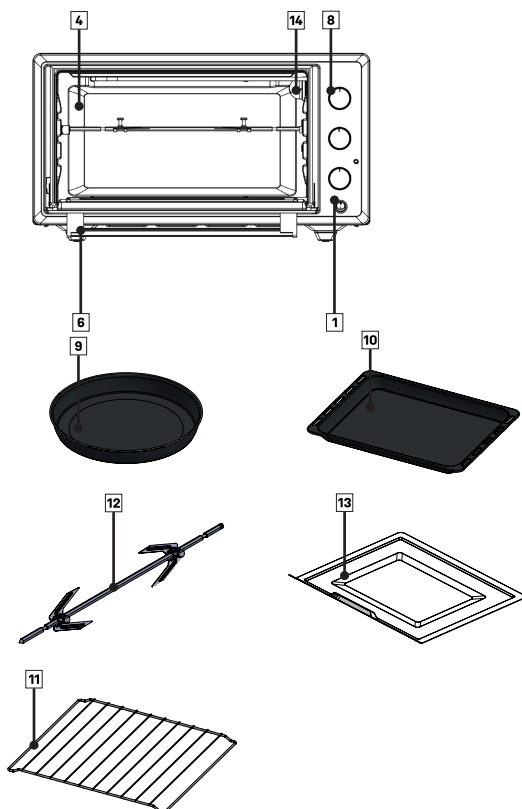
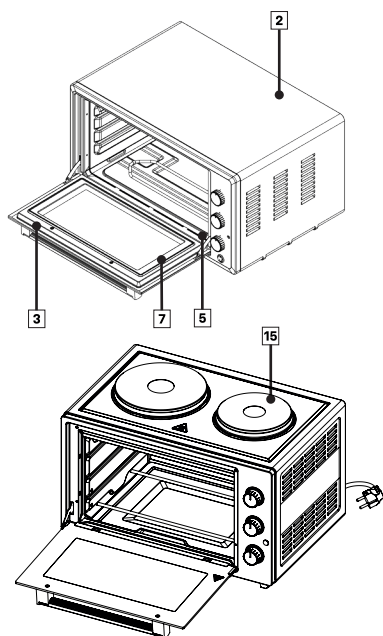
ПОСУДА!

- При использовании керамической и стеклянной посуды убедитесь в том, что они подходят для применения в печи. Посуда должна быть термостойкая
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах, например, в закрытых бутылках, потому что они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПОЛОМКИ ПЕЧИ!

- Вентиляционные отверстия электропечи должны быть открыты. Недостаточное вентилирование может привести к перегреву устройства
- Запрещено использовать печь как рабочую поверхность или подставку для чего-либо
- Нельзя вставлять какие-либо предметы в петли дверцы, препятствуя её закрытию
- Не передвигайте печь за ручку дверцы. Ручка дверцы не предназначена для переноски устройства и может отломиться
- При использовании фольги или пергаментной бумаги убедитесь в том, что они не соприкасаются с нагревательными элементами
- Не наливайте холодную воду в рабочую камеру или в принадлежности, пока поверхность устройства не остыла, т.к она может деформироваться из-за резкого изменения температуры
- Запрещено ставить предметы (противни, сковородки) на открытую дверцу печи
- Транспортировка устройства допускается только в фабричной упаковке и зафиксированном вертикальном положении.

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ



- 1-Панель управления
- 2-Корпус печи
- 3-Ручка дверцы
- 4-Варочная камера
- 5-Нагревательные элементы
- 6-Ножки
- 7-Стеклопанель
- 8-Переключатели
- 9-Круглый противень (*)
- 10-Квадратный противень
- 11-Решётка
- 12-Вертел(*)
- 13-Поддон для крошек(*)
- 14-Лампа освещения(*)
- 15-Горячая плита(*)

(*)Имеется в некоторых моделях

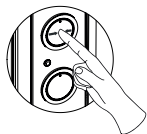
5.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики устройства	М34 л	М42 л	М45 л
Внешняя ширина, мм	480	520	495
Внешняя глубина, мм	356	440	380
Внешняя высота, мм	325	330	300
Внутренняя ширина, мм	364	397	345
Внутренняя глубина, мм	315	385	320
Внутренняя высота, мм	240	240	240
Напряжение питающей сети, Вт	220-240	220-240	220-240
Регулировка, °С	40-230	40-230	40-230
Механический таймер(*), мин.	0-90	0-90	0-90
Цифровой таймер(*), час.	00:00-23:59	00:00-23:59	00:00-23:59
Максимальная мощность, Вт	1300	1300	1400
Верхний нагревательный элемент, Вт	650	650	600
Нижний нагревательный элемент, Вт	650	650	800
Гриль(*), Вт	900	900	900
Мощность вентилятора (конвекция(*)), Вт	11-15	11-15	11-15
Лампа духового шкафа(*), Вт	15-25	15-25	15-25
Вертел(*), Вт	6	6	6
Мощность конфорки-1, Вт (*) Ø180 HP	-	1500 W	-
Мощность конфорки-2, Вт (*) Ø145 HP	-	1000 W	-
Мощность конфорки-3, Вт (*) Ø 80 HP	-	450 W	-

(*)Имеется в некоторых моделях

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

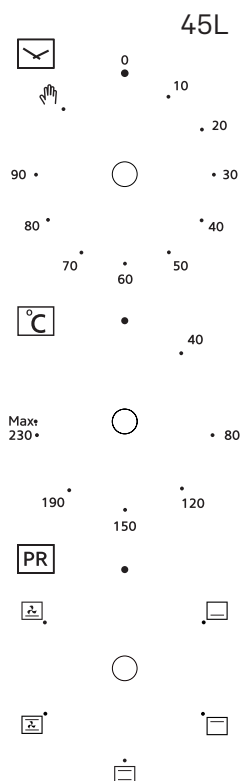
В моделях с утапливаемыми переключателями(*) настройка режимов может осуществляться, когда переключатель выдвинут.



