

Инструкция по эксплуатации

## Духовой шкаф



Перед установкой и эксплуатацией духового шкафа  
внимательно прочтите инструкцию.



### ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимательно прочтите все инструкции, содержащиеся в этой брошюре. Она предоставляет вам важную информацию о безопасной установке, использовании и обслуживании прибора, а также полезные советы по максимально эффективному использованию вашей духовки. Сохраните эту брошюру в надежном месте для дальнейшего использования. После снятия упаковки проверьте, что прибор не поврежден каким-либо образом. Будьте осторожны и не оставляйте упаковочные материалы (пластиковую пленку, пенополистирол и т. д.) в местах, где дети могут до них добраться, так как они могут быть опасны. **ВАЖНО:** не используйте ручку дверцы духовки для перемещения прибора, например, для извлечения его из упаковки.

### ВНИМАНИЕ

- Духовка — это прибор, который по своей природе нагревается, особенно в области стеклянной дверцы.
- Поэтому хорошим правилом является то, что дети не должны приближаться к работающей духовке, особенно когда используется гриль.

При первом включении духовки может появиться едкий дым. Это вызвано нагреванием клея, используемого на изоляционных панелях, окружающих духовку. В этом нет ничего необычного. Если это произошло, просто подождите, пока дым не исчезнет, прежде чем ставить в духовку какую-либо еду. Никогда не жарьте и не выпекайте на дне духовки.

### БЕЗОПАСНОСТЬ — ЭТО ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА, КОТОРУЮ СТОИТ ВЫРАБОТАТЬ

Данный прибор предназначен для непрофессионального, бытового использования, и его функции не должны изменяться.

Электрическую систему данного прибора можно безопасно использовать только в том случае, если она правильно подключена к эффективной системе заземления в соответствии с действующими стандартами безопасности. Производитель не несет ответственности за какой-либо ущерб, который может возникнуть в результате неправильной установки или ненадлежащего, неправильного или неразумного использования прибора.



## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Следующие предметы являются потенциально опасными, поэтому необходимо принять соответствующие меры для предотвращения контакта с ними детей и инвалидов:

Органы управления и прибор в целом;

Упаковка (пакеты, полистирол, гвозди и т. д.);

Прибор сразу после использования духовки или гриля из-за выделяемого тепла; Прибор, который больше не используется (потенциально опасные детали должны быть безопасными).

### **ИЗБЕГАЙТЕ СЛЕДУЮЩЕГО:**

- Прикасаться к прибору мокрыми частями тела;
- Пользоваться прибором босиком;
- Не тянуть за прибор или шнур питания, чтобы отключить его от электрической розетки;
- Не закрывать вентиляционные или теплоотводящие отверстия;
- Допускать соприкосновения шнуров питания небольших бытовых приборов с горячими частями прибора;
- Подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце);
- Использовать духовку для хранения;
- Использовать легковоспламеняющиеся жидкости вблизи прибора;
- Использование адаптеров, многоразовых розеток и/или удлинителей;
- Попытка установки или ремонта прибора без помощи квалифицированного персонала.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Доступные части нагреваются при использовании. Чтобы избежать ожогов и ошпариваний, не подпускайте детей близко.
- Во время использования прибор нагревается, следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.

**В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ НЕОБХОДИМО ОБРАЩАТЬСЯ К  
КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ ПЕРСОНАЛУ:**

Установка (в соответствии с инструкциями производителя);

Если у вас возникли сомнения относительно эксплуатации прибора;

Замена электрической розетки, если она несовместима с вилкой прибора.



## В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ НЕОБХОДИМО ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ, АВТОРИЗОВАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ:

- Если после извлечения прибора из упаковки у вас возникли сомнения в его исправности;
- Если шнур питания поврежден или требует замены;
- Если прибор сломался или работает плохо, обратитесь за оригинальными запасными частями.

## ХОРОШАЯ ИДЕЯ СДЕЛАТЬ СЛЕДУЮЩЕЕ:

- Используйте прибор только для приготовления пищи и ничего более;
  - После распаковки проверьте целостность прибора;
  - Отключайте прибор от электросети, если он работает неправильно, а также перед чисткой или техническим обслуживанием;
  - Если прибор не используется в течение длительного периода времени, отключите его от сети и закройте газовый кран (он имеется);
  - Используйте кухонные перчатки, когда ставите посуду в духовку или достаете ее;
  - Всегда беритесь за дверцу духовки посередине, так как края могут быть горячими из-за выхода горячего воздуха;
  - Убедитесь, что ручки управления находятся в положении «о», когда прибор не используется;
  - Отключите прибор от сети, если вы решили больше не пользоваться им.
- Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в следствие: неправильной установки, ненадлежащего, неправильного и нерационального использования.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Печи рассчитаны на работу от однофазного переменного тока напряжением 220-240 В частотой 50 Гц. При установке прибора мы рекомендуем вам всегда проверять эти характеристики на паспортной табличке, прикрепленной к внешней стороне

| Мощность, потребляемая в соответствии с моделями |                                       | Аксессуары в соответствии моделям   |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Нижний нагрев духовки эл. 1200 Вт                | Духовка внутри сердцевины эл. 1900 Вт | Синхромотор 4 Вт                    |
| Нижний нагрев духовки эл. 1000 Вт                | Полный гриль-нагрев эл. 1000+1900 Вт  | Затененный мотор (сзади) 25 Вт      |
| Освещение духовки эл. 15 Вт                      | Круговое отопление эл. 2100Вт         | Затененный двигатель (вверху) 15 Вт |





## ИНДИКАТОРНЫЕ ЛАМПЫ

Индикаторные лампы, расположенные над панелью управления, загораются и гаснут при установке или извлечении нагревательных элементов. Во время термостатического функционирования духовки неоновая лампа горит до тех пор, пока не будет достигнута предварительно выбранная температура, а когда она гаснет, это является признаком того, что температура достигнута. Когда духовка остывает, термостат определяет повторную установку нагревательных элементов с последующим повторным включением индикаторных ламп. В моделях внутренняя подсветка духовки, которая всегда горит при работе любой функции, рассматривается как работа, рассматривается как рабочий предупредительный световой сигнал.

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

**ВАЖНО: Перед установкой или обслуживанием отключите духовку от сети!**

Установка должна выполняться в соответствии с инструкциями квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, нанесенный людям, животным или вещам в результате неправильной установки.

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

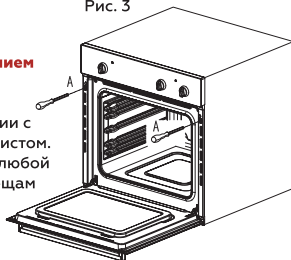
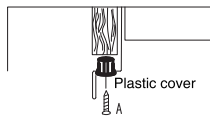
- Установите прибор в соответствующее положение (под столешницей или над другим прибором), вставив винты и пластиковые крышки в 2 отверстия, которые видны в раме духовки при открытой дверце.

- Для наиболее эффективной циркуляции воздуха духовку следует устанавливать в соответствии с размерами, указанными на рис. 1-2.

- Заднюю панель шкафа необходимо снять, чтобы воздух свободно циркулировал.

Панель, на которую устанавливается духовка, должна иметь зазор не менее 70 мм сзади.

Рис. 3



**Примечание: если духовки должны сочетаться с варочными панелями, необходимо следовать инструкциям, содержащимся в брошюре, прилагаемой к другому прибору.**



## ВАЖНО

- Во время использования прибор нагревается. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.
- Доступные части могут нагреваться во время использования. Маленьких детей следует держать подальше.
- Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

Для эффективной работы встроенной духовки необходимо выбрать подходящий тип шкафа. Панели прилегающей мебели должны быть термостойкими. В частности, если прилегающая мебель сделана из шпонирующей древесины, клеи должны выдерживать температуру 120 °C. Пластиковые материалы или клей, которые не выдерживают эту температуру, деформируются или отклеиваются. В целях соблюдения правил безопасности после установки прибора необходимо исключить возможность контакта с электрическими частями. Все детали, обеспечивающие защиту, должны быть закреплены таким образом, чтобы их невозможно было снять без использования инструмента.

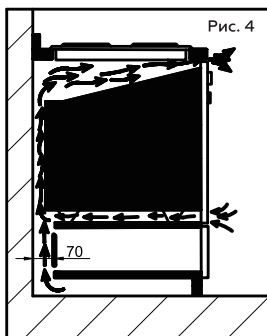


Рис. 4

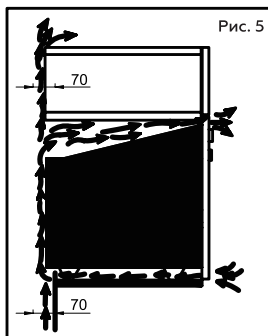


Рис. 5

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОДКЛЮЧЕН В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ ПРАВИЛАМИ. ЕГО МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ЭЛЕКТРОМОНТАЖНИК, ЕСЛИ ТАКИЕ ПРАВИЛА ДЕЙСТВУЮТ.



### **ВНИМАНИЕ: ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**

- Убедитесь, что номинальная мощность электросети и розеток соответствует максимальной мощности прибора, указанной на табличке технических характеристик.
- вилка должна быть доступна после установки. Вставьте вилку в розетку, оснащенную третьим контактом, который соответствует заземлению. Он должен быть правильно подключен.
- Если прибор только что оснащен проводами питания, но не оснащен вилкой, то выполните постоянное подключение к стационарной проводке следующим образом:
- «Желто-зеленый» провод заземления, который должен быть подключен к клемме, должен быть примерно на 10 мм длиннее других проводов; «синий» нейтральный провод должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой N. «Черный, коричневый, красный» провода под напряжением должны быть подключены к клемме L.

Подключение к сети также можно выполнить, установив двухполюсный выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм, пропорциональным нагрузке и соответствующим с действующими правилами.

### **ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ ПРОВОД ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖЕН УПРАВЛЯТЬСЯ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ.**

Вилка или двухполюсный выключатель, используемые для подключения к сети, должны быть легкодоступны после включения прибора в сеть.

