

**Vitek®**

**MANUAL INSTRUCTION  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**TOASTER OVEN/BROILER  
ПЕЧЬ-ДУХОВКА**

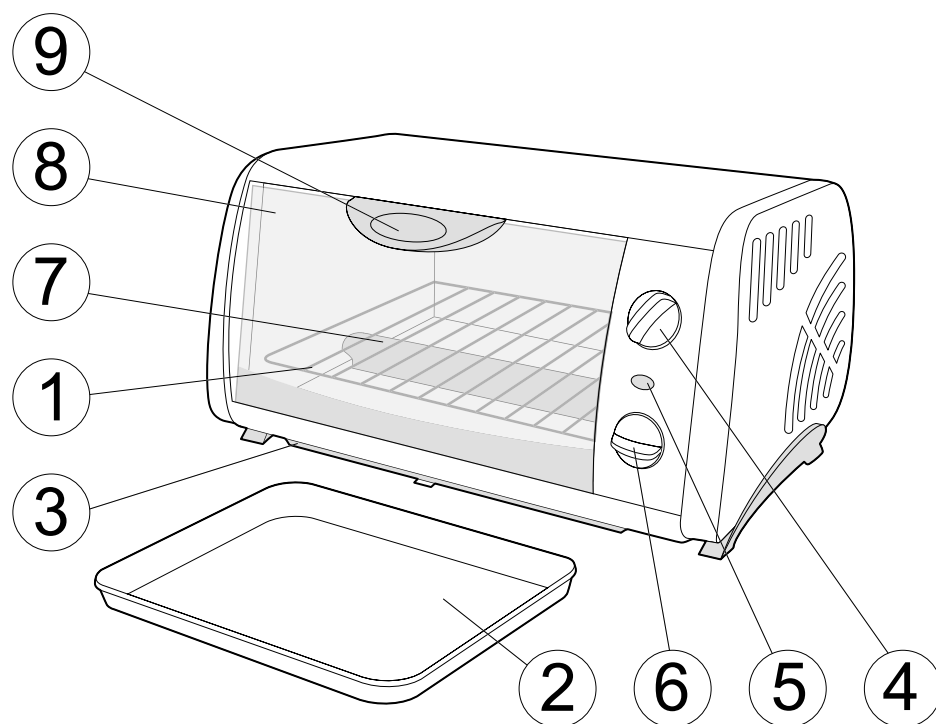


**МОДЕЛЬ VT-1274**

## ENGLISH

## РУССКИЙ

## IDENTIFICATION OF PARTS



- 1. **Bake Rack**
- 2. **Bake Pan**
- 3. **Swing-down crumb tray**
- 4. **Function Control Knob**
- 5. **Power-On Indicator light**
- 6. **Time Control Knob**
- 7. **Heating Element**
- 8. **Safety Glass Oven Door**
- 9. **Oven Door Handle**

**МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Процесс медленного приготовления - это самый лучший способ приготовить очень сочную и превосходную пищу из кусочков мяса, например, жаркое из остатков и грудинки. Вы можете также приготовить ребрышки, тушеные блюда, супы и множество других блюд. Это достигается приготовлением в течение 6-10 часов при напряжении 220-240 вт. Руководствуйтесь временем приготовления, указанным в Ваших любимых рецептах.

**УХОД И ЧИСТКА**

Всегда отключайте печь от сетевой розетки и давайте ей остыть перед чисткой.

Ваша печь покрыта изнутри специальным покрытием для быстрой чистки. Если возникает необходимость, протрите стенки печи мягкой губкой или тканью, смоченной в моющем растворе. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГУБКИ С МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ВОЛОКНАМИ И АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ВНУТРЕННЕЕ ПОКРЫТИЕ ПЕЧИ.

Промойте дополнительные принадлежности в мыльной воде или с использованием средства для мытья посуды. Протрите дверцу влажной мягкой губкой или тканью и вытрите насухо с помощью бумажного полотенца. Протирайте наружные поверхности печи с помощью влажной мягкой губки. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ НАРУЖНОЕ ПОКРЫТИЕ ПЕЧИ.