и отпустите переключатель, чтобы он выдвинулся.



Теперь можно осуществлять необходимые настройки поворотами влево и вправо.



РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ:

Поверните переключатель и выберите температуру

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (*):

Поверните переключатель и установите необходимое для приготовления время. По окончании работы прозвучит звуковой сигнал.

Если переключатель таймера установить в режим «ручного управления» в положении, печь будет работать постоянно, не оставляйте ее  без присмотра

РЕГУЛЯТОР РЕЖИМОВ РАБОТЫ:

Поверните переключатель и выберите режим работы духового шкафа.

Электродуховка имеет от 3 до 6 (*) режимов работы.

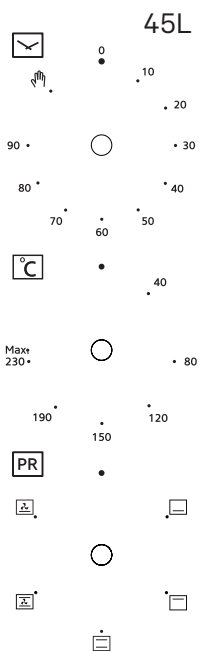
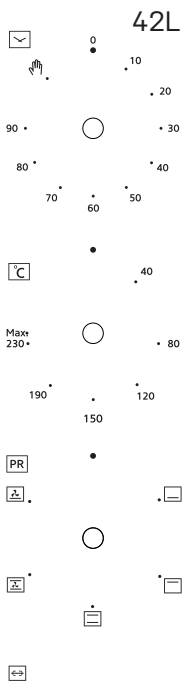
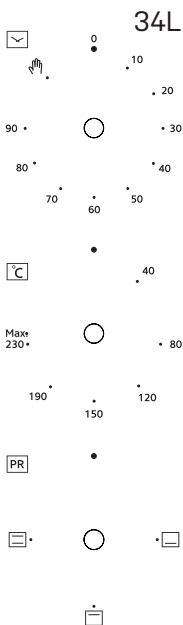
ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ:

Загорается, когда духовка включена.

Примечание:

Электрическая мини печь работает только при одновременной установке температуры, времени приготовления и режима приготовления пищи. В данном случае на панели управления загорится индикатор питания и включится свет(*) в духовке.

(*) Имеется в некоторых моделях



РЕЖИМЫ РАБОТЫ:

	Верхний нагрев
	Нижний нагрев
	Верхний и нижний нагрев
	Нижний нагрев+конвекция(*)
	Верхний, нижний нагрев+конвекция(*)
	Гриль(*)
	Гриль+конвекция(*)
	Вертел(*)
	Электрические конфорки (*)

7.ПРОГРАММИРОВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА(*)

Данная функция программирует длительность приготовления пищи.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

После первого подключения к сети на экране цифрового таймера замигают цифры и значок «времени».  Время на экране неправильное, его нужно установить.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

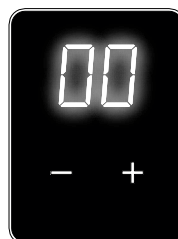
- Выберите режим установки времени, нажав кнопку «М» до появления мигающего значка «времени». 
- Установите часы времени с помощью кнопок «+» и «-».
- Затем еще раз нажмите кнопку «М», замигают вторые две цифры.
- Установите минуты времени с помощью кнопок «+» и «-».
- Нажмите «М» для подтверждения.
- Если вы не нажимаете на кнопки «+» и «-» в течение 15 секунд, режим установки времени автоматически останавливается.

(*)Имеется в некоторых моделях

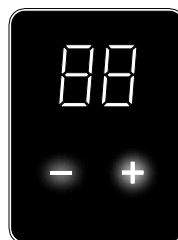


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ОТ-1000

1.РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

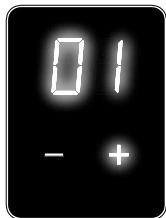


При первом включении устройства (при подключении к электричеству) на экране начнут мигать цифры «00». Мигание происходит один раз в секунду. Реле еще сработало. Пока не нажата какая-либо кнопка, цифры «00» будут продолжать мигать. Со временем цифры «00» не будут возрастать. Когда устройство находится в режиме ожидания, нажатие только кнопки «минус» или только кнопки «плюс» не приведет срабатыванию какой-либо функции.

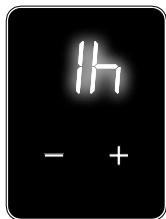


Для того, чтобы вывести устройство из режима ожидания и перевести его в ручной режим работы, необходимо одновременно нажать кнопки «минус» и «плюс». В этом случае цифры «00» перестанут мигать, а цифры стабилизируются и зафиксируются на экране. Реле сработает и включится

2. РЕЖИМ ТАЙМЕРА



Когда устройство находится в ручном режиме, режим таймера активируется при помощи нажатия кнопки «Плюс». В режиме таймера, таймер устройства можно будет установить в диапазоне от 1 минуты до 4 часов с помощью кнопок «плюс» и «минус». Удерживая кнопки нажатыми, операции увеличения и уменьшения значений можно выполнять быстрее. После настройки, таймер на экране будет отсчитывать значения до тех пор, пока не достигнет значения «00».