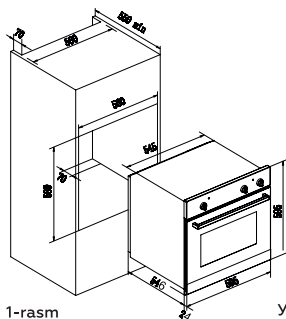
### **ВАЖНО:**

Располагайте сетевой кабель питания таким образом, чтобы он никогда не подвергался воздействию температуры, превышающей температуру окружающей среды более чем на 50°C.

- Электрическая безопасность прибора может быть гарантирована только в том случае, если он правильно подключен к эффективному источнику питания. заземленный источник питания, как указано в правилах электробезопасности.
- Производитель не несет ответственности за какой-либо ущерб лицам или имуществу из-за отсутствия заземления.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

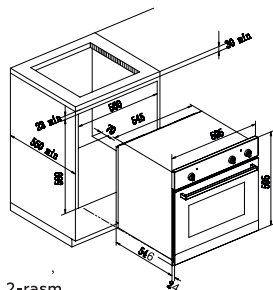


1-rasm

### УСТАНОВОЧНЫЕ РАЗМЕРЫ

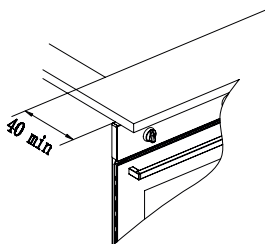
Общий допуск на установочные размеры:

Ширина: 560+/-1,5 мм Высота: 889 +0-2,5 мм



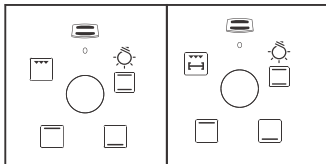
2-rasm

ВНИМАНИЕ: НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ТАБЛИЧКИ  
ГАЗ МОД. (...32...Р...) ПОЛИВАЛЕНТЫ  
ПРИМЕЧАНИЕ: ВСТРАИВАЕМЫЕ ДЛЯ ГАЗОВЫХ  
ПЛИТК МОД. (...32... Р...) ПОЛИВАЛЕНТЫ

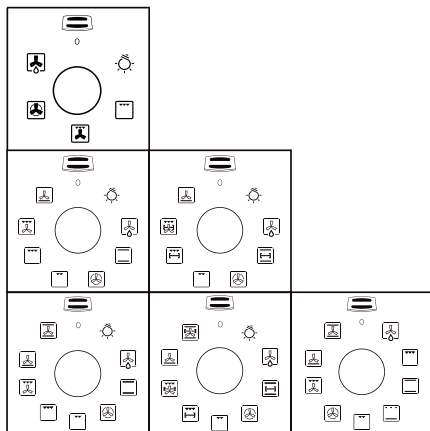


**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:**

**чтобы выключить духовку, поверните ручки в положение ( ) и ( )**  
**КОНВЕКЦИОННЫЕ ДУХИ 4 ФУНКЦИИ**



|                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | <p>При повороте ручки управления в положение  свет будет «вкл» для всех следующих операций.</p> <p><b>ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕНЦИЯ</b></p> <p>Оба нагревательных элемента работают вместе. Это традиционная готовка, очень хороша для жарки кусков мяса, идеальна для бисквитов, печеных яблок и хрустящей пищи. Вы получаете очень хорошие результаты при готовке на полке</p> |
|                                                                                      | <p><b>НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ</b></p> <p>Эта функция особенно подходит для приготовления снизу, разогрева пищи или стерилизации стеклянных банок. Она также подходит для блюд, требующих длительного медленного приготовления, например, запеканок. Эту функцию можно использовать при температуре от 50 до MAX°C.</p>                                                                                                                               |
|                                                                                     | <p><b>ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ</b></p> <p>Она предназначена для разогрева предварительно приготовленных блюд, если установить решетку на второй полке сверху, или для размораживания выпечки, если установить решетку на первой полке снизу. Эту функцию можно использовать в диапазоне температур от 50 до MAX°C.</p>                                                                                                                               |
|                                                                                    | <p><b>ОБЩИЙ ГРИЛЬ</b></p> <p>Она предназначена для гриля и запекания традиционной пищи. Эту функцию следует всегда использовать с полуоткрытой дверцей и защитой управления в положении (см. рис. 10-10b).</p>                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                    | <p>Общий нагревательный элемент  (двигатель вертела)  согласно</p> <p>Она предназначена для приготовления на вертеле, гриля и запекания. Эту функцию следует всегда использовать с полуоткрытой дверцей и защитой управления в положении (см. рис. 10-10b).</p>                      |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Свет в духовке.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Воздух комнатной температуры распределяется внутри печи, что позволяет размораживать продукты быстрее и без примесей белков.                                                                                                                                                                |
|  | <b>ЕСТЕСТВЕННАЯ УСЛОВНОСТЬ</b><br>Оба нагревательных элемента, нижний и верхний, работают вместе. Это традиционная готовка, очень хороша для жарки кусков мяса, идеальна для бисквитов, печеных яблок и хрустящей пищи. Вы получаете очень хорошие результаты при готовке на полке, регулируя температуру между 50 и MAX°C.                |
|  | <b>ДУХОВКА С ВЕНТИЛЯТОРОМ</b><br>Вентилятор и кольцевой нагревательный элемент работают вместе. Горячий воздух, регулируемый от 50 до MAX°C, равномерно распределяется внутри духовки. Это идеально подходит для приготовления нескольких видов блюд (мясо, рыба) одновременно, не влияя на вкус и запах. Это показано для нежной выпечки. |



|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>СРЕДНИЙ ГРИЛЬ</b><br>Она предназначена для гриля и запекания небольших количеств традиционной еды. Эту функцию можно использовать при закрытой дверце в течение очень короткого времени (5-10 минут). Для более длительного времени эту функцию следует всегда использовать при полуоткрытой дверце и с защитой управления в положении (см. рис. 10-10b).                                                                                                                                                                              |
|    | <b>ВЕСЬ ГРИЛЬ</b><br>Она предназначена для гриля и запекания традиционной пищи. Эту функцию следует всегда использовать с полуоткрытой дверцей и защитой управления в положении (см. рис. 10-10b).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Нагревательный элемент всего гриля  или (двигатель вертела  К в соответствии с Модели, см. рис. 11-12). Она предназначена для приготовления на вертеле, гриля и запекания. Эту функцию следует всегда использовать с полуоткрытой дверцей и защитой управления в положении (см. рис. 10-10b).                                                                           |
|    | <b>ОБЫЧНАЯ ДУХОВКА С ВЕРТЕЛОМ</b><br>Обычная духовка работает по принципу, что тепло поднимается вверх. Наверху горячее, чем внизу — идеально для одновременного приготовления мяса с разных сторон.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|   | <b>ВЕНТИЛИРУЕМАЯ РЕШЕТКА</b><br>Важно: не устанавливайте ручку термостата (C) на температуру выше 175°C. Во время приготовления на гриле держите дверцу духовки закрытой. Все компоненты гриля и вентилятор работают. В этом режиме работают центральные нагревательные элементы верхней части. Эта комбинация функций обязательна в воздухе духовки для всего цикла увеличения эффекта теплового излучения не прямых нагревательных элементов. Это позволит теплу проникать внутрь продукта и избежать обугливания поверхности продукта. |
|  | <b>ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ</b><br>Воздух, нагреваемый нагревательным элементом гриля, циркулирует с помощью вентилятора и таким образом способствует распределению тепла в диапазоне от 50 до 200 °C. Эту функцию можно использовать для стерилизации стеклянных банок.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>КОНВЕНЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА С ВЕРТЕЛОМ + ВЕНТИЛЯТОР</b><br>Нагревательный элемент окружает вентилятор, который распределяет горячий воздух по духовке. Результатом является более равномерная температура по всей духовке и гораздо более быстрое приготовление.                                                                                                                                                                                                                                                                          |



### НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР

Воздух, нагреваемый нижним нагревательным элементом, циркулирует с помощью вентилятора и таким образом помогает распределить тепло в диапазоне от 50 до 200 ° C. Эту функцию можно использовать для стерилизации стеклянных банок.



### ИНТЕНСИВНАЯ ВЫПЕЧКА

Духовка нагревается верхним и нижним нагревательными элементами, вентилятор, установленный на задней панели, помогает распределять тепло по всей духовке. Подходит для идеальной выпечки, нет необходимости выпекать вслепую.



Верхний нагрев и внутренняя сердечная серия + Нижний нагревательный элемент Эта функция используется многоступенчатым способом, также сработала, в желчном пузыре тепло отдавалось равномерно, потребление энергии было низким.





Рис. 6

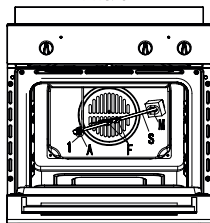
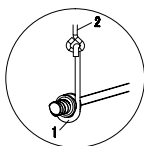
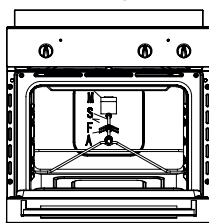


Рис. 7



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

В моделях «КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА» вертел можно использовать в сочетании с грилем. После установки насадите еду на вертел S, заблокируйте ее двумя вилками F, затем действуйте следующим образом:

- Установите защиту ручек, как показано на (рис. 6).
- Расположите опору для вертела, как показано на (рис.7)
- Вставьте конец вертела в мотор M в задней части духовки (рис. 7).
- Вставьте опору в круглую канавку вертела.
- Открутите и снимите ручку A.
- Поставьте противень с небольшим количеством воды на самую нижнюю полку духовки.
- Поверните ручку.  or  or  or  в положение для запуска двигателя.
- Частично закройте дверцу духовки (рис. 6б).
- Когда время приготовления истечет, прикрутите ручку к вертелу и выньте все из духовки. При необходимости, используйте прихватку, чтобы избежать ожогов.



## ВРЕМЯ

Наши печи могут быть оснащены различными типами таймеров:

### СЧЕТЧИКИ МИНУТ

Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы установить желаемое время приготовления.

Таймер можно настроить на время от 1 до 60 минут (рис. 4). Звуковой сигнал сообщит вам, что выбранное время истекло.