ТЩАТЕЛЬНО ПРОСУШИТЕ ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ ПЕЧИ ПЕРЕД ПОДСОЕДИНЕНИЕМ ЕЕ К СЕТЕВОЙ РОЗЕТКЕ.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Питание	230 В ~ 50 Гц
Максимальная мощность	1200 Вт

**СРОК СЛУЖБЫ РОСТЕРА НЕ МЕНЕЕ 5 ЛЕТ**

## РУССКИЙ

## ENGLISH

## РУКОВОДСТВО ПО ВЫПЕЧКЕ

Тип / Порция	Вес	Положение продукта в духовке	Время приготовления
Дичь (с костью)	фунт	На противне/На решетке	20-25 мин/18-25 мин
Куры (ноги)	фунт	На противне/На решетке	25-35 мин/30-40 мин
Говядина (ростбиф)	фунт	На противне/На решетке	30-50 мин/40-60 мин
Рыба (целая)	фунт	На противне/На решетке	13-20 мин/18-25 мин
Картофель	фунт	На противне/На решетке	40-50 мин/45-55 мин

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ

При этом режиме верхние и нижние нагревательные элементы работают непрерывно. Это обеспечивает конденсацию влаги на дверце ростера, когда тосты влажные или хлеб свежий.

1. Положите хлеб, предназначенный для тостов прямо на решетчатую полочку в ростере ближе к дверце, можно готовить сразу до четырех тонко нарезанных кусочков хлеба. При приготовлении всего лишь одного или двух кусочков хлеба, положите их в центре духовки.
2. Поверните переключатель режима работы по часовой стрелке в положение "Toast".
3. Поверните переключатель "TOAST / TIME" по часовой стрелке в положение желаемого цвета тостера от "Light" до "Dark".
4. Когда тост будет готов, прозвучит звонок и ростер автоматически выключится.

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТОСТОВ

Положение	Степень цвета хлеба	Время приготовления
"Dark"	7	5 мин
"Middle"	5	3-4 мин
"Light"	3	2-3 мин

## ЖАРКА

При данном режиме работы, работает только верхний нагревательный элемент.

1. Для жарки выньте решетчатую полку из духовки, поставьте ее сверху на противень и положите продукты прямо на решетку.
  2. Поставьте полку и противень с продуктами на направляющие рядом с дном духовки, выровняйте противень на направляющих, чтобы он был устойчив. Противень соберет капающие жир и влагу, выделяющиеся при жарке. Никогда не покрывайте решетку алюминиевой фольгой, так как это препятствует стеканию жира и влаги в противень.
  3. Закройте дверцу духовки.
  4. Поверните переключатель режима работы по часовой стрелке в положение "Broil".
  5. Поверните переключатель "TOAST / TIME" по часовой стрелке и установите желаемое время.
  6. При жарке продуктов, которые необходимо готовить с обеих сторон, следует поставить переключатель "TOAST / TIME" на время необходимое для поджаривания одной стороны, когда прозвучит звонок, духовка автоматически отключится. Откройте дверцу духовки. Пользуясь защитными, термоизолирующими рукавицами, осторожно выдвиньте решетку с противнем примерно наполовину из духовки. Переверните продукт, задвиньте решетку и противень в духовку и закройте дверцу духовки. Установите переключатель "TOAST / TIME" на необходимое время.
  7. Когда время истечет, прозвучит звонок и духовка автоматически выключится.
  8. Чтобы остановить работу духовки в любое время, откройте дверцу духовки. Нагревательные элементы отключатся при открытии дверцы; переключатель "TOAST / TIME" будет продолжать работать. Если Вы хотите прервать работу, поверните переключатель "TOAST / TIME" в положение "0".
  9. Поверните переключатель "TOAST / TIME" в положение "0" и отключите ростер от сети.
- ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** НЕ оставляйте духовку без присмотра во время жарки или приготовления румяной корочки.