Значение таймера, установленное на 1 час, отображается на дисплее как «1h».

Значение таймера, установленное на 2 часа, отображается как «2h»,

Значение таймера, установленное на 3 часа, отображается как «3h» и

Значение таймера, установленное на 4 часа, отображается на экране как «4h».

Как только установленное значение отсчитывается и падает ниже 1 минуты, значение оставшихся секунд отображается на экране как «59»,

«58», «57».... Когда таймер прекратит отсчитывать и достигнут цифр

«00», активируется звуковой сигнал, и реле прекращает передачу.

Значение «00» на дисплее также будет мигать в соответствии со звуковым сигналом. До тех пор, пока не будет нажата какая-либо кнопка, продолжительность сигнала будильника будет звучать около 7 минут.

Через 7 минут аудиосигнал будильника прекратится, но на дисплее продолжат мигать цифры «00».

При одновременном нажатии кнопок «плюс» и «минус» мигание прекратится и реле снова включится и сработает. Если кнопки «плюс» и «минус» нажать одновременно до истечения 7-минутного периода, звуковой сигнал прекратится, на экране зафиксируются цифры «00», и реле сработает и начнет функционировать. Если при активной сигнализации нажата только кнопка «минус» или только «плюс», звуковой сигнал тревоги прекратится, а процесс мигания при этом продолжится.

3. НАСТРОЙКИ ТОНАЛЬНОСТИ ЗУММЕРА



Когда устройство находится в ручном режиме и на экране отображаются числа «00», нажатие и удерживание кнопки «минус» в течение примерно 2 секунд активирует режим настройки зуммера. После активации настройки зуммера, на экране отобразится текущий активный сигнал зуммера, сопровождаемый изданием звука «бип» (t1, t2 или t3). Затем при каждом нажатии кнопки «минус» тон зуммера меняется в следующем порядке: t1, t2, t3, t1, t2.... Чтобы активировать выбранный тон, подождите 3 секунды, не нажимая никакие кнопки, до тех пор, пока название этого тона не отобразится на экране, или данный тон можно активировать при помощи нажатия кнопки «плюс».

ПРИМЕЧАНИЕ. При каждом нажатии клавиши во время работы устройства раздается звуковой сигнал «бип».

(*): Доступно только для некоторых моделей.

В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В случае отключения электроэнергии, если был запущен режим приготовление пищи, он будет приостановлен. Таймер будет отображаться в виде 00: 00, его необходимо установить заново.

8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

1. Установите противень на самый нижний уровень
2. Регулятор режима работы переведите в требуемую позицию
3. Разогрейте печку до температуры, указанной в рецепте
4. Установите таймер на необходимое время
5. После прогрева печи в течении 5 минут поместите в него приготавливаемое блюдо. Вес продуктов, которые помещаются на противень или решётку, не должен превышать 3 кг. Продукты должны располагаться равномерно по всей поверхности противня, ни одна из сторон которого не должна быть перегружена
6. Проверьте готовность блюда за 5-10 минут до предполагаемого окончания работы
7. Когда процесс приготовления завершен, переведите таймер в положение «0»
8. Если таймер был установлен на определенное время, то после его истечения прозвучит звуковой сигнал

9. КУЛИНАРНАЯ ТАБЛИЦА

Рекомендации по приготовлению продуктов, полученные в результате проведения пробной готовки в наших лабораториях, приведены в таблице ниже. Продолжительность приготовления может отличаться в зависимости от напряжения сети питания, типа продуктов, их количества и используемой температуры. Для получения нужного результата можно попробовать разные значения температур

Продукты	Значение термостата	Время приготовления(мин.)	Порядок размещения
Печенье	170-180	25-30	нижний уровень
Пирожное	170-190	40-50	нижний уровень
Пирог	180-200	40-50	нижний уровень
Кекс	170-180	35-40	нижний уровень
Запекание пасты	170-190	25-30	нижний уровень
Рыба	220-max	30-40	нижний уровень
Баранина	220-max	90-120	нижний уровень
Говядина	220-max	90-120	нижний уровень
Индейка	220-max	45-55	нижний уровень
Курица	220-max	45-55	нижний уровень
Размораживание	40	10-60	верхний уровень
Йогурт	40	180-210	верхний уровень

10.РАЗМОРАЖИВАНИЕ

-Извлеките размораживаемые продукты из контейнера и поместите их на решетку. Поместите под решетку противень для сбора воды, вытекающей в процессе разморозки. Таким образом, размораживаемые продукты не будут находиться в воде, образованной в результате разморозки

- Функцию разморозки можно использовать в соответствии с описанием, приведенным в кулинарной таблице

-Во время разморозки рекомендуется использовать верхний и нижний нагревательные элементы и конвекцию(*).Так как продолжительность разморозки отличается в зависимости от веса продуктов, процесс разморозки необходимо контролировать

11.ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Для того чтобы приготовить йогурт, Вам потребуется свежее молоко и закваска. Основным условием приготовления этого продукта является постоянное поддержание температуры 40-45 градусов при закваживании.

