

Suhini

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

МОДЕЛЬ:

SH-OR-1538LUX

SH-OR-2045LUX

SH-OR-2265LUX

RU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ КОНВЕКЦІЙНА ПІЧ

МОДЕЛЬ:

SH-OR-1538LUX

SH-OR-2045LUX

SH-OR-2265LUX

UA



EAC

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Прочитайте всю инструкцию и сохраните данный паспорт.
2. Данный прибор предназначен **ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, всегда используйте ручки или кнопки.
4. Во избежание удара током не погружайте шнур, вилку или любые части Печи в воду или другие жидкости.
5. Не позволяйте шнуру свисать через край стола или стойки, а также касаться горячих поверхностей.
6. Не используйте прибор с повреждённым шнуром или вилкой, а также при неисправности прибора или любом его повреждении. Верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
7. Использование дополнительных комплектующих, не рекомендованных изготовителем прибора, может быть опасным или привести к травме.
8. Не размещайте прибор на разогретой газовой или электрической конфорке, или же вблизи них.
9. При работе печи необходимо обеспечить по крайней мере 10 см свободного пространства со всех её сторон, для того чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
10. Отключайте печь от розетки, когда она не используется и перед очисткой. Дайте остыть, прежде чем ставить или снимать детали, и перед очисткой.
11. При отключении устройства от сети питания всегда держитесь за вилку, и никогда не тяните за шнур.
12. Особую осторожность следует соблюдать при перемещении противня, поддона, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
13. Не закрывайте поддон для крошек или любую часть печи металлической фольгой. Это может привести к перегреву печи.
14. Будьте предельно осторожны при снятии горячего поддона и решетки, или удалении горячего жира или других горячих жидкостей. Используйте держатель и/или прихватку.
15. Не чистите внутреннюю поверхность печи металлическими губками, фрагменты которых могут повредить защиту и войти в контакт с электрическими компонентами, создавая риск поражения электрическим током.
16. Не помещайте в печь крупногабаритные продукты, металлические кухонные приборы, поскольку они могут создать угрозу возникновения пожара или поражения электрическим током.
17. Не следует использовать печь вблизи воспламеняющихся материалов, таких как занавески, драпировки, стены, и т.п. Не размещайте ничего на поверхности прибора во время его работы.
18. Особые меры предосторожности следует соблюдать при готовке или выпекании в посуде,

изготовленной не из металла или огнеупорного стекла.

19. Убедитесь, что ничто не касается верхних или нижних частей печи.
20. Не помещайте в печь следующие материалы: картон, пластик, бумага и т.п.
21. Когда печь не используется, не храните в ней ничего, кроме рекомендованных производителем комплектующих.
22. Всегда используйте защитные изолирующие прихватки при установке или извлечении предметов из горячей печи.
23. Печь имеет дверцу с защитным огнеупорным стеклом. Это стекло крепче, чем обычное стекло, и более ударопрочное. Закаленное стекло все же может обломиться по кромке. Избегайте царапания поверхности дверцы или скалывания кромки.
24. При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. И дверца, и поверхности нагреваются во время использования.
25. Не используйте прибор на открытом воздухе.
26. Используйте прибор только по назначению.
27. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменён квалифицированным специалистом, во избежание опасности.

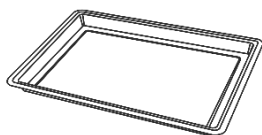
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	SH-OR-1538LUX	SH-OR-2045LUX	SH-OR-2265LUX
Параметры электросети	220 В, 50 Гц		
Мощность	1800 Вт	2000 Вт	2200 Вт
Объем	38 л	45 л	65 л
Рабочая температура	30-230°C		
Таймер	0-120 мин		
Подсветка	Да		