## РУКОВОДСТВО ПО ЖАРКЕ

Тип / Порция	Вес	Положение продукта в духовке	Время приготовления
Дичь (с костью)	фунт	На противне/На решетке	23-27 мин/21-27 мин
Куры (ноги)	фунт	На противне/На решетке	28-38 мин/35-45 мин
Говядина (ростбиф)	фунт	На противне/На решетке	35-55 мин/45-65 мин
Рыба (целая)	фунт	На противне/На решетке	16-23 мин/21-28 мин
Картофель	фунт	На противне/На решетке	45-55 мин/50-60 мин

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquids
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Centre for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
9. When operating the oven, keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off pads, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the control to "0", then remove the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids
13. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
14. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
19. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
20. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
21. This appliance is off when the TIME controls are in the OFF position
22. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. Do not use outdoors.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
27. The temperature of accessible surface may be high when the appliance is operating.
28. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or table-top where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

## ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

# ENGLISH

# РУССКИЙ

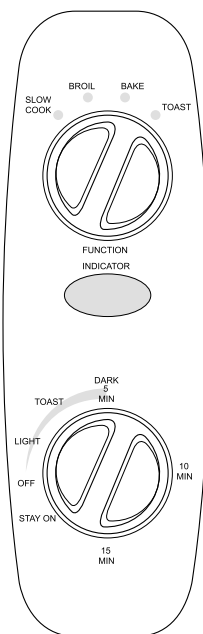
## PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

## GETTING TO KNOW YOUR TOASTER OVEN/BROILER (Continued)

### CONTROL PANEL

Please familiarize yourself with the toaster Oven Control Knob Panel, Oven Functions and accessories prior to the first use:



### FUNCTION CONTROL KNOB:

Choose the desired or recommended FUNCTION from Pause, Slow Cook, Broil, Bake, Toast.

### TOAST/TIME CONTROL KNOB:

To activate the Timer, turn the knob to the right (clockwise). When the timer is used for toasting, please choose Light, Middle and Dark position according to your require colour of the bread.

Attention: When Toasting bread, Set the Toast/ Time Control Knob at dial number 5 or below. When the timer is used for broiling, or baking, please choose the exact time according to the graduation.

When the time has elapsed or the knob is manually turned to the "0" Position, a bell will sound and the Oven will automatically shut off.

**POWER-ON INDICATOR LIGHT:** Illuminates when the oven is on.

**BAKE RACK:** Used for toasting, broiling, baking, heating. When Baking food, use lowest rack position and place.

**BAKE PAN:** on top of Bake Rack. Bake Pan is also can be used on the bottom of the Bake Rack due to its curve design.

**SWING-DOWN CRUMB TRAY:** Pull down for cleaning. When the oven is being used, Please make sure that the button of the crumb tray is clocked well.

**BAKE PAN:** Used in different combinations with the wire rack for broiling, backing, and heating.

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

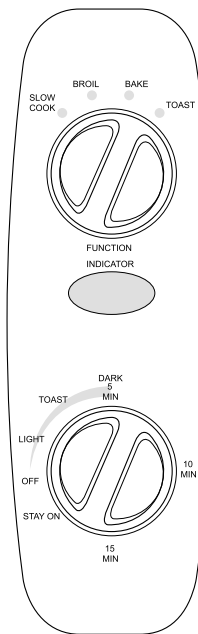
1. Read all instructions in this manual carefully. The informal on included in this book will help you to use your Toaster Oven/ Broil to its fullest.
2. Place your Oven on a level surface such as a counter top or tabletop. Be sure the sides, back, and top of the Oven are at least four inches (ten cent meters) away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
3. Remove all stickers from the Oven except the rating label located on the back.
4. Remove Bake Rack, Bake pan, and Swing-down Crumb Tray and wash in hot and sudsy water. Do not put the Bake pan in the dishwasher, or it will darken the pan. Dry thoroughly before placing in the Oven.
5. When you are ready to use the Oven, place the cord into a 230V AC outlet.
6. To avoid scratching, marring, or discoloration, do not store anything on top of the Oven during operation.
7. The Operation of heating element is interrupted when the door is opened. To continue operating, dose the door.