Процесс закваски в печи должен составлять не менее 6-8 часов.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Прокипятите непастеризованное молоко
- Выдержите кипяченое молоко некоторое время после его охлаждения
- Установите температуру в духовке на 40-50 °С, вентилятор (*) должен начать работать
- Йогурт готовится в духовке в ёмкости с крышкой

12.УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

- Отключите устройство от сети. Устройство может быть очень горячим во время работы и спустя некоторое время после ее окончания
- Протрите наружную поверхность мягкой влажной губкой. Во избежание появления пятен используйте специальное средство для чистки металлических поверхностей. Наносите средство не на поверхность печи, а на губку
- Не применяйте для чистки корпуса панели управления противней и других частей печи щетки, металлические мочалки, ножи и другие жесткие предметы
- Не используйте абразивные чистящие средства
- Внутренние части печи следует протирать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Протрите их влажной тканью, удалив остатки моющего средства. Тщательно высушите

(*)Имеется в некоторых моделях

- Используйте специальные чистящие средства для мытья стеклянных поверхностей
- Не осуществляйте чистку печи при помощи пара
- Не используйте легковоспламеняющиеся вещества (такие как кислота, растворитель, бензин и пр.) для очистки печи
- Ни одна часть печи не предназначена для мытья в посудомоечной

машине

ЧИСТКА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Электропечь должна полностью остыть. Аккуратно протрите нагревательные элементы мягкой влажной губкой. Не используйте



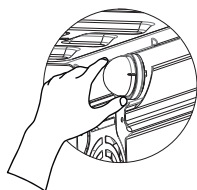
чистящие средства.

Перед включением печь должна полностью высохнуть

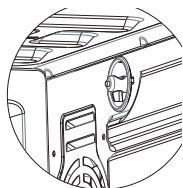
13.ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

- Проверьте, надежно ли шнур электросети подключен к розетке
- Проверьте питание в сети
- Проверьте, нет ли повреждений шнура питания
- Если проблема не разрешится, обратитесь в сервисный центр

14.ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА (*)



Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы отключите электропитание вашего



прибора и убедитесь, что печь остыла. Извлеките защитное стекло, поворачивая его как показано на рисунке, и установите новую лампу с такими же техническими характеристиками.

(*)Имеется в некоторых моделях

15.УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ



1. Данное изделие не содержит опасных и запрещенных веществ. Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования

2. Данное изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и повторно использованы.

3. Не следует выбрасывать ваше изделие вместе с бытовыми отходами по истечении его срока службы. Необходимо сдать его в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Помогите защитить окружающую среду и природные источники путем



переработки отработанных изделий.

В целях безопасности детей перед утилизацией данного изделия необходимо отрезать электрический кабель, чтобы предотвратить его включение.

УПАКОВКА

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого материала в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми и иными отходами, сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов.

USER MANUAL

Mini Oven

M34**,M42**,M45**

ENG

TABLE OF CONTENTS

1. Before starting24

2. Power connection24

3. Operation guidelines25

4. Complete set28

5. Technical specifications29

6. Control panel30

7. Programming using the digital timer(*)32

8. Cooking food.....36

9. Culinary table36

10. Defrosting37

11. Making yoghurt38

12. Maintenance of the oven38

13. Troubleshooting.....39

14. Replacement of the oven light lamp(*).39

15. Disposal of household appliances40

(*) Available in some models

1. BEFORE STARTING

1. Carefully get the product and its accessories out of the box.
2. Remove all packaging materials and promotional stickers.
3. Carefully read the entire operation manual.
4. After transportation or storage at low temperatures it is necessary to keep the device at room temperature for at least 2 hours before switching on.
5. Wipe the product body with a damp cloth and allow it to dry.
6. Prior to connection, make sure that there are no damages and dents on the body and inside the internal chamber of the device. The door hinges shall function properly.
7. Insert the plug into the mains socket.
8. Be sure to keep on-site the warning labels, indicating stickers (if available) and the serial plate of the product on the body.



Absence of a serial number on the product automatically deprives you of the right to warranty maintenance.

2. POWER CONNECTION

- oYur oven is designed for use in a 230V network at a frequency of 50Hz and a current rating of 16A. If these indications differ from those of your network, contact an authorized service center for the device connection.
- Connection of your device to the power circuit shall be made only using an individual socket with a grounding contact in accordance with the regulatory enactments. Consult a specialist if the socket with grounding contacts is not available at the place of location of the appliance.
- While switching for the first time, the oven must be heated at a temperature of 200 degrees in the well-ventilated premises for not more than 15 minutes. In this case, a slight fogging of the premises is possible due to burning of protective materials of the heating elements. This is normal occurrence and is not a manufacturing defect.
- In order to prevent overheating, an empty oven with maximum settings shall not be switched on for more than 15 minutes. It takes 8-10 minutes to warm up.



The manufacture shall not bear any responsibility for the damage to the device connected to the socket without the grounding contact.

3. OPERATION GUIDELINES

- The oven shall be used in accordance with the safety precautions. Its violation may cause injuries and damage to the device
- The oven is designed for cooking food in domestic conditions. Industrial or other improper use of the appliance shall be considered as violation of the conditions for proper operation of the device.
- Do not allow children and people with physical, sensory or mental disabilities to use the device.



The manufacturer does not bear any responsibility for damages caused by non-observance of safety precautions and operating procedures for the device!

SHORT CIRCUIT PREVENTION!