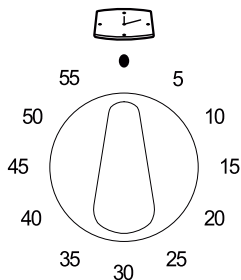


Рис. 8

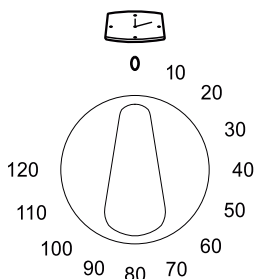
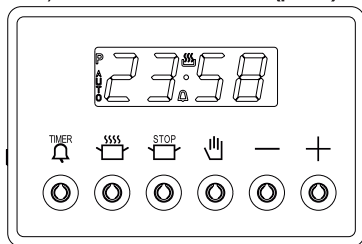


Рис. 9

Инструкция по эксплуатации электронного таймера (6 клавиш) <<LED>>ПРОГРАММАТОР (рис.10)



|  |                 |
|--|-----------------|
|  | Minutes counter |
|  | Cooking time    |
|  | End time        |
|  | Manual          |
|  | Subtract time   |
|  | Add time        |

Рис. 10



- **Функции**

24-часовой формат с автоматической программой и счетчиком минут

- **Функции**

Время приготовления, время окончания приготовления, ручное положение, часы, счетчик минут, установка времени до 23 часов 59 минут.

- **Отображать**

4-значный, 7-сегментный дисплей для отображения времени приготовления и времени суток. Время приготовления и ручная функция = символ кастрюли  
Автоматическая функция = AUTO  
Счетчик минут = символ колокольчика Символы загораются при выборе соответствующей функции

- **Параметр**

Для установки нажмите и отпустите нужную функцию и установите время с помощью кнопок + и в течение 5 секунд.

- **Клавиша + и -** Кнопки + и увеличивают или уменьшают время со скоростью в зависимости от того, как долго нажата кнопка

- **Установка времени**

Нажмите любые две кнопки (время приготовления, время окончания, счетчик минут) одновременно, и кнопку + или, чтобы установить желаемое время. Это удаляет любую ранее установленную программу. Контакты отключаются и мигает символ AUTO.

- **Ручное использование**

При нажатии кнопки ручного управления включаются контакты реле, символ АВТО гаснет и загорается символ кастрюли. Ручное управление может быть включено только после автоматического программа завершена или отменена.

- **Автоматическое использование**

Нажмите кнопку времени приготовления или времени окончания, чтобы автоматически сформировать руководство по автоматической функции. полуавтоматическое использование с установкой

- **Полуавтоматическое использование с установкой времени приготовления**  
Нажмите кнопку времени приготовления и установите желаемое время с помощью + или - Символы AUTO и времени приготовления горят непрерывно. Реле включается немедленно. Когда время окончания приготовления соответствует времени суток, реле и времени приготовления символ выключения. Раздается звуковой сигнал и загорается символ АВТО мигает. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы установить желаемое время приготовления. Минутный таймер можно настроить от 1 до 60 минут (рис. 8). Звуковой сигнал сообщит вам, что выбранное вами время истекло.



● **Полуавтоматическое использование с установкой времени окончания**  
Нажмите кнопку окончания времени. На дисплее отобразится время суток. Установите время окончания приготовления с помощью Кнопка +. Символы AUTO и времени приготовления горят непрерывно. Контакты реле включаются. Когда время окончания приготовления соответствует времени суток, реле и символ времени приготовления выключаются. Когда время приготовления истекло. Символ AUTO мигает, раздается звуковой сигнал и реле и кнопка времени приготовления отключаются.

● **Автоматическое использование с настройкой времени приготовления и времени окончания** Нажмите кнопку времени приготовления и выберите длительность времени приготовления кнопкой + или -. Загорятся символы AUTO и времени приготовления непрерывно вверх. Реле включается. При нажатии кнопки приготовления пищи кнопку окончания времени, на дисплее отобразится следующее время окончания приготовления. Установите время окончания приготовления с помощью Кнопка +. Реле и символ времени приготовления выключаются. Символ снова загорается, когда время суток соответствует времени начала приготовления. По истечении времени приготовления мигает символ AUTO, раздается звуковой сигнал кольца, символ времени приготовления и реле выключения

● **Счетчик минут**  
Нажмите кнопку счетчика минут и установите время приготовления с помощью + или кнопка. Символ колокольчика загорается, когда работает счетчик минут, по истечении установленного времени раздается звуковой сигнал и загорается символ колокольчика. выключается.

● **Звуковой сигнал**  
Звуковой сигнал включается в конце программы или Функция счетчика минут, которая длится 15 минут. Чтобы остановить его, нажмите любую функциональную кнопку.

● **Запустите программу и проверьте**  
Программа запустится через 4 секунды после ее установки. программу можно проверить в любое время, нажав кнопку соответствующую кнопку.

● **Ошибка настройки**  
Ошибка настройки происходит, если время суток на часах попадает в диапазон время начала и окончания приготовления. Чтобы исправить ошибку настройки, измените время приготовления или время окончания приготовления, реле выключаются при возникновении ошибки настройки.

● **Отмена настройки**  
Чтобы отменить настройку, нажмите кнопку времени приготовления, а затем нажмите кнопку, пока на дисплее не появится 00:00. Установленная программа будет автоматически отменен по завершении.



## НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА (3 КЛАВИШИ)

Инструкция по эксплуатации электронного таймера (3 клавиши)

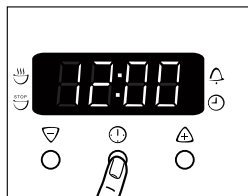
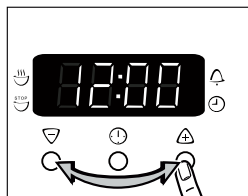
Перед первым использованием

Установка и изменение текущего времени

Духовка работает только тогда, когда установлено время. Когда прибор подключен к электросети или когда произошло отключение электроэнергии, индикатор функции

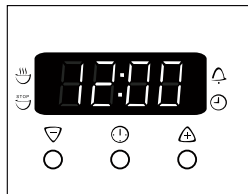
Время  мигает автоматически

1. Чтобы изменить уже установленное время, нажмите кнопку «Выбор»  несколько раз, пока не загорится индикатор функции «Время». 
2. Установите текущее время с помощью  или 



Примерно через 5 секунд мигание прекратится, и на часах отобразится установленное время суток. Теперь прибор готов к использованию.

Время можно изменить только в том случае, если не установлена ни одна из автоматических функций (время приготовления  или время окончания). 





## ФУНКЦИИ ЧАСОВ



### ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ

Для установки обратного отсчета времени по истечении времени раздается звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу духовки.

### ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Установить продолжительность использования духовки.

### КОНЕЦ ВРЕМЕНИ

Чтобы установить время выключения духовки.

### ВРЕМЯ

Чтобы установить, изменить или проверить время (См. также раздел «Перед первым использованием»).



## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФУНКЦИИ ЧАСОВ

- При выборе функции соответствующий индикатор функции мигает примерно 5 секунд. В это время можно задать желаемое время с помощью кнопки  или .
- После установки нужного времени индикатор функции мигает еще примерно 5 секунд. После этого индикатор функции загорается. Начинается отсчет установленного времени.
- Нажмите любую из кнопок, чтобы остановить звуковой сигнал.
- Желаемую функцию духовки и температуру можно выбрать до или после установки функций времени приготовления  и времени окончания .
- По окончании времени приготовления верните ручку выбора функций и температуры духовки в положение «ВЫКЛ».

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ОТОБРАЖЕНИЯ ВРЕМЕНИ

Отключив отображение времени, вы можете сэкономить электроэнергию.

Отключение отображения времени

Удерживайте любые две кнопки, пока дисплей не погаснет.

Включение отображения времени

Удерживайте любую кнопку, пока на дисплее снова не появится время.

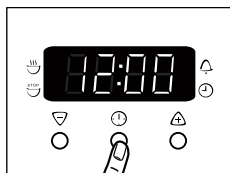
Дисплей можно отключить только в том случае, если ни одна из функций часов не включает время приготовления, время  окончания  или обратный отсчет.  находятся в использовании.



## ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ



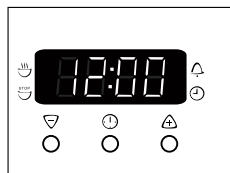
1. Нажмите «Выбор»   
индикатор функции Обратный отсчет  
(кнопку несколько раз, пока  мигает.



Используя кнопку  или , обратный  
установите требуемый отсчет  
(макс. 2 часа 30 минут).

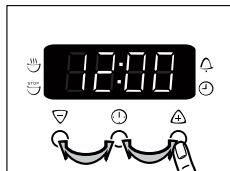


Примерно через 5 секунд дисплей вернется к  
текущему времени. Загорится индикатор  
функции Cooktime. 



По истечении времени индикатор функции  
начнет мигать, в течение 2 минут будет  
звучать звуковой сигнал, и духовка  
выключится.

3. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить  
сигнал и программу.







## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ

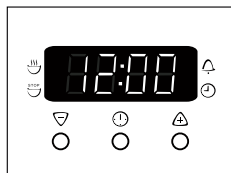
### ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

время приготовления  и время окончания  могут использоваться одновременно, если духовка должна автоматически включаться и выключаться в определенное время.

1. Используя функцию Время приготовления , задайте период времени, необходимый для приготовления блюда. В данном примере 1 час.



2. С помощью функции  Время окончания время, к которому блюдо должно быть готово. В данном примере 14:05.



Индикаторы функций  Время приготовления  Время окончания загораются и показывают время на дисплее. В этом примере 12:05. Духовка автоматически включится в нужное вам время, как и было рассчитано. В данном примере — 13:05.



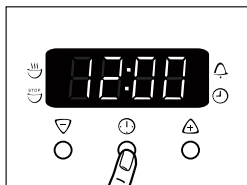
И выключится сам, когда истечет установленное время приготовления. В данном примере в 14:05.



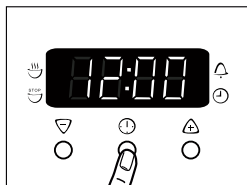
## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И КОНЕЦ ВРЕМЕНИ КОМБИНИРОВАННЫЙ

время приготовления  и время окончания  могут использоваться одновременно если духовка должна автоматически включаться выключаться в определенное время.