## OPERATING INSTRUCTIONS

CAUTION: Appliance surfaces are hot during and after use.

## BAKING, HEATING & DEFROSTING

Both the top and bottom elements will cycle on and off during this Oven function to maintain the desired Oven temperature.



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Пожалуйста, ознакомьтесь с панелью управления ростером, режимами работы ростера и вспомогательными приспособлениями, перед тем как начать пользоваться:

### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА РАБОТЫ:

Выберите желаемый или рекомендуемый режим работы среди "Pause" (Пауза), "Slow Cook" (Медленное приготовление), "Broil" (Жарка), "Bake" (Выпечка), "Toast" (Тост).

### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ "TOAST / TIME" (ТОСТ / ВРЕМЯ):

Для включения таймера, поверните ручку направо (по часовой стрелке). При использовании таймера для приготовления тостов, пожалуйста, выберите положение "Light" (Светлый), "Middle" (Средний) и "Dark" (Темный) в зависимости от цвета корочки хлеба, который Вам необходим. Внимание: При приготовлении тостов, устанавливайте переключатель "TOAST / TIME" в диапазоне от 5 и ниже. При использовании таймера для жарки или выпечки, пожалуйста, выбирайте точное время согласно градуировке. По истечении времени или поставке регулятора вручную в положение "0", прозвучит звонок и ростер автоматически выключится.

**СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ВКЛЮЧЕНИЯ:** загорается, когда ростер включен.

**РЕШЕТЧАТАЯ ПОЛКА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ:** используется для приготовления тостов, жарки, выпечки, разогревания. Для приготовления выпечки используйте самую нижнюю полку.

**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ:** находится на верхней полке духовки.

Противень может также использоваться на самом низу духовки, благодаря своим конструктивным особенностям.

**ВЫДВИЖНОЙ ПОДДОН ДЛЯ КРОШЕК:** предназначен для очистки. При включении ростера, пожалуйста, удостоверьтесь, что защелка поддона хорошо закрыта.

**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ:** используется в различных сочетаниях с решетчатой полкой для жарки, выпечки и разогревания.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** во время работы и после использования поверхности прибора могут быть очень горячими.

## ВЫПЕЧКА, РАЗОГРЕВАНИЕ И РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Оба нагревательных элемента, верхний и нижний, периодически включаются и выключаются во время работы ростера, для поддержания желаемой температуры в духовке

1. Откройте дверку духовки и поместите продукты на противень или на решетчатую полку для выпечки.
2. Закройте дверцу духовки.
3. Поверните переключатель режима работы по часовой стрелке в положение желаемого режима. Выпекайте в соответствии с рецептом или инструкцией по приготовлению. Размораживание в духовке.
4. Предварительно разогрейте тостер в течение 5 минут для выпечки и нагревайте, установив переключатель "TOAST / TIME" в положение "Dark". Через 5 минут прозвучит звонок и ростер автоматически выключится. Для размораживания предварительный разогрев не требуется. При размораживании, убедитесь, что вся бумажная и пластмассовая обертка пищевых продуктов удалена.
5. Поместите продукты в центр решетчатой полки, закройте дверцу духовки.
6. Установите переключатель "TOAST / TIME" по часовой стрелке на желаемое время. По истечении времени прозвучит звонок и ростер автоматически выключится.
7. При выпечке продукты можно положить на полку для выпечки, а противень можно поставить под полку, чтобы собрать растопленный жир или масло. Продукты одновременно теряют масло и влагу и становятся поджаренными и хрустящими. С другой стороны, продукты можно поместить в противне сверху на решетчатую полку, для того, чтобы пища сохранила больше влаги.