- The appliance must be connected to the socket with a grounding contact.
- Use an extension cable designed for the power consumption of the device. Inconsistency in the parameters can lead to short-circuit or fire of the cable.
- Do not pull the power cord in the doorways or near the heat sources. Make sure that the power cord is not twisted or bent and that it does not touch the sharp objects, angles and furniture edges.
- Do not allow the connecting cable to be hooked by the appliance body since the cable insulation may melt. In the case of damage to the power cord in order to avoid risks, it must be replaced by an authorized service center.
- In the case of a malfunction, remove the plug from the socket or switch off the fuse.
- Unplug the appliance after use, and also during its cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands, holding it by the plug, and not by the wire.



Accidental damage to the power cord may result in electric shock and malfunctions that are not covered by the warranty. The damaged electrical cable requires an urgent replacement in the service center.

INFLAMMATITON PREVENTION!

- Distance of the oven to the walls, curtains and other temperature-sensitive materials should be at least 20 cm. It is advisable to use the oven on the table with a heat-resistant coating.
- Do not place the appliance on a soft surface, do not cover it with cloth or other materials during operation, do not use it to dry clothes and garment.
- It is forbidden to place the oven in various niches (shelves, cabinets) and build the oven into the furniture!
- Do not put the combustible or flammable objects in the oven. Do not open the appliance door if smoke has formed inside the device. Disconnect the appliance from the mains or switch off the appropriate fuse in the fuse block.
- When using the parchment paper, fasten it in the houseware before placing in the oven. Due to the air flow entering the device, the parchment paper can be raised, touch the heating element and flare up. To avoid this, put the baking case on the paper immediately. Use the parchment paper with the correct dimensions.

BURN INJURY PREVENTION!

- During operation of the oven, the temperature inside it is very high. Be careful when opening the oven door since the steam can escape from it.
- The oven is heating up during operation. Do not touch hot surfaces and keep children away.



These labels are located on the surfaces that are running very hot. When the oven is functioning, do not touch them.

HOUSEWARE

- When using ceramic and glass houseware, make sure that they are suitable for use in the oven. The houseware should be heat-resistant.
- Do not heat liquids and other products in the sealed containers, for example, in the closed bottles, since they can explode.

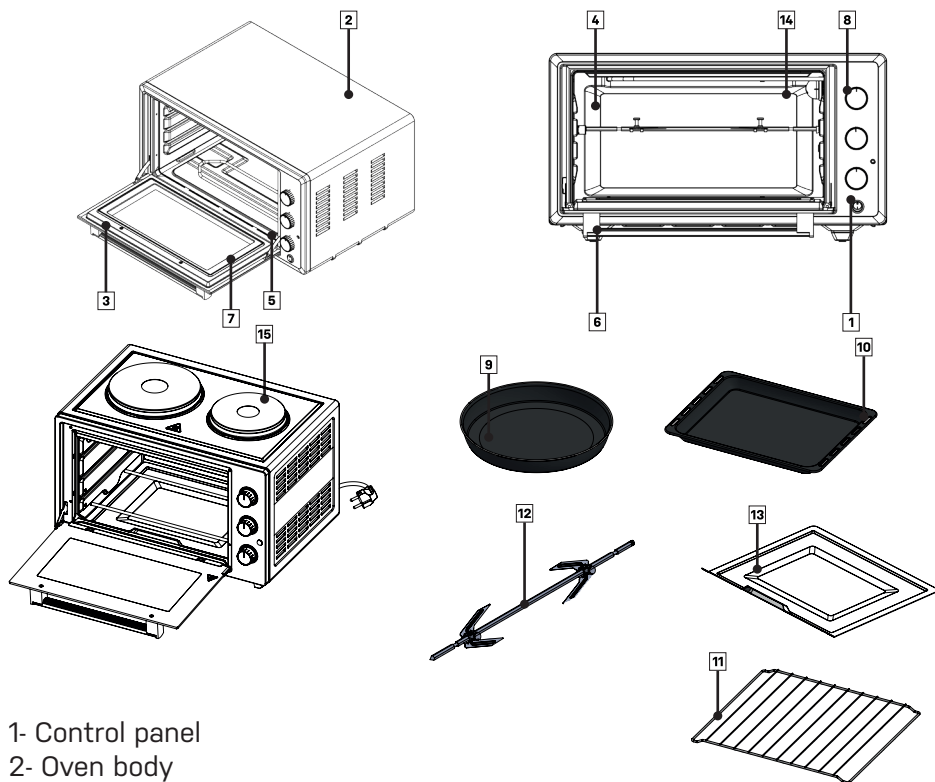
ELECTRIC OVEN FAILURE PREVENTION!

- The ventilation openings of the oven must be open. Insufficient ventilation may result in overheating of the device.
- It is forbidden to use the oven as a work surface or support for any objects.
- Do not insert any objects into the door hinges, preventing it from closing.
- Do not move the oven using its door handle. The door handle is not designed to carry the device and can get break off.
- When using the foil or parchment paper, make sure that they do not come into contact with the heating elements.
- Do not pour cold water into the operating chamber or accessories until the surface of the device has cooled down since it can be deformed due to the sudden change in temperature.
- It is forbidden to place objects (dripping pans, frying pans) on the open door of the oven.
- The device may only be transported in the original packaging and in a fixed vertical position.



Any malfunction of the oven shall be eliminated by the authorized service center.