1. Используя функцию Время приготовления,  задайте период времени, необходимый для приготовления блюда. В данном примере 1 час.



2. С помощью функции Время окончания  время, к которому блюдо должно быть готово. В данном примере 14:05.



Индикаторы функций Время приготовления  Время окончания  загораются и показывают время на дисплее. В этом примере 12:05.



Духовка автоматически включится в нужное вам время, как и было рассчитано. В данном примере — 13:05.

И выключится сама, когда истечет установленное время приготовления. В данном примере в 14:05.



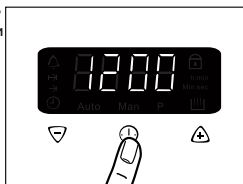
## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ

### НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ (3 КЛАВИШИ)

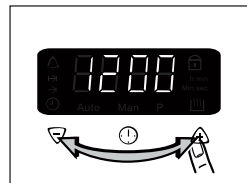
#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТАНОВКА И ИЗМЕНЕНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Духовка работает только тогда, когда установлено время. Когда прибор подключен к электросети или когда при отключении электроэнергии индикатор функции Time  автоматически мигает.

1. Чтобы изменить уже установленное время, нажмите кнопку «Выбор»  несколько раз, пока индикатор функции «Время»  не начнет мигать.

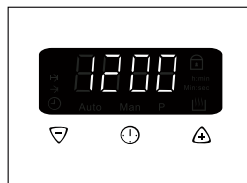


2. Установите текущее время с помощью кнопки  или .



Примерно через 5 секунд мигание прекратится, и часы покажут установленное время суток. Теперь прибор готов к использованию.

Время можно изменить только в том случае, если не установлена ни одна из автоматических функций  (время приготовления или время окончания).





## НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА (3 КЛАВИШИ)

Инструкция по эксплуатации электронного таймера (3 клавиши)

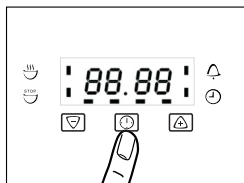
Перед первым использованием

Установка и изменение текущего времени

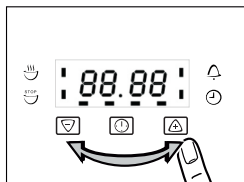
Духовка работает только после установки времени.

После подключения прибора к электросети или при отключении электроэнергии индикатор функции Time ⌚ автоматически мигает.

1. Чтобы изменить уже установленное время, нажмите кнопку «Выбор» ⌚ несколько раз, пока индикатор функции «Время» ⌚ не начнет мигать.

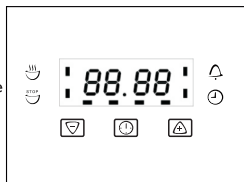


2. Установите текущее время с помощью кнопки ⏮️ или ⏭️



Примерно через 5 секунд мигание прекратится, и на часах отобразится установленное время суток. Теперь прибор готов к использованию.

Время можно изменить только в том случае, если не установлена ни одна из автоматических функций (время приготовления ☀️ или время окончания ☹️).





## ФУНКЦИИ ЧАСОВ



### ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ

Для установки обратного отсчета времени по истечении времени раздается звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу духовки.

### ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Установить продолжительность использования духовки.

### КОНЕЦ ВРЕМЕНИ

Чтобы установить время выключения духовки.

### ВРЕМЯ

Чтобы установить, изменить или проверить время (См. также раздел «Перед первым использованием»).



## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФУНКЦИИ ЧАСОВ

- При выборе функции соответствующий индикатор функции мигает примерно 5 секунд. В это время можно задать желаемое время с помощью кнопки  или .
- После установки нужного времени индикатор функции мигает еще примерно 5 секунд. После этого индикатор функции загорается. Начинается отсчет установленного времени.
- Нажмите любую из кнопок, чтобы остановить звуковой сигнал.
- Желаемую функцию духовки и температуру можно выбрать до или после установки функций времени приготовления  и времени окончания .
- По окончании времени приготовления верните ручку выбора функций и температуры духовки в положение «ВЫКЛ».

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ОТОБРАЖЕНИЯ ВРЕМЕНИ

Отключив отображение времени, вы можете сэкономить электроэнергию.

Отключение отображения времени

Удерживайте любые две кнопки, пока дисплей не погаснет.

Включение отображения времени

Удерживайте любую кнопку, пока на дисплее снова не появится время.

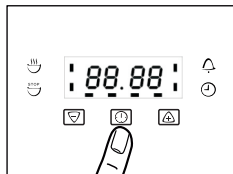
Дисплей можно отключить только в том случае, если ни одна из функций часов не включает время приготовления, время  окончания  или обратный отсчет.  находятся в использовании.



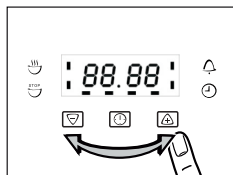
## ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ



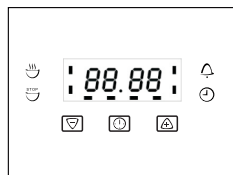
1. Нажмите «Выбор»  индикатор функции Обратный отсчет (кнопку несколько раз, пока  мигает.



Используя кнопку  или , обратный установите требуемый отсчет (макс. 2 часа 30 минут).

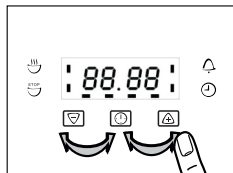


Примерно через 5 секунд дисплей вернется к текущему времени. Загорится индикатор  функции «Обратный отсчет».



По истечении времени индикатор функции начнет мигать, в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал.

3. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал.





## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

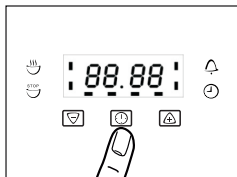
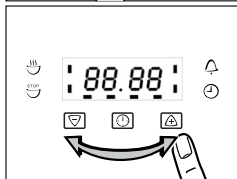
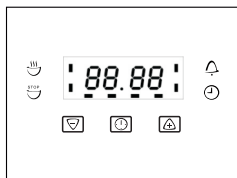
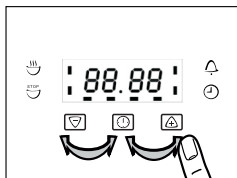
1. Нажмите «Выбор» кнопку несколько раз, пока индикатор функции мигает.

2. Кнопкой или установите необходимое время приготовления.

Примерно через 5 секунд дисплей вернется к текущему времени. Загорится индикатор функции Cooktime.

По истечении времени индикатор функции начнет мигать, в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал, и духовка выключится.

3. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал и программу.

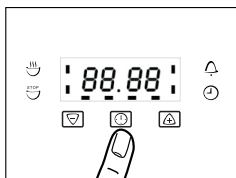




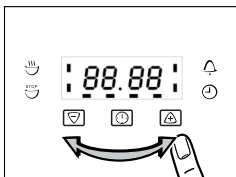


## КОНЕЦ ВРЕМЕНИ

1. Нажмите кнопку «Выбор»  несколько раз, пока не начнет мигать индикатор функции «Время окончания». 



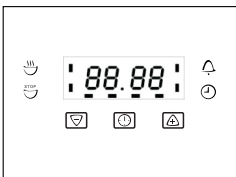
2. Кнопкой  или  установите необходимое время выключения.



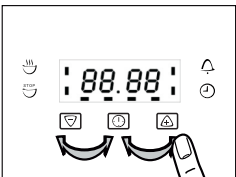
Примерно через 5 секунд дисплей вернется к текущему времени.

Загорится индикатор функции «Время окончания». 

По истечении времени индикатор функции начнет мигать, в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал, и духовка выключится.



3. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал и программу.

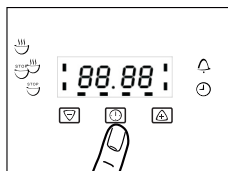




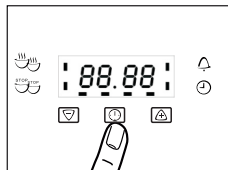
## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И КОНЕЦ ВРЕМЕНИ КОМБИНИРОВАННЫЙ

время приготовления  и время окончания  могут использоваться одновременно если духовка должна автоматически включаться выключаться в определенное время.

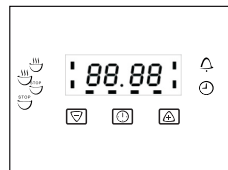
1. Используя функцию Время приготовления,  задайте период времени, необходимый для приготовления блюда.  
В данном примере 1 час.



2. С помощью функции Время окончания  время, к которому блюдо должно быть готово.  
В данном примере 14:05.



Индикаторы функций Время приготовления  Время окончания  загораются и показывают время на дисплее.  
В этом примере 12:05.

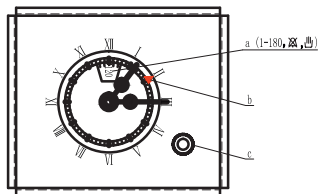


Духовка автоматически включится в нужное вам время, как и было рассчитано.  
В данном примере — 13:05.

И выключится сама, когда истечет установленное время приготовления.  
В данном примере в 14:05.



## КЛАССИЧЕСКАЯ РАБОТА ТАЙМЕРА



### 1. ФУНКЦИЯ И СИМВОЛЫ

0-180 Время приготовления

a ☒ Отключить функцию таймера

б 🕒 Ручной режим

с ▲ Символ начала приготовления

d 🕒 Регулируемый джойстик

### 2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1) Настройка таймера: нажмите и поверните регулируемый джойстик против часовой стрелки, чтобы установить время.

2) Установка времени начала приготовления: потяните и поверните регулируемый джойстик против часовой стрелки, чтобы установить время начала приготовления. Символ ▲ отображается вокруг циферблата часов.