КОНСТРУКЦИЯ



1. Клавиша СТАРТ/СТОП.
2. Дисплей + переключатель режимов.
3. Кнопка включения конвекции
4. Дисплей + переключатель таймера
5. Кнопка включения подсветки
6. Дисплей + переключатель температуры нижнего нагревательного элемента
7. Кнопка включения вертела
8. Дисплей + переключатель температуры верхнего нагревательного элемента
9. Световые индикаторы
10. Ручка дверцы
11. Дверца из огнеупорного стекла
12. Противень
13. Решетка
14. Держатель
15. Вертел
16. Держатель вертела
17. Поддон для крошек



12



13



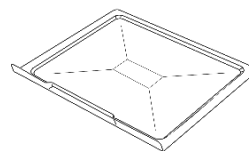
14



15



16



17

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

	Режим запекания с работой верхнего и нижнего нагревательных элементов. Доступный температурный диапазон: 30-230°C; переключение с шагом 1°C в диапазоне 30-45°C; переключение с шагом в 5°C в диапазоне 45-230°C.
	Режим запекания с работой верхнего нагревательного элемента. Доступный температурный диапазон: 30-180°C; переключение с шагом 1°C в диапазоне 30-45°C; переключение с шагом в 5°C в диапазоне 45-180°C.
	Режим запекания с работой нижнего нагревательного элемента. Доступный температурный диапазон: 30-200°C; переключение с шагом 1°C в диапазоне 30-45°C; переключение с шагом в 5°C в диапазоне 45-200°C.
	Режим ферментации с работой нижнего нагревательного элемента. Доступный температурный диапазон: 30-45°C; переключение с шагом 1°C в диапазоне 30-45°C.
	Режим размораживания с работой нижнего нагревательного элемента. Доступный температурный диапазон: 42-45°C; переключение с шагом 1°C в диапазоне 42-45°C.
	Режим памяти. Устройство запоминает настройки, выставленные в данном режиме. Подходит для последовательного приготовления блюд в одном и том же режиме.
	Режим запекания курицы с работой верхнего и нижнего нагревательных элементов. Доступный температурный диапазон: 150-230°C; переключение с шагом в 5°C.
	Режим приготовления пиццы с работой верхнего и нижнего нагревательных элементов. Доступный температурный диапазон: 150-230°C; переключение с шагом в 5°C.
	Режим приготовления тостов с работой верхнего и нижнего нагревательных элементов. Доступный температурный диапазон: 150-230°C; переключение с шагом в 5°C.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Перед первым использованием:


1. Полностью удалите весь упаковочный материал.
2. Тщательно очистите все аксессуары, затем установите их на место.
3. Рекомендуется включить пустую печь на 15 минут, установив максимальную температуру. Это поможет устранить посторонние запахи в камере печи.

Полезные советы:

1. При первом использовании может выделяться небольшое количество дыма. Это нормально и не относится к неполадкам. Как правило, дым исчезает через 15 минут.
2. Чаще всего при работе с печью не требуется предварительно нагревать камеру. Однако для некоторых блюд требуется предварительно прогреть устройство.
3. Если вам необходимо закончить приготовление пищи до того, как таймер автоматически отключит устройство, нажмите клавишу СТАРТ/СТОП, и устройство прекратит работу.
4. Если устройство не используется, отключите его от сети питания.
5. Противень можно использовать как поддон для крошек во время приготовления пищи. Это значительно облегчит последующую очистку печи.
6. По достижении заданной температуры устройство издаст звуковой сигнал (за исключением работы в режиме ферментации и размораживания). После этого начнется обратный отсчет времени. В процессе предварительного прогрева камеры не включайте вертел и конвекцию.
7. Для отображения текущей температуры нажмите и удержите в течение 3 секунд клавиши подсветки и конвекции.
8. После нажатия кнопки внутреннего освещения внутренний свет работает в течение 60 секунд, а затем автоматически гаснет для экономии электроэнергии.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ



1. Поместите продукты в камеру печи.
2. С помощью переключателя режимов выберите режим . Установленное по умолчанию время: 30 минут; установленная по умолчанию температура верхнего и нижнего нагревательных элементов: 180°C.

3. Установите необходимую температуру для нагревательных элементов с помощью соответствующих переключателей. Диапазон температур: 30-230°C. Разница установленных температур должна быть не более 30°C.


