

145*210mm

MY4160

myria
MANUAL UTILIZARE
USER MANUAL

MY4160

INSTRUCTION MANUAL

Please read carefully and keep the instruction well

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE Nr. 2016CE215

În: Comitet Electro Serv S.A. - Sediul - Pajalele, nr. 1C, strada Ana Haiduc, Etaj 2, Bucuresti in calitate de reprezentant al producătorului confirmăm că produsele:

Tip Produs	Brand	Model	Caracteristici
Cuptor electric	Myria	MY4160	220-240V-50Hz, 1380W
Cuptor electric	Myria	MY4160	220-240V-50Hz, 1380W

sunt conforme cu Directivile:

2014/35/UE referitoare la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor echipamente finale de tensiune

2014/30/UE Compatibilitate electromagnetică

2011/65/EU privind

Categorie	Tip Produs	Norma aplicată	An
EMC	Duplex electric	EN 55111	2006
		EN 55112	2006
EMC	Duplex electric	EN 55143	2007
		EN 55143	2007
EMC	Duplex electric	EN 55153	2007
		EN 55153	2007
LVD	Duplex electric	EN 60335-1	2012
		EN 60335-2-8	2012
LVD	Duplex electric	EN 60335-1	2012
		EN 60335-2-8	2012
LVD	Duplex electric	EN 60335-1	2012
		EN 60335-2-8	2012

Aparatul poartă marcajul CE respectând toate standardele UE.

Prezentă declarație a fost completată în baza Declarației de Conformitate emise de către Producător.

Locul și data emiterii declarației București, 24.09.2016

Cristian Ciarnău
Administrator

București
24.09.2016

NAMES OF PARTS

1. Outer cabinet
2. shelves
3. wire rack
4. power indicator
5. thermostat knob
6. switch knob
7. timer
8. plug cord
9. heating element
10. door
11. door handle
12. high temperature resistant glass
13. tray
14. handle
15. foot

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Put the oven on a plain plate. Then plug in the power supply.
2. Prepare the food which is going to be baked in a tray, and regulate the temperature, time and power level, then plug in to preheat the oven. Put the tray with handle into the oven at the fixed temperature.
3. spread the tray with edible oil before putting preparation in it to provide again stickiness.
4. one tray once time ensure the food to be baked well distributed.
5. In the course of baking, watch the food from glass door. To the chunk of food. It is better to turn it over once or twice. Open the door when need turning or moving. But the door must be shut immediately.
6. Push all the "OFF" button after baking pull off the plug. Take out of the food carefully.

HOW TO USE THE CONVECTION FUNCTION:
It can choose the convection time and temperature of heating. This convection control works only when function control set on Convection switch position.

CAUTIONS

1. Before inserting the plug, be sure that the power supply same as rating label. The outlet should have reliable ground line. Do not handle the outlet should have reliable ground line. Do not handle the cord roughly. Keep the heating element and electric parts clean and dry to avoid any leak.
2. Because of the high temperature during the baking, do not touch the oven or open the door frequently. In order not to be scalded please use the handle if you want to take the tray or net out.
3. Don't drop water on the oven so as not to cause the breaking insulation and the electric fault.
4. "pa-pa" sound may occurs from the oven during its working. This is the expansion and contraction sound of the oven. It is a normal phenomenon.

CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE PRODUS

Este sunetul produs de expansiunea și contracția cuptorului și este normal să se audă.

5. Înainte de a muta aparatul, opriți-l, deconectați stecherul cablului de alimentare din priză și lăsați produsul să se răcească.
6. La prima utilizare a cuptorului acesta poate produce fum. Acest lucru este normal.

CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE PRODUS

1. Înainte de a curăța aparatul, opriți-l, deconectați stecherul cablului de alimentare din priză și lăsați produsul să se răcească.
2. Curățați suprafața interioară și exterioară a cuptorului cu o cârpă moale (sau cu un burete de vase) umezită în apă caldă și puțin detergent de vase. Apoi clătiți bine. Pentru a evita zgârirea aparatului, nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau dure pentru a îl curăța.
3. Nu folosiți solvenți sau substanțe chimice sau toxice pentru a curăța produsul.