3) Установка времени приготовления: Поверните регулируемый джойстик против часовой стрелки, чтобы установить желаемое время (время можно установить от 0 до 180 мин). Духовка начнет готовить, когда наступит предварительно установленное время начала приготовления. По окончании времени приготовления зазвонит классический таймер. Пользователь может повернуть регулируемый джойстик против часовой стрелки до символа , чтобы остановить звонок. ☒

Например: Сейчас время 1:15. Пользователь устанавливает время начала приготовления на 2:00 и устанавливает время приготовления на 120 мин. Когда наступит 2:00, печь начнет готовить в течение 120

мин. 4) Ручной режим: Поверните регулируемый джойстик против часовой стрелки до символа, II. Затем установите время начала приготовления, как указано выше. Духовка начнет готовить, когда наступит заданное время начала приготовления. Пользователю необходимо повернуть селектор функций в положение «0», чтобы остановить приготовление.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ

### ПОЛНОЕ СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

ОСНОВНАЯ ОПЕРАЦИЯ:

|                                     |              |               |      |        |            |       |      |                                           |        |
|-------------------------------------|--------------|---------------|------|--------|------------|-------|------|-------------------------------------------|--------|
|                                     |              |               |      |        |            |       |      |                                           |        |
| Основной<br>вкл/выкл<br>выключатель | Плюс<br>ключ | Минус<br>ключ | Свет | Таймер | Информация | Минус | Плюс | Стреми-<br>тельный<br>нагревать-<br>вверх | ХОРОШО |

#### 1. ВРЕМЯ СУТОК / ТАЙМЕР / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ:

1) Время суток: нажмите чтобы настроить время перед включением/  
выключением клавиши чтобы установить время приготовления, нажмите   
начать под давлением. Minute

Обратный отсчет Minder начинается с 0:00 (мин:сек). На дисплее отображается символ, оставшееся время отображается непрерывно.

3) Время приготовления : нажмите (чтобы установить время приготовления 00:00 (часы: мин), нажмите начать готовить.

4) Окончание времени приготовления: после того, как пользователь установил время приготовления. → нажмите клавишу, ← чтобы установить время окончания приготовления. Духовка запустится, как только наступит время начала. Например: Сейчас 12:00, пользователь устанавливает время приготовления на 0:30 (час: мин), затем нажмите -, чтобы установить время окончания на 12:40. Духовка начнет готовить в 12:10, а на дисплее отобразится оставшееся время приготовления.

#### 2. НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ

1) Нажмите клавишу чтобы включить духовку. Пользователь может выбрать различные режимы приготовления, нажав клавишу.

2) Температуру можно задать с помощью клавиши

После того, как режим приготовления и температура будут зафиксированы, нажмите кнопку начать приготовления.

#### 3. БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Если установленная температура превышает 100 градусов, а функция предварительного нагрева не завершена, пользователь может нажать клавишу чтобы запустить режим быстрого нагрева.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ

### НАСТРОЙКА КОНФИГУРАЦИИ:

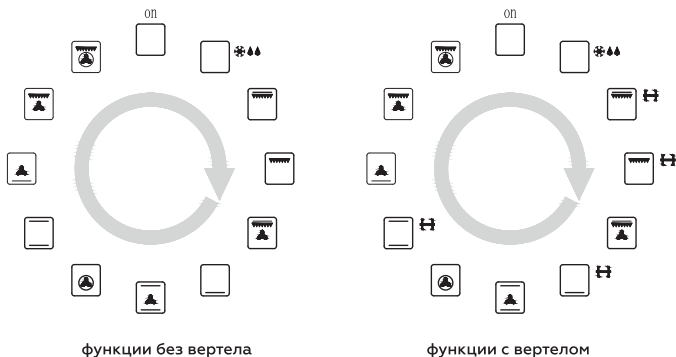
Нажмите клавишу «Информация»  в течение 5 секунд, чтобы установить режим. Затем нажмите «Info» еще раз, для выбора режима 1, режима 2, режима 3, режима 4, режима 5, режима 6. После выбора режима пользователь может нажать + / - для выбора варианта 1, 2 или 3.

| Режим   | Описание                                                                | Вариант 1         | Вариант 2                         | Вариант 3 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------|
| Режим 1 | Отображение времени                                                     | Отображать всегда | Показывать когда духовка работает |           |
| Режим 2 | Звук «бип» после обратного отсчета времени                              | Короткий          | Средний                           | Длинный   |
| Режим 3 | Продолжительность времени параметр                                      | Короткий          | Средний                           | Длинный   |
| Режим 4 | Вентилятор охлаждения работает время после духовки заканчивает готовить | Короткий          | Средний                           | Длинный   |
| Режим 5 | Яркость дисплея                                                         | Темный            | Средний                           | Яркий     |
| Режим 6 | Звуковой сигнал «бип», когда выбран режим работы                        | Нет               | Да                                |           |

После того, как пользователь завершит выбор режима «Информация», нажмите клавишу  для подтверждения



Последовательность режимов приготовления отображается на экране следующим образом:



6. БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ: НАЖМИТЕ КНОПКУ  ВНИЗУ В ТЕЧЕНИЕ 5 СЕКУНД ПОСЛЕ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ ВЫКЛ. ДУХОВКИ.



## КЛЮЧИ ЭКСПЛУАТАЦИИ



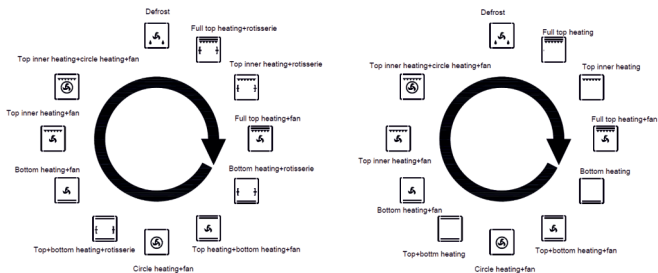


## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ

### ВЫБЕРИТЕ ФУНКЦИЮ

1. После подключения прибора к электросети продолжайте нажимать ① для запуска духовки, нажмите для выбора функции **P**, затем нажмите для подтверждения. **OK**
2. При переключении функции установленные Конечное рабочее время и Продолжительность будут недействительны.
3. Если рабочая температура была сброшена, духовка перестанет работать, а также подаст сигнал тревоги. Необходимо нажать **OK**, чтобы перезапустить сигнал тревоги.
4. Новую настройку температуры и функции необходимо подтвердить нажатием кнопки «**OK**».
5. В режиме функций продолжайте нажимать, ① чтобы войти в режим ожидания. И на дисплее отобразится текущее время.

### СПИСОК ФУНКЦИЙ



### НАСТРОЙКА ДУХОВКИ

1. Область отображения времени, может показывать таймер, будильник, продолжительность времени и время окончания работы. Время и температуру можно установить нажатием **+**/**-** и подтвердите нажатием кнопки **OK**.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ



2. Последовательность установки времени:

3. Установите будильник. Будильник можно установить только при выключенном главном выключателе ①. Нажмите один раз, ⌚ чтобы войти в настройки будильника, значок будильника будет продолжать мигать, 🔔 а время по умолчанию 0:00, нажмите +/— чтобы установить будильник, и нажмите ОК для подтверждения. P.S.: вы можете отменить будильник, установив время до 0:00.

4. Установите время. Время можно установить только при включенном главном выключателе. ① в состоянии «выкл.» Нажмите ⌚ дважды, чтобы войти в настройки времени. Дисплей покажет текущее время. Значок времени ⌚ будет продолжать мигать, +/— нажмите для установки времени. Продолжайте нажимать +/— для ускорения процесса настройки.

Установленное время автоматически принимается через 8 секунд, вы также можете нажать ОК для подтверждения.

5. Установите время продолжительности. Только если выбрана функция, можно установить время продолжительности. Нажимать ⌚ для ввода настройки продолжительности времени. 📶 Продолжайте мигать. Нажмите +/— установить продолжительность и нажмите ОК для подтверждения.

6. Установите время окончания работы. Только после установки продолжительности нажмите ⌚, чтобы войти в настройку времени. 🛑 Продолжайте мигать. Нажмите +/— чтобы установить продолжительность, и нажмите ОК для подтверждения.

7. Замок безопасности для детей 🛡. Нажмите и удерживайте ОК в течение 5 секунд, чтобы запустить или отменить функцию блокировки безопасности.

8. Отображение температуры 📶. Каждый блок показывает 20% от заданной температуры.

9. Установите температуру. Когда функция выбрана, область температуры продолжает мигать. Нажмите +/— чтобы установить температуру, и нажмите ОК для подтверждения.

10. Быстрый нагрев. 📶 Когда температура установки превышает 100°C и Функция предварительного нагрева не завершена, пользователь может нажать 🔥 чтобы начать быстрый режим нагрева. На дисплее будет постоянно отображаться значок. ⬆

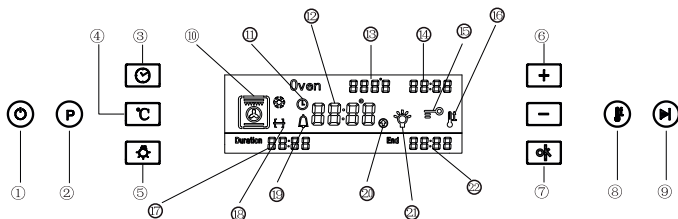
11. СВЕТ. 💡





## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ

### ПАНЕЛЬ ДИСПЛЕЯ



#### ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОЙ КНОПКИ

- 1 Питание
- 2 Функция
- 3 Таймер
- 4 Температура
- 5 Свет
- 6 Плюс/Минус
- 7 ОК
- 8 Быстрый разогрев
- 9 Старт

#### ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ

- 10 Функция
- 11 Время
- 12 Фактическая температура/время
- 13 Установленная температура
- 14 Текущее время
- 15 Предохранитель / Пауза

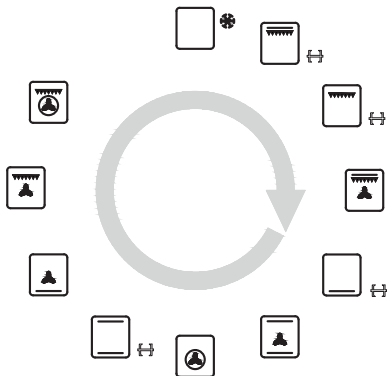
#### БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

- 17 Продолжительность приготовления Время 18 Вертел
- 19 Сигнализация
- 20 Индикатор нагрева
- 21 Свет
- 22 Время окончания приготовления



## ОПЕРАЦИЯ

1. Выключатель питания Включение/выключение панели дисплея. Будет показывать текущее время при включении на дисплее.
2. Переключатель функций Нажатие на нее для перехода к другой функции. Когда вы переходите к новой функции, текущая функция остановится и время приготовления должно быть сброшено. Список функций следующий,



3. Переключатель «Пуск/Пауза» При переходе на новую функцию нажмите его, чтобы начать готовить. В состоянии «Пуск» дисплей показывает текущую температуру духовки. Например,



В то время как дисплей показывает текущее время во время паузы. Например,





#### 4. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВРЕМЕНИ



а/ Нажмите переключатель на 3 секунды, чтобы установить текущее время. Отрегулируйте номер времени, нажав **[+]/[-]** нажмите **[OK]** чтобы подтвердить настройку.