4. COMPLETE SET



- 1- Control panel
- 2- Oven body
- 3- Door handle
- 4- Cooking chamber
- 5- Heating elements
- 6- Legs
- 7- Glass door
- 8- Switches
- 9- Round dripping pan (*)
- 10- Square dripping pan
- 11- Grill
- 12- Roasting jack (*)
- 13- Crumb tray (*)
- 14- Lamp (*)
- 15- Hotplate (*)

(*) Available in some models

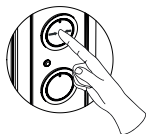
5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications of the device	M34 L	M42 L	M45 L
External width, mm	480	520	495
External depth, mm	356	440	380
External height, mm	300	330	300
Internal width, mm	364	397	345
Internal depth, mm	315	385	320
Internal height, mm	240	240	240
Supply mains voltage, W	220-230	220-240	220-230
Temperature regulation, °C	40-230	40-230	40-230
Mechanical timer (*), min	0-90	0-90	0-90
Digital timer (*), h	00:00-23:59	00:00-23:59	00:00-23:59
Maximum capacity, W	1500	1300	1200
Upper heating element, W	650	650	600
Lower heating element, W	650	650	600
Grill (*), W	1300	1300	900
Fan capacity (convection (*)), W	11-15	11-15	11-15
Oven light lamp (*), W	15-25	15-25	15-25
Roasting jack (*), W	6	6	6
Hotplate -1(*) ø180 HP	-	1500 W	-
Hotplate -2(*) ø145 HP	-	1000 W	-
Hotplate -3(*) ø 80 HP	-	450 W	-

(*) Available in some models

6. CONTROL PANEL

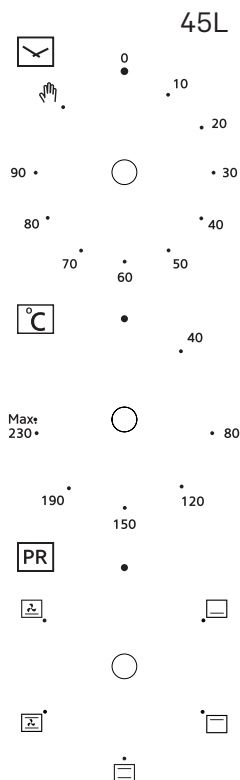
In the models with recessed switches (*), the modes can be set when the switch is pushed out.



Press and release the switch to push it out



It is possible to make the required settings now by turning left and right.



TEMPERATURE REGULATOR:

Turn the switch and select the temperature from.

MECHANICAL TIMER (*):

Turn the switch and set the required cooking time. At the end of the operation, an audio signal will sound.

If the timer switch is set to the "manual control" mode in the position,  the oven will be functioned permanently. Do not leave it unattended!

OPERATING MODE CONTROL:

Turn the switch and select the operating mode of the oven.

The oven has from 3 to 6 (*) operating modes.

POWER INDICATOR:

It lights up when the oven is switched on.

Note:

The oven functions only when the temperature, cooking time and cooking mode are set simultaneously. In this case, the power indicator lights up on the control panel and the light lamp(*) turns on in the oven.

(*) Available in some models

OPERATING MODES:

	Upper heating
	Lower heating
	Upper and lower heating
	Lower heating with convection(*)
	Upper and lower heating with convection(*)
	Grill(*)
	Grill with convection(*)
	Roasting jack(*)
	Hotplate(*)

7. PROGRAMMING USING THE DIGITAL TIMER (*)

This function allows to program the duration of cooking process.

POWER CONNECTION

After the first power connection, the digits and the "time" icon will flash on the digital timer screen. ⌚ The time on the screen is wrong, it needs to be set.

TIME SETTING

- Select the time setting mode by pressing the "M" button before the flashing "time" icon appears . ⌚
- Set the clock hours using the "+" and "-" buttons.
- Then press the "M" button again, the second two digits will flash.
- Set the clock minutes using the "+" and "-" buttons.

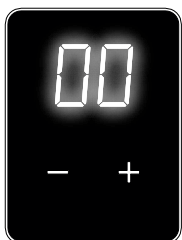
(*) Available in some models

- Press the "M" button to confirm.
- If you do not press the "+" and "-" buttons within 15 seconds, the time setting mode will be automatically switched off.

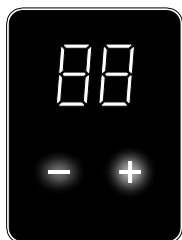


USAGE OF THE DIGITAL TIMER (*)

1.STANDBY MODE



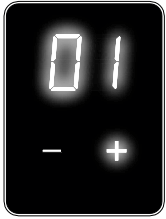
When the device is first energized, the numbers "00" begin to flash on the screen. Flashing takes place once a second. The relay is not in transmission. Unless any button is touched, 00 numbers continue to flash. As time goes on, there is no increase in 00 numbers.



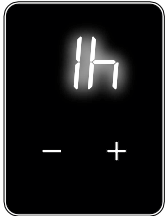
When the device is in standby mode, pressing only the minus or only the plus button does not perform any function.

(*): Only available on some models.

2. TIMER MODE

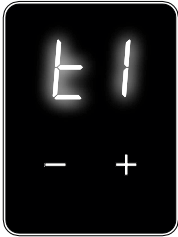


While the device is in manual mode, timer mode is activated by pressing the "Plus" button. Timer adjustment is made between 1 minute and 4 hours by using the plus and minus buttons in the timer mode. Increasing and decreasing operations can be provided by holding down the buttons. After installation, the timer value on the screen counts down until it reaches '00'.