4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя таймера. Диапазон времени: 1-120 минут. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию или вертел для более равномерной обработки пищи.



1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.

2. С помощью переключателя режимов выберите режим . Установленное по умолчанию время: 30 минут; установленная по умолчанию температура верхнего нагревательного элемента: 150°C.

3. Установите необходимую температуру для нагревательного элемента с помощью соответствующего переключателя. Диапазон температур: 30-180°C.


4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя ТАЙМЕР. Диапазон времени: 1-120 минут. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию или вертел для более равномерной обработки пищи.



1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.

2. С помощью переключателя режимов выберите режим . Установленное по умолчанию время: 30 минут; установленная по умолчанию температура нижнего нагревательного элемента: 180°C.


3. Установите необходимую температуру для нагревательного элемента с помощью соответствующего переключателя. Диапазон температур: 30-200°C.

4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя таймера. Диапазон времени: 1-120 минут. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.


Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию или вертел для более равномерной обработки пищи.



1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.
2. С помощью переключателя режимов выберите режим . Установленное по умолчанию время: 30 минут; установленная по умолчанию температура нижнего нагревательного элемента: 35°C.
3. Установите необходимую температуру для нагревательного элемента с помощью соответствующего переключателя. Диапазон температур: 30-45°C.
4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя таймера. Диапазон времени: 5-720 минут; переключение с шагом 5 минут в диапазоне 5-120 минут; переключение с шагом 10 минут в диапазоне 120-720 минут. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.
5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.


Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку. Конвекция и вертел недоступны для этого режима.



1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.
2. С помощью переключателя режимов выберите режим . Установленное по умолчанию время: 2 часа; установленная по умолчанию температура нижнего нагревательного элемента: 42°C.
3. Установите необходимую температуру для нагревательного элемента с помощью соответствующего переключателя. Диапазон температур: 42-45°C.
4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя таймера. Диапазон времени: 1-12 часов; переключение с шагом 1 час, на дисплее отображаются часы, а не минуты. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.
5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.


Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку. Конвекция и вертел недоступны для этого режима.



1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.
2. С помощью переключателя режимов выберите режим .
3. Нажмите клавишу СТАРТ/СТОП, устройство начнет работу.
4. По окончании работы раздастся пять звуковых сигналов, и устройство перейдет в режим ожидания.




Поместите продукты в камеру печи.

1. С помощью переключателя режимов выберите режим . Установленное по умолчанию время: 40 минут; установленная по умолчанию температура верхнего нагревательного элемента 230°C, нижнего – 200 °С.
2. Установите необходимую температуру для нагревательных элементов с помощью соответствующих переключателей. Диапазон температур: 150-230°C.
3. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя таймера. Диапазон времени: 20-120 минут. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.
4. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.


Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию или вертел для более равномерной обработки пищи.



1. Поместите продукты в камеру печи.
2. С помощью переключателя режимов выберите режим . Установленное по умолчанию время: 5 минут; установленная по умолчанию температура верхнего нагревательного элемента 210°C, нижнего – 200 °С.
3. Установите необходимую температуру для нагревательных элементов с помощью соответствующих переключателей. Диапазон температур: 150-230°C.
4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя таймера. Диапазон времени: 1-10 минут. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.
5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию для более равномерной обработки пищи. Использование вертела недоступно в этом режиме.



1. Поместите продукты в камеру печи.
2. С помощью переключателя режимов выберите режим . Установленное по умолчанию время: 5 минут; установленная по умолчанию температура верхнего нагревательного элемента 200°C, нижнего – 230 °С.
3. Установите необходимую температуру для нагревательных элементов с помощью соответствующих переключателей. Диапазон температур: 150-230°C.
4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя таймера. Диапазон времени: 1-10 минут. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию для более равномерной обработки пищи. Использование вертела недоступно в этом режиме.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Любые работы по очистке и обслуживанию выполняются на отключенном от сети и остывшем до комнатной температуры оборудовании.