б/ Настройка будильника. Нажимайте переключатель до тех пор, пока **Δ** не начнет мигать. На дисплее отобразится «0:00».

Отрегулируйте номер времени, нажав **[+]/[-]** . И нажмите **[OK]** , чтобы подтвердить настройку. Установить время **[+]/[-]** верните номер на 0:0011, чтобы отменить постановку на охрану.

с/ Установите время приготовления. Нажимайте переключатель до тех пор, пока на дисплее не отобразятся **Duration** и **End** .

Отрегулируйте номер времени, нажав **[+]/[-]** . И нажмите, чтобы подтвердить настройку. Начать работать время = Время окончания - Продолжительность.

5. Замок безопасности: **⏏**. Нажатие кнопки **[OK]** для входа или отмены защитной блокировки.

6. Настройка температуры. После выбора функции нажмите кнопку «Установить температуру». **°C** Отрегулируйте температуру цифрой «Нажимая кнопку «В». И нажмите **[OK]** для подтверждения настройки.

7. Быстрый разогрев **⏏** Если температура установлена более 100°C, нажмите эту кнопку, чтобы духовка нагрелась быстрее.

Дисплей покажет. **|||**

Свет 9 . Свет погаснет, если он не будет работать в течение 3 минут.



## КАК ПОДДЕРЖАТЬ ВАШУ ПЕЧЬ В ФОРМЕ

- Этот прибор предназначен только для домашнего использования, не используйте его на открытом воздухе!

**Важно:** отключайте духовку от сети перед чисткой или выполнением технического обслуживания!

- Чтобы продлить срок службы вашей духовки, ее необходимо часто чистить, имея в виду, что:

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ ПРИБОРА.**

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство, шнур или вилку в воду или

другую жидкость, а также не разбрызгивайте воду для очистки прибора!

- Не чистите прибор, пока он еще горячий! Внутреннюю и внешнюю поверхность духовки желательно чистить влажной тканью, когда она остынет.

- Вымойте все принадлежности в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине, вытрите насухо бумажным или тканевым полотенцем.

- Если вы используете духовку в течение длительного периода времени, может образоваться конденсат. Вытрите ее мягкой тканью.

- Вокруг отверстия духовки имеется резиновое уплотнение, которое гарантирует ее идеальную работу.

Регулярно проверяйте состояние этого уплотнения. При необходимости очистите его и избегайте использования абразивных средств или предметов для этого. Если оно повреждено, обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Мы рекомендуем вам не пользоваться духовкой, пока она не будет отремонтирована.

- Никогда не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, так как накопление тепла может ухудшить качество приготовления пищи и даже повредить эмаль.

- Протрите стеклянную дверцу влажной тканью и вытрите ее мягкой тканью.

Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

- Отключите духовку от сети!

- Открутите стеклянный колпак, прикрепленный к патрону лампы;

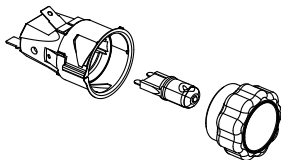
- Выкрутите лампу и замените ее другой высокотемпературной лампой (300) со следующими характеристиками:

- Напряжение: 220-240 В переменного тока

- Мощность: 25 Вт

- Гнездо: G9

- Установите стеклянную крышку на место и снова подключите прибор к электросети.





## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ

**ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от сети, чтобы избежать поражения электрическим током.

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок, а также после выхода прибора из строя или его повреждения любым другим способом, верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки. Ремонта или регулировки!

### ПОЛЕЗНЫЕ ЗАМЕТКИ ПО КУЛИНАРИИ

В следующей таблице приведены некоторые ориентировочные советы по приготовлению:

| НЕДОСТАТКИ                                                       | ПРИЧИНЫ                     | РЕШЕНИЕ                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Верхняя корочка темная, а нижняя часть слишком бледная.          | Недостаточно тепла снизу    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Используйте положение естественной конвекции.</li><li>- Используйте более глубокие формы для торта.</li><li>- Понижьте температуру.</li><li>- Поставьте торт на нижнюю полку.</li></ul> |
| Нижняя часть темная, а верхняя корочка слишком горелая.          | Избыточное тепло снизу      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Используйте положение естественной конвекции.</li><li>- Используйте формы с нижней стороной.</li><li>- Понижьте температуру.</li><li>- Поставьте торт на более высокую полку.</li></ul> |
| Снаружи слишком приготовлено, а внутри недостаточно приготовлено | Слишком высокая температура | <ul style="list-style-type: none"><li>- Уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.</li></ul>                                                                                                                        |
| Внешняя сторона слишком сухая, хотя и правильного цвета.         | Слишком высокая температура | <ul style="list-style-type: none"><li>- Увеличьте температуру и сократите время приготовления.</li></ul>                                                                                                                        |

### ЗАЩИТНЫЙ КОМПЛЕКТ

Во время работы духовки стеклянная дверца и прилегающие к ней части прибора нагреваются. Поэтому следите за тем, чтобы дети не прикасались к прибору. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность.



Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с прибором. Для большей безопасности дополнительное устройство безопасности для детей доступно в нашем главном офисе и в нашем авторизованном сервисе Центры (см. прилагаемый список). При заказе, пожалуйста, укажите код: ВАВ-затем модель прибора.

Модель выбита на табличке, которая видна на передней части духовки при открытии дверцы.

### РАЗБОРКА/СБОРКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Чтобы облегчить чистку внутренней части духовки, можно снять дверцу духовки, выполнив следующие действия (рис. 11):

- Полностью откройте дверь и поднимите 2 рычага «В» (рис.11-1);
- Теперь, слегка прикрыв дверь, вы можете поднять ее, потянув за крючки «А», как показано на рисунке 2.

#### ЧТОБЫ СОБРАТЬ ДВЕРЬ:

- Установив дверь в вертикальное положение, вставьте два крючка «А» в пазы;
- Убедитесь, что седло «D» надежно закреплено на краю паза (сдвиньте духовку на 13 оборотов или слегка вперед и назад);
- Держите дверцу духовки полностью открытой, отсоедините 2 рычага «В» вниз, а затем снова закройте дверцу.

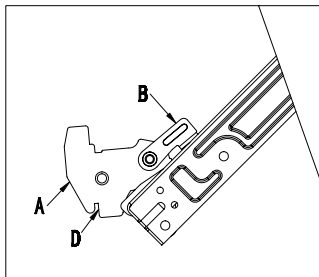


Рис. 11-1.

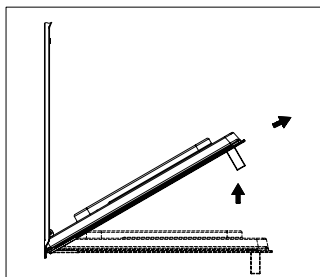


Рис. 11-2.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ СЪЕМНОЙ СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРИ

Дверца духовки состоит из 3 стеклянных панелей и имеет вентиляционные отверстия сверху и снизу. Когда духовка работает, воздух циркулирует через дверцу, чтобы поддерживать внешнюю панель прохладной. Если между стеклянными панелями образовался конденсат, дверцу можно разобрать, чтобы очистить пространство между ними.

Снимите дверь, как указано выше, и положите ее на защитную поверхность (например, на скатерть), чтобы не поцарапать ее. Ручка двери должна находиться на одной линии с краем стола. Убедитесь, что стекло лежит ровно, чтобы избежать его поломки во время чистки.

Нажмите кнопку с левой и правой стороны двери, выньте верхнюю направляющую. (Рис.1)

2. Медленно выньте внутреннее стекло (Рис.2)

3. Ослабленные зажимы. (Рис.3)

4. Выньте среднее стекло. (Рис.4)

Очищайте стеклянные панели и другие детали влажной салфеткой из микрофибры. или чистой губкой и раствором горячей воды с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тканью.

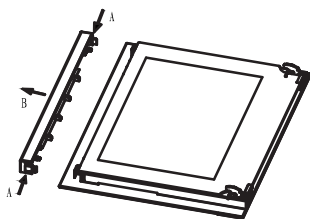


Рис. 1.

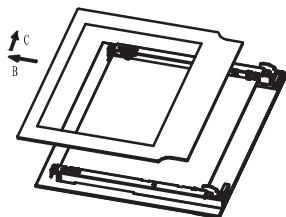


Рис. 2.

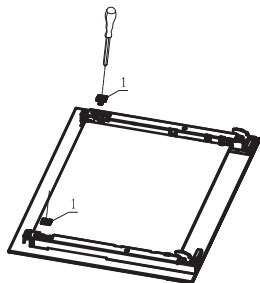


Рис. 3.

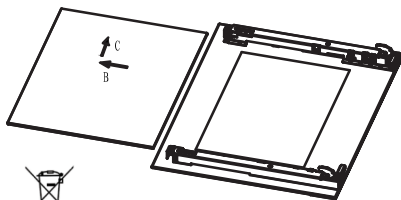


Рис. 4.



Этот продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Этот продукт следует утилизировать в авторизованном месте переработки электрических и электронных приборов.

Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете экономить природные ресурсы и обеспечиваете утилизацию продукта экологически безопасным и безопасным для здоровья способом.

**Важно:** если вы решили больше не пользоваться духовкой, ее следует сделать неработоспособной, обрезав кабель питания, предварительно отключив ее от сети. Вышедшие из употребления приборы могут представлять угрозу безопасности, так как дети часто играют с ними. По этой причине рекомендуется сделать духовку безопасной.



Instruction manual

## Oven



Before installing and using the oven,  
please read the instructions carefully.