## РУССКИЙ

## ENGLISH

**УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

При пользовании электрическими приборами необходимо соблюдать следующие основные меры предосторожности:

1. Прочтите все руководства и инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь специальными рукоятками.
3. Особо пристальное внимание должно уделяться, когда устройство эксплуатируется детьми либо вблизи детей.
4. Для предупреждения удара электрическим током, не допускайте попадания шнура питания, штепсельной вилки или любого элемента конструкции в воду или любую другую жидкость.
5. Не допускайте соприкосновения шнура питания с острыми углами или гранями мебели, а также источниками сильного теплового излучения.
6. Не допускайте эксплуатацию прибора с поврежденным сетевым шнуром или штепсельной вилкой. Если в работе ростера наблюдаются неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения диагностики, профилактики или ремонта.
7. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к несчастному случаю.
8. Не помещайте устройство на газовые или электрические плиты и вблизи них, в нагретую духовку или микроволновую печь.
9. Для свободной циркуляции воздуха при пользовании печью, оставляйте, по меньшей мере, четыре дюйма (10 см) свободного пространства с каждой стороны.
10. Отключайте устройство от сетевой розетки, когда печь не используется или перед чисткой. Дождитесь полного остывания перед сменой элементов и чисткой.
11. Для отключения от сетевой розетки, установите переключатель в положение "ВЫКЛ." (OFF), затем выньте штепсельную вилку. Обязательно держитесь за вилку, не тяните за сетевой шнур.
12. Особо пристальное внимание должно уделяться при перемещении устройства, когда внутри него находится горячее масло или другие горячие жидкости.
13. Не закрывайте поддон для крошек или любой другой элемент конструкции печи металлической фольгой. Это может вызвать перегрев печи.
14. Будьте предельно аккуратны при работе с горячими принадлежностями и жидкостями.
15. Не используйте для чистки печи губки с металлическими волокнами. Это может повредить нагревательные элементы и создает опасность поражения электрическим током.
16. Не кладите слишком крупные продукты или металлическую посуду в печь, поскольку это создает опасность возгорания или поражения электрическим током.
17. Если печь во время работы накрыта или прикасается к легковоспламеняющимся предметам, включая занавески, покрывала, стены и т.п., возникает опасность пожара. Не кладите предметы на печь во время работы.
18. Будьте особо внимательны при использовании емкостей, изготовленных не из металла или стекла.
19. Не ставьте в печь картонные, пластиковые, бумажные емкости или предметы из похожих материалов.
20. Не храните внутри печи предметы, за исключением принадлежностей, рекомендованных производителем, когда печь не используется.
21. Печь выключена, если регуляторы находятся в положении "ВЫКЛ." (OFF).
22. Надевайте теплозащитные кулинарные рукавицы, когда ставите и достаете предметы из горячей печи.
23. Данная печь оснащена дверцей из закаленного безопасного стекла. Это стекло прочнее обычного и более устойчиво к разбиванию. Закаленное стекло может разбиться, но его осколки не будут острыми. Постарайтесь не царапать поверхность дверцы и края печи. Если на дверце есть царапины или вмятины, свяжитесь с нашей Службой работы с потребителями до начала эксплуатации печи.
24. Не используйте вне помещений.
25. Не используйте печь не по назначению.
26. Данная печь предназначена ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

**СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО**

В целях безопасности данное устройство оснащено относительно коротким шнуром питания. Допускается использовать удлинитель, при условии соблюдения следующих требований:

1. Электрические характеристики удлинителя должны быть, по меньшей мере, не хуже характеристик прибора.
2. Необходимо расположить удлинитель со шнуром питания таким образом, чтобы он не мешал свободному прохождению.

1. Open the Oven Door and put some food on the Bake pan or the Bake Rack.
2. Close the Oven Door.
3. Turn the Function Control Knob clockwise to the desired Function. Bake according to package or recipe instructions. Defrost at Bake.
4. Preheat the Oven for 5 minutes for baking and heating by turning the Toast/Time Control Knob clockwise to the DARK setting. After 5 minutes the bell will sound and the Oven will automatically shut off. It is not necessary to preheat the Oven for defrosting. When defrosting, be sure that all paper and plastic wrap is removed from food.
5. Place the food in the centre of the wire Rack, Close Oven Door.
6. Turn the Toast/Time Control knob clockwise to the desired time. When the time has elapsed, the bell will ring and the Oven will automatically shut off.
7. When baking, the food can be put on the Bake Rack, and the Bake pan can be put under the Bake Rack to collect the grease or oil. At that time, food will reduce the oil and moisture, and become crisper. On the other hand, the food can be put on the Bake pan on the top of the Bake Rack in the result that food will become more moisture.