1. После каждого использования необходимо очищать внутреннюю камеру печи. Это позволит избежать подгорания остатков пищи при последующем использовании.
2. Не погружайте устройство в воду и не промывайте под струей воды.
3. Съемные элементы устройства необходимо промыть теплой мыльной водой и вытереть насухо.
4. Внешние поверхности устройства следует протирать влажной тканью.
5. Не используйте едкие и абразивные средства для очистки устройства. Они могут повредить поверхности устройства.
6. Перед последующим использованием устройство должно быть высушено. Все съемные элементы также должны быть высушены и правильно установлены.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Перед використанням пристрою уважно ознайомтеся з даною інструкцією!

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1. Прочитайте всю інструкцію і збережіть даний паспорт.
2. Цей прилад призначений **ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**.
3. Не торкайтеся до гарячих поверхонь, завжди використовуйте ручки або кнопки.
4. Щоб уникнути ураження струмом не занурюйте шнур, вилку або будь-які частини Печі в воду або інші рідини.
5. Не дозволяйте шнуру звисати через край столу або стійки, а також торкатися гарячих поверхонь.
6. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою, а також при несправності приладу або будь-якому його пошкодженні. Поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або регулювання.
7. Використання додаткових комплектуючих, не ухваленого виробником приладу, може бути небезпечним або призвести до травми.
8. Не розміщуйте прилад на розігрітій газовій або електричній конфорці, або ж поблизу них.
9. При роботі печі необхідно забезпечити принаймні 10 см вільного простору з усіх її сторін, для того щоб забезпечити достатню циркуляцію повітря.
10. Вимикайте піч від розетки, коли вона не використовується і перед очищенням. Дайте охолонути, перш ніж ставити або знімати деталі, і перед очищенням.
11. При відключенні пристрою від мережі живлення тягніть за штекер, і ніколи не тягніть за шнур.
12. Особливу обережність слід дотримуватися при переміщенні дека, піддону, що містить гаряче масло або інші гарячі рідини.
13. Не закривайте піддон для крихт або будь-яку частину печі металічною фольгою. Це може привести до перегріву печі.
14. Будьте дуже обережні під час зняття гарячого піддону і решітки, або видаленні гарячого жиру або інших гарячих рідин. Використовуйте тримач і / або прихватку.
15. Не чистіть внутрішню поверхню печі металевими губками, фрагменти яких можуть пошкодити захист і увійти в контакт з електричними компонентами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
16. Ніколи не кладіть у піч великогабаритні продукти, металеві кухонні прилади, оскільки вони можуть створити загрозу виникнення пожежі або ураження електричним струмом.
17. Не слід використовувати піч поблизу займистих матеріалів, таких як фіранки, драпірування, стіни, і т.п. Не ставте нічого на поверхні приладу під час його роботи.
18. Особливі запобіжні заходи слід дотримуватися при готуванні або випіканні в посуді, виготовленої не з металу або вогнетривкого скла.
19. Переконайтеся, що ніщо не торкається верхніх або нижніх частин печі.
20. Ніколи не кладіть у піч наступні матеріали: картон, пластик, папір і т.п.

21. Коли піч не використовується, не зберігайте в ній нічого, крім рекомендованих виробником комплектуючих.
22. Завжди використовуйте захисні ізолюючі прихватки при установці або вилученні предметів з гарячої печі.
23. Піч має дверцята з захисним вогнетривким склом. Це скло міцніше, ніж звичайне скло, і більш ударостійке. Загартоване скло все ж може обломати по кромці. Уникайте дряпання поверхні дверцят або сколювання кромки.
24. При роботі приладу температура доступних поверхонь може бути високою. І дверцята, і поверхні нагріваються під час використання.
25. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
26. Використовуйте прилад тільки за призначенням.
27. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути небезпеки.