### GENERAL WARNINGS

Read carefully all the instructions contained in this booklet. It provides you with important information regarding the safe installation, use and maintenance of the appliance as well as useful advice for getting the best out of your oven. Keep this booklet in a safe place for future reference. After removing the packing, check that the appliance is not damaged in any way.

Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous. **IMPORTANT:** do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging

### ATTENTION

- The oven is an appliance which, for its nature, becomes hot, especially in correspondence of the glass door.
- It is therefore a good rule that children do not approach the oven when it is functioning, particularly when the grill is used.

The first time you switch the oven on, acrid smelling smoke may appear. This is caused by the heating of the adhesive used on the insulation panels surrounding the oven. There is nothing unusual about this. If it happens, simply wait until the smoke disappears before putting any food in the oven. Never roast or bake on the oven base.

### SAFETY IS A GOOD HABIT TO GET INTO

This appliance is designed for non-professional, household use and its functions must not be changed.

The electrical system of this appliance may be used safely only when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the safety standards currently in effect.

The manufacturer will not be held liable for any damages that might arise out of incorrect installation or improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The following items are potentially dangerous, and therefore, appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:

Controls and the appliance in general;

Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);

The appliance immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;

The appliance when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

### AVOID THE FOLLOWING:

Touching the appliance with wet parts of the body;

Using the appliance when barefoot;

Pulling on the appliance or the supply cord to unplug it from the electrical outlet;

Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;

Allowing power supply cords for small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;

Exposing the appliance to atmospheric agents (rain, sun);

Using the oven for storage purposes;

Using flammable liquids near the appliance;

Using adaptors, multiple sockets and/or extension cords;

Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

### WARNING

- Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away

- During usage, the appliance becomes hot, care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

### QUALIFIED PERSONNEL MUST BE CONTACTED IN THE FOLLOWING CASES:

Installation (following the manufacture's instructions);

When in doubt about operating the appliance;

Replacing the electrical outlet when it is not compatible with the plug for the appliance.



SERVICE CENTERS AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER MUST BE CONTACTED IN THE FOLLOWING CASES:

- If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from the packaging;
- If the power supply cord has been damaged or needs to be replaced;
- If the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

IT IS A GOOD IDEA TO DO AS THE FOLLOWING:

- Only use the appliance to cook food, nothing else;
- Check the soundness of the appliance after it has been unpacked;
- Unplugged the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance;
- When the appliance is not used for an extended period of time, unplugged the appliance and close the gas cock (if present);
- Use cooking gloves to place cookware in the oven or when removing it;
- Always grasp the oven door in the centre because the ends may be hot due to the escape of hot air;
- Make sure that the control knobs are on the "o" setting when the appliance is not in use;
- Unplug the appliance when you decide not to use the appliance any longer.

The manufacturer may not be held responsible for any damage due to: incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.

## SPECIFICATION

The ovens are designed to operate with a monophase alternating current of 220-240V 50Hz. anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always these specifications on the rating label applied on the outside rear

| Powers absorbed in accordance with models |                                           | Accessories according to models |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| Oven lower heating<br>el. 1200Watt        | Oven inside heating<br>el. 1900 Watt      | Synchromotor 4 Watt             |
| Oven lower heating<br>el. 1000Watt        | Total grill heating<br>el. 1000+1900 Watt | Shaded motor (back)<br>25 Watt  |
| Oven light el. 15Watt                     | Circle heating<br>el. 2100Watt            | Shaded motor (top) 15Watt       |



### INDICATOR LIGHTS

The indicator lights situated above the control panel go on and off when the heating elements are inserted or removed. During the thermostatic functioning of the oven, the neon light remains on until the pre-chosen temperature is reached and when it goes out, this is a sign that the temperature has been reached. When the oven cools, the thermostat determines the re-insertion of the heating elements with consequent re-lighting of the indicator lights. In models the internal oven light, which is always on when any function is in operation, is considered as an operation, is considered as an operating warning light.

### INSTALLING THE APPLIANCE

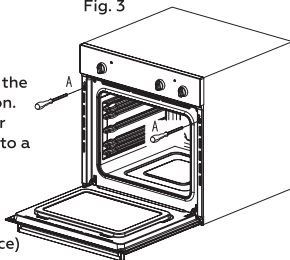
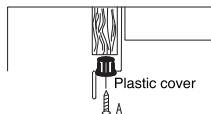
**IMPORTANT: Unplug your oven before performing installation or maintenance!**

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person. The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals or things due to a wrong installation.

### FITTING THE APPLIANCE

- Fit the appliance into its surround (beneath a work-top or above another appliance) by inserting screws and plastic covers into the 2 holes that can be seen in the frame of the oven when the door is open.
- For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in fig. 1-2 of page 2.
- The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely. The panel to which the oven is fitted should have a gap of at least 70 mm at the rear.

Fig. 3



**NB: where ovens are to be matched with hobs, it is essential to follow the instructions contained in the booklet supplied with the other appliance.**



## IMPOTANT

- During use the appliance becomes hot, Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Accessible parts may become hot during use. Yong children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

For a built-in oven to work well the cabinet must be of the right type.

The panels of the adjoining furniture should be heat resistant. Particularly when the adjoining furniture is made of veneered wood, the adhesives should be able to withstand a temperature of 120 . Plastic materials or adhesive which cannot withstand this temperature will become deformed or unstuck.

To comply with safety regulations, once the appliance has been fitted it should not be possible to make contact with the electrical parts.

All parts which offer protection should be fixed in such a way that they cannot be removed without the use of a tool.

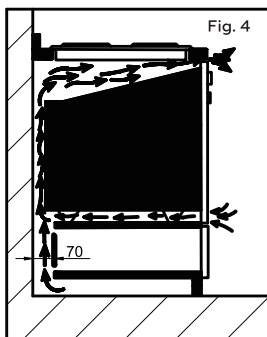


Fig. 4

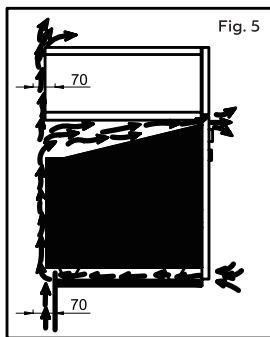


Fig. 5

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED ACCORDANCE WITH THE RULES CURRENTLY. IT CAN ONLY BE HANDLED BY AN AUTHORIZED ELECTRICAL INSTALLER IF IN FORCE.



### **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

- Check that the power rating of the mains supply and of the sockets are suitable for the maximum power of the appliance as indicated on the specification plate.
  - plug should be accessible after installation. Fit the plug into a socket fitted with a third contact which corresponds with the earth connection. This should be properly connected.
  - If the appliance just fitted with supply leads but does not come already fitted with a plug, then permanently connect to fixed wiring as follow:
    - The "yellow/green" earth wire, which must be connected to terminal, has to be about 10mm longer than the other wires; the "blue" neutral wire has to be connected to the terminal marked with letter N.
- "Black, brown, red" live wires have to be connected to terminal L. Mains connection can also be made by fitting a double pole switch with a minimum gap between the contacts of 3mm, proportionate to the load and complying with the regulations in force.

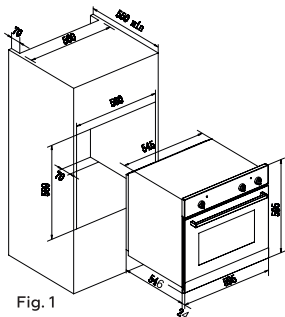
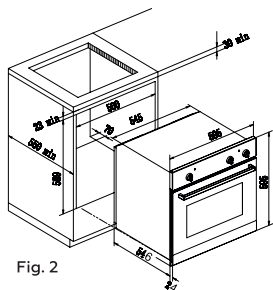
### **THE YELLOW/GREEN EARTH WIRE SHOULD NOT BE CONTROLLED BY THE SWITCH.**

The plug or a double pole switch used for mains supply connection should be easy to get at, once the appliance is in position.

### **IMPORTANT :**

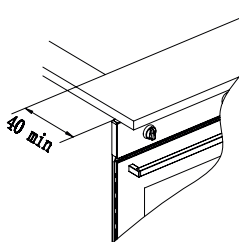
position the mains supply cable so that it is never subjected to a temperature which is more than 50°C above ambient temperature.

- The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to lack of an earth connection.



## FITTING DIMENSIONS

General tolerance for fitting dimension:  
Width: 560+/-1,5 mm Height: 589 +0-2,5 mm



N.B.: ENCASTREMENT POUR PLAQUES A GAZ MOD.  
(...32...P...) POLYVALENTES

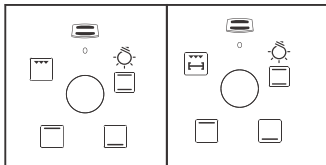
N.B.: BUILDING-IN FOR GAS HOBS MOD. (...32...P...)  
POLYVALENTS





## INSTRUCTIONS FOR USE:

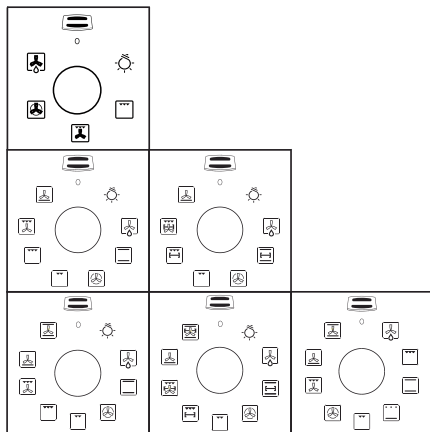
to switch off the oven, turn the knobs on position ( ) and ( )  
**CONVECTION OVENS 4 FUNCTIONS**



|                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | <p>When you turn the control knob to position- the light will be on for all the following operations.<br/><b>NATURAL CONVENTION</b><br/>Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf</p> |
|                                                                                      | <p><b>LOWER HEATING ELEMENT</b><br/>This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cooking, i. e. casserole. This function can be used between 50 and MAX°C.</p>                                                                                                                                                                          |
|                                                                                     | <p><b>UPPER HEATING ELEMENT</b><br/>It is indicated for warming up pre-cooked food when placing the grid on the second shelf from the top, or for defrosting pastry placing the grid on the first shelf from the bottom. This function can be used between 50 and MAX°C.</p>                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                    | <p><b>TOTAL GRILL</b><br/>It is indicated for grilling and gratinating traditional food. This function must always be used with half-open door and control protection in position (see fig. 10-10b).</p>                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    | <p>Total grill heating element or  (turnspit motor  ccording to the models, see Fig. 11- 12).<br/>It is indicated for cooking on the spit, grilling and gratinating. This function must always be used with half-open door and control protection in position(see fig. 10-10b).</p>        |