**BAKING GUIDE**

<b>Type/ Cut</b>	<b>Weight</b>	<b>Food Position</b>	<b>Bake Time</b>
Lion (with bone)	1 lb	On the Bake Pan On the Bake Rack	20-25 min 18-25 min
Chicken (leg)	1 lb	On the Bake Pan On the Bake Rack	25-35 min 30-40 min
Beef (Top Round Roast)	1 lb	On the Bake Pan On the Bake Rack	30-50 min 40-60 min
Fish (whole)	1 lb	On the Bake Pan On the Bake Rack	13-20 min 18-25 min
Potato	1 lb	On the Bake Pan On the Bake Rack	40-50 min 45-55 min

**TOASTING**

Both the top and bottom elements will heat continuously when this function is used. It is normal for condensation to form on the Oven Door when toasting moist or fresh breads.

1. Put the bread to be toasted directly on the Wire Rack in the Oven. Close the Oven Door, Toast up to four slices of bread. When toasting only one or two slices of bread, centre the bread in the Oven.
2. Turn the Function Control Knob clockwise to the TOAST setting.
3. Turn the Toast/Time Control Knob clockwise to the desired toast colour from LIGHT to DARK.
4. The bell will ring and the Oven will automatically shut off when the toast is done.

**TOASTER GUIDE****BREAD (2 SLICES)**

<b>Position</b>	<b>Bread Colour grade</b>	<b>Toast Time</b>
DARK	7 Grade	5 min
MIDDLE	5 Grade	3 min~4 min
Light	3 Grade	2 min~3 min

**BROILING**

Only the top Heating Element will heat when this Oven function is used.

1. For broiling, remove the Bake Rack from the Oven and place on top of the Bake Pan. Place food directly onto the Bake Rack.
2. Place the Bake Rack and the Bake Pan with food onto the rails near the bottom of the Oven, Centre the Bake pan on these Rails so it is in a stable position.  
The Bake pan will catch any juices that drip during boiling. Never cover the Bake Rack with aluminum foil as this prevents juices and fat from dripping into the Bake Pan.
3. Close the Oven Door.
4. Turn the Function Control Knob clockwise to BROIL.

# ENGLISH

# РУССКИЙ

5. Turn the Toast/Time Control Knob clockwise to the desired time.
  6. When broiling food that needs to be cooked on both sides, est. When the bell rings, the Oven will automatically shut off. The Toast/Time Control Knob for the time necessary for one side. Open the Oven Door. Using protective, insulated oven mitts, carefully pull the Bake Rack and Bake Pan about halfway out of the Oven. Turn the food, slide the Bake Rack and Bake pan into the Oven and close the Oven Door. Turn the Toast/Time Control Knob to the desired time.
  7. When the time elapses, the bell will ring and the Oven will automatically shut off.
  8. To Stop operating any time, open the oven door. The heating elements will turn off when the door is opened; the Toast/ Time Control will continue to operate. If you want to discontinue operating, turn the Toast/ Time Control knob to "0" position.
  9. Turn the Toast/Time Control Knob to "0" and unplug the unit.
- CAUTION: DO NOT leave the Oven unattended during broiling or top browning.

## BROILING GUIDE

Type/ Cut	Weight	Food Position	Broil Time
Lion (with bone)	1 lb	On the Bake Pan	23-27 min
		On the Bake Rack	21-27 min
Chicken (leg)	1 lb	On the Bake Pan	28-38 min
		On the Bake Rack	35-45 min
Beef (Top Round Roast)	1 lb	On the Bake Pan	35-55 min
		On the Bake Rack	45-65 min
Fish (whole)	1 lb	On the Bake Pan	16-23 min
		On the Bake Rack	21-28 min
Potato	1 lb	On the Bake Pan	45-55 min
		On the Bake Rack	50-60 min

## SLOW COOKING

The slow-cooking process is an excellent way to attain very juicy and tender meals from cuts of meat such as rump roasts and briskets. You can also cook spare ribs, stews, soups, and a large variety of other foods. This is done by cooking 6-10 hours at 220-240. Use cooking times given in your favorite recipe.

## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

### CARE AND CLEANING

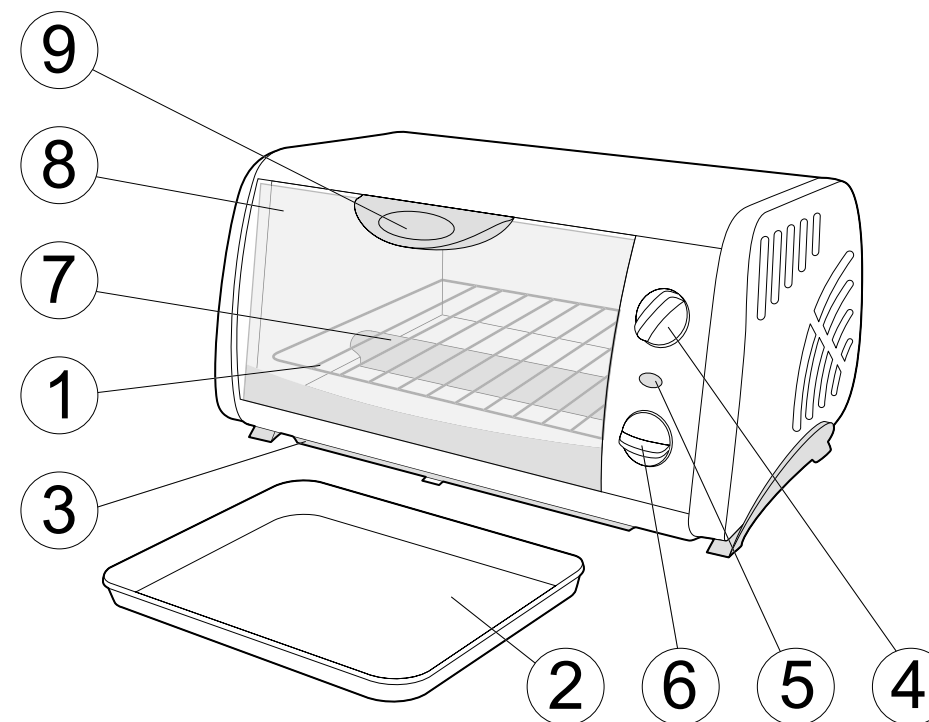
1. Make sure the Time Control Knob is in the OFF position and unplug before cleaning.
2. Allow Oven and accessories to cool completely before cleaning.
3. Clean the outside of the Oven with a damp cloth and dry thoroughly. Anon-abrasive liquid cleaner may cause for stubborn stains. Rinse and dry thoroughly. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners that will scratch the surface.
4. Clean the glass Oven Door with a cloth or sponge dampened with warm, sudsy water. Dry thoroughly.
5. Wash Wire Rack and Baking/Drip Pan in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly.
6. If crumbs and spills have accumulated on the Crumb Tray, slide it out of the Oven and wipe with a damp cloth. Dry thoroughly.
7. DO NOT use abrasive cleaners or metal scouring pads to clean Rack, Bake Pan, or Crumb Tray. For stubborn stains, clean with a nylon or polyester mesh pad and a mild.

### SPECIFICATION

Power requirement	230 V ~ 50 Hz
Max. power	1200 W

**SERVICE LIFE OF THE TOASTER OVEN/BROILER NOT LESS THAN 5 YEARS**

## СХЕМА ПОСТЕРА



1. Решетчатая полка для выпечки
2. Противень для выпечки
3. Выдвижной поддон для крошек
4. Переключатель режима работы
5. Световой индикатор включения
6. Переключатель установки времени
7. Нагревательный элемент
8. Заслонка из небьющегося стекла
9. Рукоятка дверки духовки