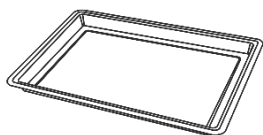
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	SH-OR-1538LUX	SH-OR-2045LUX	SH-OR-2265LUX
Параметри електромережі	220 В, 50 Гц		
Потужність	1800 Вт	2000 Вт	2200 Вт
Об'єм	38 л	45 л	65 л
Робоча температура	30-230°C		
Таймер	0-120 хв		
Підсвітка	Так		

КОНСТРУКЦІЯ



1. Клавiша СТАРТ/СТОП.
2. Дисплей + перемикач режимів.
3. Кнопка включення конвекції
4. Дисплей + перемикач таймера
5. Кнопка включення підсвітки
6. Дисплей + перемикач температури нижнього нагрівального елемента
7. Кнопка включення вертіла
8. Дисплей + перемикач температури верхнього нагрівального елемента
9. Світові індикатори
10. Ручка дверцят
11. Дверцята з вогнетривкого скла
12. Деко
13. Решітка
14. Утримувач
15. Вертіл
16. Утримувач вертіла
17. Піддон для крихт



12



13



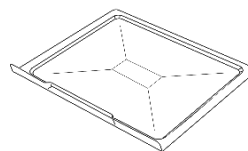
14



15












16



17

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

	Режим запікання з роботою верхнього і нижнього нагрівальних елементів. Доступний температурний діапазон: 30-230 ° C; перемикання з кроком 1 ° C в діапазоні 30-45 ° C; перемикання з кроком в 5 ° C в діапазоні 45-230 ° C.
	Режим запікання з роботою верхнього нагрівального елемента. Доступний температурний діапазон: 30-180 ° C; перемикання з кроком 1 ° C в діапазоні 30-45 ° C; перемикання з кроком в 5 ° C в діапазоні 45-180 ° C.
	Режим запікання з роботою нижнього нагрівального елемента. Доступний температурний діапазон: 30-200 ° C; перемикання з кроком 1 ° C в діапазоні 30-45 ° C; перемикання з кроком в 5 ° C в діапазоні 45-200 ° C.
	Режим ферментації з роботою нижнього нагрівального елемента. Доступний температурний діапазон: 30-45 ° C; перемикання з кроком 1 ° C в діапазоні 30-45 ° C.
	Режим розморожування з роботою нижнього нагрівального елемента. Доступний температурний діапазон: 42-45 ° C; перемикання з кроком 1 ° C в діапазоні 42-45 ° C.
	Режим пам'яті. Пристрій запам'ятовує настройки, виставлені в даному режимі. Підходить для послідовного приготування страв в одному і тому ж режимі.
	Режим запікання курки з роботою верхнього і нижнього нагрівальних елементів. Доступний температурний діапазон: 150-230 ° C; перемикання з кроком в 5 ° C.
	Режим приготування піци з роботою верхнього і нижнього нагрівальних елементів. Доступний температурний діапазон: 150-230 ° C; перемикання з кроком в 5 ° C.
	Режим приготування тостів з роботою верхнього і нижнього нагрівальних елементів. Доступний температурний діапазон: 150-230 ° C; перемикання з кроком в 5 ° C.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА! ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ!

Перед першим використанням:


1. Повністю видаліть весь пакувальний матеріал.
2. Ретельно очистіть всі аксесуари, потім встановіть їх на місце.
3. Рекомендується включити порожню піч на 15 хвилин, встановивши максимальну температуру. Це допоможе усунути сторонні запахи в камері печі.

Корисні поради:

1. При першому використанні може виділятися невелика кількість диму. Це нормально і не відноситься до неполадок. Як правило, дим зникає через 15 хвилин.
2. Найчастіше при роботі з піччю не потрібно попередньо нагрівати камеру. Однак для деяких страв потрібно попередньо прогріти пристрій.
3. Якщо вам необхідно закінчити приготування їжі до того, як таймер автоматично відключить пристрій, натисніть клавішу СТАРТ / СТОП, і пристрій припинить роботу.
4. Якщо пристрій не використовується, вимкніть його від мережі живлення.
5. Деко можна використовувати як піддон для крихт під час приготування їжі. Це значно полегшить подальшу очистку печі.
6. Після досягнення заданої температури пристрій видасть звуковий сигнал (за винятком роботи в режимі ферментації і розморожування). Після цього почнеться зворотний відлік часу. У процесі попереднього прогріву камери не вмикайте вертіл і конвекцію.
7. Для відображення поточної температури натисніть і утримуйте протягом 3 секунд клавіші підсвічування і конвекції.
8. Після натискання кнопки внутрішнього освітлення внутрішнє світло працює протягом 60 секунд, а потім автоматично гасне для економії електроенергії.