The timer value set for 1 hour displayed on the screen as "1h" The timer value set for 2 hour displayed on the screen as "2h" The timer value set for 3 hour displayed on the screen as "3h" The timer value set for 4 hour displayed on the screen as "4h" As soon as the established value counts down and falls below 1 minute, the remaining seconds value appears on the screen as 59, 58, 57... seconds. When the timer expires and reaches 00, the alarm sound is activated, the relay stops transmission. The value 00 on the display also flashes in a coordinated manner with the alarm sound. Unless any button is touched, the alarm sounds for about 7 minutes. After 7 minutes, the alarm stops, but the numbers '00' continue to flash on the screen. When the plus and minus buttons are pressed at the same time, the flashing process stops and the relay turn on the transmission. If the plus and minus buttons are pressed together before the 7-minute period has expired, the alarm sound will be cut, '00' numbers will be fixed on the screen, the relay will be transmitted. If only the minus or only the plus button is pressed while the alarm is active, the alarm sound is cut off, the flashing operation continues.

3.ADJUSTMENT OF BUZZER TONE



When the device is in manual mode and the numbers '00' appear on the screen, the buzzer tone setting is activated by holding down the minus button for about 2 seconds. When the buzzer tone setting is activated, the currently active buzzer tone appears with a beep (t1,t2 or t3}. Then the buzzer tone changes (in order of t1, t2, t3, t1, t2.) in order to each minus button pressing. To activate the selected tone, while the name of the buzzer tone appears on the screen, it is waited for 3 seconds without pressing any button or the tone is activated by pressing the plus button.

NOTE: During the operation of the device, a beep sounds at every valid key press.

(*): Only available on some models.

IN THE CASE OF POWER OUTAGE

In the case of power outage, if the cooking mode is active, it will be interrupted. The timer will be displayed as 00:00; it will need to be set again.

8. COOKING FOOD

1. Place the dripping pan on the lowest level.
2. Adjust the operating mode switch to the desired position.
3. Preheat the oven to the temperature specified in the recipe.
4. Set the timer to the desired time.
5. After warming the oven for 5 minutes, place the dish to be cooked into the oven. The weight of products that are placed on the dripping pan or grill must not exceed 3 kg. The products should be placed uniformly over the entire surface of the dripping pan, no side of which should be overloaded.
6. Check the dish doneness 5-10 minutes prior to the expected completion of the operation.
7. When the cooking process is over, adjust the timer to the position "0"
8. If the timer has been set for a certain time, then an audio signal will sound after its expiration.

9. CULINARY TABLE

Recommendations for cooking food products were obtained as a result of the test cooking in our laboratories and are given in the table below. Duration of cooking may vary depending on the voltage of the mains, the type of food products, their quantity and the temperature used. In order to get the desired result, you can try different temperature values.

Products	Thermostat value	Cooking time (minutes)	Placement procedure
Cookies	170-180	25-30	Lower level
Pastry	170-190	40-50	Lower level
Pie	180-200	40-50	Lower level
Muffin	170-180	35-40	Lower level
Pasta baking	170-190	25-30	Lower level
Fish	220-max	30-40	Lower level
Lamb	220-max	90-120	Lower level
Beef	220-max	90-120	Lower level
Turkey	220-max	45-55	Lower level
Chicken	220-max	45-55	Lower level
Thawing	40	10-60	Upper level
Yoghurt	40	180-210	Upper level

10. DEFROSTING

- Remove the products to be thawed from the container and place them on the grill. Place a tray under the grill to collect the water that flows out during thawing. Thus, the products to be thawed will not be placed in the water obtained as a result of thawing.
- The thawing function can be used in accordance with the description given in the cooking table.
- During thawing, it is recommended to use the upper and lower heating elements and the convection(*). Since the thawing time differs depending on the weight of the products, the thawing process must be controlled.

(*) Available in some models

11. MAKING YOGHURT

In order to make yogurt, you need fresh milk and yoghurt starter. The main condition for making this product is constant temperature maintenance at the level of about 40-45 degrees during fermentation. The fermentation process in the oven should continue for at least 6-8 hours.

RECOMMENDATIONS:

- Boil unpasteurized milk.
- The boiled milk should be aged for a while after it has been cooled.
- Set the temperature in the oven to 40-50°C, the fan (*) should start working.
- Yogurt is cooked in the oven in a container with a lid.

12. MAINTENANCE OF THE ELECTRIC OVEN

- Disconnect the device from the mains. The device can be very hot during its operation and for some time after its completion.
 - Wipe the outer surface with a soft damp sponge. In order to prevent the surface from spotting, use the special agent for cleaning the metal surfaces. Apply the agent not to the surface of the oven, but to the sponge.
 - Do not use brushes, metallic sponges, knives and other rigid items to clean the body, control panels, dripping pans and other parts of the oven.
 - Do not use abrasive cleaning agents.
 - Internal parts of the oven should be wiped with a soft cloth soaked in the soapy water.
- Wipe them with a damp cloth, removing the detergent residues. Dry thoroughly.
- Use special cleaning agents for washing glass surfaces.
 - Do not clean the oven with steam.
 - Do not use flammable substances (such as acid, solvent, gasoline, etc.) for cleaning the oven.
 - No part of the oven is intended to be washed in a dishwasher.

CLEANING OF THE HEATING ELEMENTS

The oven must be completely cooled down. Gently wipe the heating elements with a soft damp sponge. Do not use cleaning agents.

(*) Available in some models

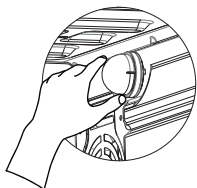


The oven must be completely dry prior to switching on.