<p>Caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacitate: 20l Funcție convecție Ușă dublă din sticlă Carcasă aluă cu mâner din inox Termostat control temperatură: 100-250°C Selector elemente încălzire în 4 trepte: Opriți, Sus, Jos, Sus+Jos Termostatizator 60' cu semnal sonor Indicator luminos Elemente de încălzire din inox Accesorii: tavă pentru gătit x1, grătar x1, mâner tavă x1 CE/ EMC/ RoHS 	<p>Specificații tehnice:</p> <ul style="list-style-type: none"> Temperatură de alimentare: 220-240V~50Hz Putere: 1380W Clasa I de electrosecuritate G.N./G.B.(KG): 5,7/6,4 Dimensiuni aparat (mm): 410x335x280 Dimensiuni ambalaj (mm): 450x375x335 Fabricat în R.P. China
--	--

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Așezați cuptorul pe o suprafață stabilă, dreaptă și conectați-l la priză de perete.
2. Pregătiți alimentele pe care vreți să le gătiți și așezați-le în tavă, apoi reglați temperatura, durata și puterea de preparare. Turnați puțin ulei în tavă pentru a evita ca alimentele să se prindă.
3. Introduceți tava în cuptor cu ajutorul mânerului.
4. Dacă introduceți o singură tavă în cuptor, alimentele se vor găti uniform.
5. Pe durata preparării, puteți observa alimentele prin geamul din sticlă. Bucățile de carne trebuie întoarse măcar o dată, pentru a vă asigura că se gătesc uniform pe ambele părți.
6. După ce s-a încheiat procesul de gătit, opriți cuptorul, deconectați-l de la priză de perete și scoateți cu grijă mâncarea din interior.

Funeția Convecție:
Puteți seta timpul de convecție și temperatura de gătit. Pentru a folosi funeția Convecție, setați comutatorul de funcționare pe poziția Convecție.

ATENȚIONĂRI

1. Înainte de a conecta aparatul la priză de perete, asigurați-vă că acesta are împământare și că are aceleași caracteristici tehnice cu cele marcate pe plăcuța cu date tehnice a aparatului. Păstrați elementele de încălzire și pe cele electrice curate și uscate.
2. Cuptorul se încălzește foarte tare în timpul funcționării. Nu îl atingeți și nu deschideți ușa prea des. Pentru a introduce sau pentru a scoate tăvile din cuptor folosiți mânerul special.
3. Pentru a evita riscul producerii unui scurtcircuit, nu vărsați apă pe cuptor și nu îl introduceți în apă sau în alte lichide.
4. Pe durata funcționării produsului se poate auzi un sunet "pa-pa".

METHODES OF CLEANING

1. Before cleaning the oven, first pull off the plug.
2. When cleaning, wash the interior and exterior surface with soft cotton(or sponge) dip in neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior and exterior surface of the oven, the protector of the tray and the net.
3. Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

<p>Features:</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacity: 20L Convection function Double door glass White color body with stainless steel handle 100°C~250°C temperature control 4 stage heating selector: Off, Up, Down, Up+Down 60' timer with audio signal Power indicator light Stainless steel heating elements Accessories: 1 piece bake tray, 1 piece grill rack, 1 piece tray handle CE/ EMC/ RoHS 	<p>Basic specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> Voltage: 220-240V~50Hz Power: 1380W Protection class I N.W./G.W.(KG): 5,7/6,4 Product size (mm):410x335x280 Package size (mm): 450x375x335 Made in P.R. China
--	---

DESCRIERE COMPONENTE PRODUS

1. Carcasă produs
2. Suport tăvi
3. Grătar
4. Indicator pomire
5. Buton termostat
6. Comutator
7. Timer
8. Cablu de alimentare
9. Element de încălzire
10. Ușă
11. Mâner ușă
12. Sticlă termorezistentă
13. Tavă
14. Mâner grătar/tăvi
15. Picioare de susținere

MY4160

MANUAL DE UTILIZARE

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare!

DESCRIERE COMPONENTE PRODUS

1. Carcasă produs
2. Suport tăvi
3. Grătar
4. Indicator pomire
5. Buton termostat
6. Comutator
7. Timer
8. Cablu de alimentare
9. Element de încălzire
10. Ușă
11. Mâner ușă
12. Sticlă termorezistentă
13. Tavă
14. Mâner grătar/tăvi
15. Picioare de susținere