ОПИС РЕЖИМІВ




1. Помістіть продукти в камеру печі.
2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим . Встановлений за замовчуванням час: 30 хвилин; встановлена за замовчуванням температура верхнього і нижнього нагрівальних елементів: 180 ° C.
3. Встановіть необхідну температуру для нагрівальних елементів за допомогою відповідних перемикачів. Діапазон температур: 30-230 ° C. Різниця встановлених температур повинна бути не більше 30 ° C.
4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою перемикача таймера. Діапазон часу: 1-120 хвилин. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП для початку роботи.

5. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал, пристрій перейде в режим очікування.

Примітка: в процесі приготування їжі можна включити підсвічування, крім того можна використовувати конвекцію або вертіл для більш рівномірної обробки їжі.



1. Помістіть деко з продуктами в камеру печі.

2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим . Встановлений за замовчуванням час: 30 хвилин; встановлена за замовчуванням температура верхнього нагрівального елемента: 150 ° C.

3. Встановіть необхідну температуру для нагрівального елемента за допомогою відповідного перемикача. Діапазон температур: 30-180 ° C.


4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою перемикача ТАЙМЕР. Діапазон часу: 1-120 хвилин. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП для початку роботи.

5. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал, пристрій перейде в режим очікування.

Примітка: в процесі приготування їжі можна включити підсвічування, крім того можна використовувати конвекцію або вертіл для більш рівномірної обробки їжі.



1. Помістіть деко з продуктами в камеру печі.

2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим . Встановлений за замовчуванням час: 30 хвилин; встановлена за замовчуванням температура нижнього нагрівального елемента: 180 ° C.

3. Встановіть необхідну температуру для нагрівального елемента за допомогою відповідного перемикача. Діапазон температур: 30-200 ° C.


4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою перемикача таймера. Діапазон часу: 1-120 хвилин. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП для початку роботи.

5. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал, пристрій перейде в режим очікування.

Примітка: в процесі приготування їжі можна включити підсвічування, крім того можна використовувати конвекцію або вертіл для більш рівномірної обробки їжі.



1. Помістіть деко з продуктами в камеру печі.

2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим . Встановлений за замовчуванням час: 30 хвилин; встановлена за замовчуванням температура нижнього нагрівального елемента: 35 ° C.

3. Встановіть необхідну температуру для нагрівального елемента за допомогою відповідного

перемикача. Діапазон температур: 30-45 ° C.


4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою перемикача таймера. Діапазон часу: 5-720 хвилин; перемикач з кроком 5 хвилин в діапазоні 5-120 хвилин; перемикач з кроком 10 хвилин в діапазоні 120-720 хвилин. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП для початку роботи.

5. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал, пристрій перейде в режим очікування.

Примітка: в процесі приготування їжі можна включити підсвічування. Конвекція і вертіл недоступні для цього режиму.



1. Помістіть деко з продуктами в камеру печі.

2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим . Встановлений за замовчуванням час: 2 години; встановлена за замовчуванням температура нижнього нагрівального елемента: 42 ° C.

3. Встановіть необхідну температуру для нагрівального елемента за допомогою відповідного перемикача. Діапазон температур: 42-45 ° C.


4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою перемикача таймера. Діапазон часу: 1-12 годин; перемикач з кроком 1 година, на дисплеї відображаються годинник, а не хвилини. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП для початку роботи.

5. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал, пристрій перейде в режим очікування.