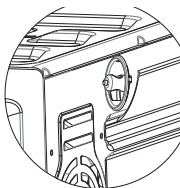
13. TROUBLESHOOTING

- Check if the power cord is plugged in the socket securely.
- Check the power supply in the mains.
- Check for damages to the power cord.
- If the problem persists, contact the service center.

14. REPLACEMENT OF THE OVEN LIGHT LAMP (*)



In order to prevent electric shock, prior to replacing the light lamp, turn off the power of your appliance and make sure that the oven has cooled down.



Remove the protective glass by turning it as shown in the figure, and install the new light lamp with the same specifications.

Note: The failure of the light lamp is not a warranty case.

15. DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES



1. This product does not contain dangerous or prohibited substances. It complies with the requirements of the provisions of the EU 'Waste Electrical and Electronic Equipment' Directive.

2. This product is made of high-quality parts and materials that can be recycled and reused.

3. Do not dispose of your product with the household waste at the end of its service life. It is necessary to return it to the collection facility for processing waste electrical and electronic equipment.

Help to protect the environment and natural resources by recycling waste products.



For the safety of children, prior to disposing of this product, it is necessary to cut the power cable to prevent it from being switched on.

PACKAGING

The packaging materials of the device are made from recyclable material in accordance with our national legislation. Do not dispose of packaging materials together with the household and other waste. Please return them to collection facilities for packaging materials.

EAC

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Уважаемый Клиент Просим Вас ознакомиться с условиями гарантийного обслуживания.

1. Производитель предоставляет **12-месячную** гарантию на мини-печь, а для Духовой шкаф, варочных панелей и вытяжек срок гарантии составляет **24 месяца** с даты покупки.
2. При обращении за гарантийным ремонтом в сервисный центр необходимо предъявить полностью заполненный гарантийный талон (с указанием серийного номера прибора, даты продажи, чётко различимой печати продавца). Если талон не заполнен, потребитель для получения гарантийного ремонта может обращаться только к продавцу и/или изготовителю товара.
3. Продавец (и/или изготовитель, уполномоченный представитель изготовителя) оставляет за собой право отказать от гарантийных обязательств, если сервисной службой будет доказано, что недостатки товара возникли после передачи товара потребителю вследствие нарушения потребителем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожар, катастрофа, др.), попадания бытовых насекомых и грызунов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, указанных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети.
4. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством РФ.

Предпродажная подготовка произведена в присутствии покупателя. Внешний вид – без повреждений, комплектность полная.

С условиями гарантийного обслуживания согласен:

_____ Подпись покупателя

Импортёр фирма ;		Ваше имущество;
Название Фирмы:	ООО «АРТТЕХНИКА»	Бренд: CARINO
Адрес:	КИЕВСКОЕ ШОССЕ 22-Й(П МОСКОВСКИЙ) КМ, ДВЛД. 4, СТР. 2, ПОМЕЩ. 68Н/2, МОСКВА Г. 108811	Тип: Электрическая миди-печь
		Модель:
Адрес для связи с сервисом:	service@arttechnic.ru	Бандероль и серийный номер:
Веб-адрес:	www.arttechnic.ru	Гарантийный период: 2 года
		Максимальное время ремонта: 20 рабочих дней

carino

Продавец компания:

Название Фирмы:

Адрес:

Телефон:

Факс:

Электронная почта:

Дата и номер счета фактуры:

Дата и место доставки:

Подпись уполномоченного лица:

Печать компании:

Этот раздел будет подписан и печатан авторизованным дилером, у которого вы приобрели продукт.

WARRANTY TERMS

Dear Customer! Please read the terms and conditions of warranty service.

1. The manufacturer provides a **12 month** warranty for the mini oven and for built-in ovens, hobs, hoods the warranty period is **24 months** from the date of purchase.

2. When applying for warranty repair to the service centre, it is necessary to present a fully completed warranty card (with the serial number of the device, date of sale, clearly legible seal of the seller). If the warranty card is not filled in, the consumer can apply for warranty repair only to the seller and/or manufacturer of the product.

3. The seller (and/or manufacturer, authorised representative of the manufacturer) reserves the right to refuse warranty obligations, if it is proved by the service department that defects of the goods occurred after the goods were handed over to the consumer due to the consumer's violation of the rules of use, transportation, storage, actions of third parties, force majeure (fire, catastrophe, etc.), ingress of household insects and rodents, as well as due to significant violations of the technical requirements specified in the operating instructions, including instability of the product.

4. This guarantee shall not prejudice the consumer's legal rights granted to him by the applicable laws of the Russian Federation.

Pre-sale preparation was made in the presence of the buyer.

Appearance without damage, complete set

I agree with the terms and conditions of warranty service:

_____ Buyer's signature

Manufacturer or Importer Company;		Your property;
Company Name:	ARTTEKNIKA LIMITED LIABILITY COMPANY	Brand: CARINO
Address:	Kievskoe Shosse (Moskovskiy Settlement) 22 KM ,DVLD.4,STR.2, 108811	Type: Midi Oven
		Model:
Service Contact Address:	service@arttechnic.ru	Banderole and Serial No:
Web Address:	www.arttechnic.ru	Warranty period: 2 Years
		Maximum Repair Time: 20 working days

carino

Seller Company

Company Name:

Address:

Phone:

Fax:

email:

Invoice Date and Number:

Delivery Date and Place:

Signature of the Authorized Person:

Stamp of the Company:

This section will be signed and stamped by the Authorized Dealer from whom you purchased the product.

carino