Примітка: в процесі приготування їжі можна включити підсвічування. Конвекція і вертіл недоступні для цього режиму.



1. Помістіть деко з продуктами в камеру печі.


2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим .

3. Натисніть СТАРТ / СТОП, пристрій почне роботу.

4. Після закінчення роботи пролунає п'ять звукових сигналів, і пристрій перейде в режим очікування.



1. Помістіть продукти в камеру печі.

2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим . Встановлений за замовчуванням час: 40 хвилин; встановлена за замовчуванням температура верхнього нагрівального елемента 230 ° C, нижнього - 200 ° C.

3. Встановіть необхідну температуру для нагрівальних елементів за допомогою відповідних

перемикачів. Діапазон температур: 150-230 ° С.


4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою перемикача таймера. Діапазон часу: 20-120 хвилин. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП для початку роботи.

5. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал, пристрій перейде в режим очікування.

Примітка: в процесі приготування їжі можна включити підсвічування, крім того можна використовувати конвекцію або вертіл для більш рівномірної обробки їжі.



1. Помістіть продукти в камеру печі.

2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим . Встановлений за замовчуванням час: 5 хвилин; встановлена за замовчуванням температура верхнього нагрівального елемента 210 ° С, нижнього - 200 ° С.

3. Встановіть необхідну температуру для нагрівальних елементів за допомогою відповідних перемикачів. Діапазон температур: 150-230 ° С.


4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою перемикача таймера. Діапазон часу: 1-10 хвилин. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП для початку роботи.

5. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал, пристрій перейде в режим очікування.

Примітка: в процесі приготування їжі можна включити підсвічування, крім того можна використовувати конвекцію для більш рівномірної обробки їжі. Використання вертіла недоступно в цьому режимі.



1. Помістіть продукти в камеру печі.

2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим . Встановлений за замовчуванням час: 5 хвилин; встановлена за замовчуванням температура верхнього нагрівального елемента 200 ° С, нижнього - 230 ° С.

3. Встановіть необхідну температуру для нагрівальних елементів за допомогою відповідних перемикачів. Діапазон температур: 150-230 ° С.

4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою перемикача таймера. Діапазон часу: 1-10 хвилин. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП для початку роботи.

5. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал, пристрій перейде в режим очікування.

Примітка: в процесі приготування їжі можна включити підсвічування, крім того можна використовувати конвекцію для більш рівномірної обробки їжі. Використання вертіла недоступно в цьому режимі.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ДОГЛЯД

Будь-які роботи з очищення та обслуговування повинні здійснюватися на відключеному від мережі і охолодженому до кімнатної температури обладнанні.

1. Після кожного використання необхідно очищати внутрішню камеру печі. Це дозволить уникнути підгоряння залишків їжі при подальшому використанні.
2. Не занурюйте пристрій у воду і не промивайте під струменем води.
3. Знімні елементи пристрою необхідно промити теплою мильною водою і витерти насухо.
4. Зовнішні поверхні пристрою слід протирати вологою тканиною.
5. Не використовуйте їдкі і абразивні засоби для очищення пристрою. Вони можуть пошкодити поверхні пристрою.
6. Перед наступним використанням пристрій повинен бути висушений. Всі знімні елементи також повинні бути висушені і правильно встановлені.

ЗБЕРІГАННЯ І ТРАНСПОРТУВАННЯ

Транспортування повинно здійснюватися акуратно, щоб не завдати пошкодження обладнання. При транспортуванні не перевертайте упаковку з обладнанням догори дном.

Якщо обладнання не буде використовуватися протягом тривалого часу (вихідні, канікули і т.п.), необхідно відключити його від електромережі і ретельно очистити (згідно з пунктом технічного обслуговування та догляд). Зберігати в сухому, провітрюваному приміщенні.

УТИЛІЗАЦІЯ

З метою захисту навколишнього середовища не викидайте пристрій в звичайні сміттєві баки. Утилізуйте відповідно до чинних нормативів.

Вироблено в КНР.