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>A light in the Oven.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Defrosting with fan</b><br>The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food more quickly and without proteins adulteration.                                                                                                                                                               |
|  | <b>Natural convection</b><br>Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and MAX°C.              |
|  | <b>Fan oven</b><br>Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 50 and MAX°C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries. |



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>СРЕДНИЙ ГРИЛЬ</b><br>Она предназначена для гриля и запекания небольших количеств традиционной еды. Эту функцию можно использовать при закрытой дверце в течение очень короткого времени (5-10 минут). Для более длительного времени эту функцию следует всегда использовать при полуоткрытой дверце и с защитой управления в положении (см. рис. 10-10b).                                                                                                                   |
|  | <b>Total grill</b><br>It is indicated for grilling and gratinating traditional food. This function must always be used with half-open door and control protection in position (see fig. 10-10b).                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Total grill heating element</b> or (turnspit motor according  to the models, see Fig. 11-12). It is indicated for cooking on the spit, grilling and gratinating. This function must always be used with half open door and control protection in position (see fig. 10-10b).                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Conventional oven with rotisserie</b><br>A conventional oven works on the principle that heat rises. It is hotter at the top than at the bottom - ideal for cooking meat in different side simultaneously.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Ventilated Grill</b><br>Important: do not set thermostat knob (C) to over 175°C. During grilling, keep the oven door closed. All grill components and fan work. In this setting, the central heating elements of the top work. This combination of features compulsory in the air in the oven for the entire cycle of increased non-direct heating elements heat radiation effect. This will allow the heat to penetrate the internal food, and avoid food surface Charred. |
|  | <b>Fan assisted total grill</b><br>The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat between 50 and 200°C. This function can be used for sterilizing glassjars.                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Conventional oven with rotisserie + Fan</b><br>The heating element surrounds a fan which distributes hot air around the oven. The result is a more even temperature throughout the oven and much faster cooking.                                                                                                                                                                                                                                                            |



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES



### НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР

Воздух, нагреваемый нижним нагревательным элементом, циркулирует с помощью вентилятора и таким образом помогает распределить тепло в диапазоне от 50 до 200 ° C. Эту функцию можно использовать для стерилизации стеклянных банок.



### ИНТЕНСИВНАЯ ВЫПЕЧКА

Духовка нагревается верхним и нижним нагревательными элементами, вентилятор, установленный на задней панели, помогает распределять тепло по всей духовке. Подходит для идеальной выпечки, нет необходимости выпекать вслепую.



Верхний нагрев и внутренняя сердечная серия + Нижний нагревательный элемент Эта функция используется многоступенчатым способом, также сработала, в желчном пузыре тепло отдавалось равномерно, потребление энергии было низким.



Fig. 6

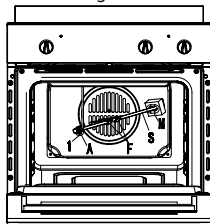
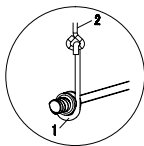
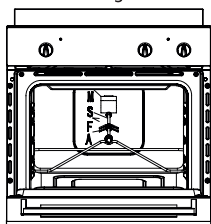


Fig. 7



### USING THE TURNSPIT

In the "CONVECTIONAL OVEN" models, the turnspit can be used in combination with the grill. After fitting the

food on to the spit S, block it with the two forks F. then proceed as follows:

- Fit the knobs protection as shown in (fig. 6)
- Position the spit support as shown in (fig.7)
- Fit the end of the spit into the motor M at the back of the oven (fig. 7).
- Fit the support into the circular groove in the spit.
- Unscrew and remove handle A.
- Place the oven tray with a little water on the lowest shelf of the oven.
- Turn the knob  or  or  or  to position to start up the motor.
- Partially close the oven door (fig. 6b).
- When the cooking time is up, screw the handle on the spit and remove everything from the oven. If necessary, use an oven glove to avoid any burn.



Our ovens can be fitted with different types of timers:

#### MINUTES COUNTERS

Turn the knob clockwise to set the desired cooking time.

The minutes minder can be adjusted from 1 to 60 minutes (Fig. 4)

A sound signal will inform you that the chosen time is up.

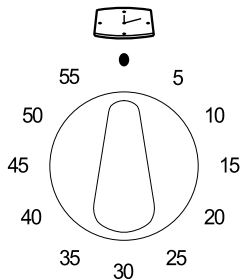


Рис. 8

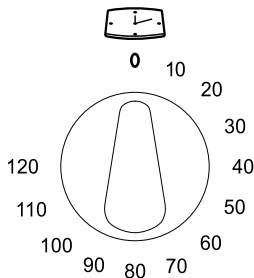
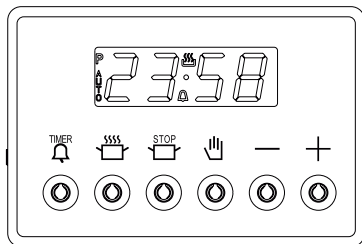


Рис. 9

Operating instructions for Electronic Timer (6 keys)

**<<LED>>PROGRAMMER (fig.10)**



|  |                 |
|--|-----------------|
|  | Minutes counter |
|  | Cooking time    |
|  | End time        |
|  | Manual          |
|  | Subtract time   |
|  | Add time        |

Fig. 10



- **Features**

24 hours clock with automatic programme and minutes counter

- **Functions**

Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes.

- **Display**

4-figures, 7 segments display for cooking times and time of day.  
Cooking time and manual function = saucepan symbol  
Automatic function = AUTO  
Minutes counter = bell symbol  
The symbols light up when the corresponding function is selected

- **Setting**

To set. Press and release the desired function, and set the time with + and buttons within 5 seconds.

- **Key + and -**

The + and buttons increase or decrease the time at a speed depending on how long button is pressed

- **Setting the time**

Press any two buttons (cooking time, end time, minutes counter) at the same time, and + or button to set the desired time. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off and the AUTO symbol flashes.

- **Manual use**

By pressing the manual button the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and saucepan symbol lights up. Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over or it has been cancelled.

- **Automatic use**

Press the cooking time or end time button to automatically form the manual to the automatic function.

- **Semi-automatic use with cooking time setting**

Press the cooking time button and set the desired time with + or -, the AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. The sound signal rings and the AUTO symbol flashes. Turn the knob clockwise to set the desired cooking time. The minutes minder can be adjusted from 1 to 60 minutes (Fig. 8) A sound signal will inform you that the chosen time is up.



● **Semi-automatic use with end time setting**

Press the end time button. The time of day appears on the display.

Set the cooking end time with +or button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on.

When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up. The AUTO symbol flashes, the sound signal rings and both the relay and the cooking time button switch off.

● **Automatic use with cooking time and end time setting**

Press the cooking time button and select the length of the cooking time with +or button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. By pressing the cooking end time button the next cooking end time appears on the display.

Set the cooking end time with +button. The relay and the cooking time symbol switch off. The symbol lights up again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings, the cooking time symbol and the relay switch off

● **Minutes counter**

Press the minutes counter button and set the cooking time with +or button.

The bell symbol lights up when the minutes counter is operating, when the set time is up, the sound rings and the bell symbol switches off.

● **Sound signal**

The sound signal starts at the end of a programme or of the minutes counter function and it lasts for 15minutes.

To stop it, push any functions button.

● **Start programme and check**

The programme will start in 4 seconds after it has been set. The programme can be checked at any time by pressing the corresponding button.

● **Setting error**

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times. To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time the relays switch off when a setting error is made.

● **Cancelling a setting**

To cancel a setting, press the cooking time button and then press the button until 00:00 appears on the display. A set programme will be automatically cancelled on completion.





## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### ELECTRONIC TIMER SETTING (3 KEYS)

Operating instructions for Electronic Timer (3 keys)

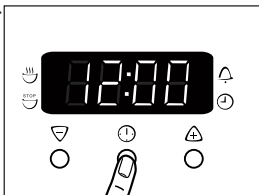
Before using for the first time

Setting and changing the current time

The oven only operates when the time has been set. When the appliance has been connected to the electrical supply or when there has been a power cut, the function indicator

Time  flashes automatically.

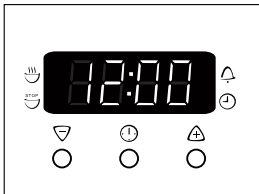
1. To change the time that has already been set, press the Selection  button repeatedly, until the function indicator Time  flashes.
2. Set the current time using the  or  button



After approx. 5 seconds, the flashing stops and the clock displays the time of day set.

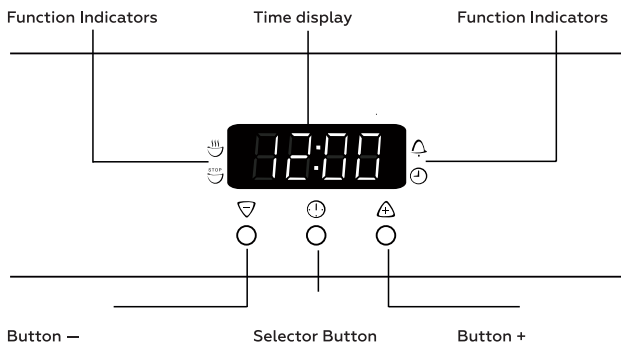
The appliance is now ready to use.

The time can only be changed if neither of the automatic functions (Cook time  or End time  ) have been set.





## CLOCK FUNCTIONS



### COUNTDOWN

To set a countdown, a signal sounds after the time has elapsed.  
This function does not affect the operation of the oven.

### COOK TIME

To set how long the oven is to be in use.

### END TIME

To set when the oven is to switch off again.

### TIME

To set, change or check the time  
(See also section "Before Using for the First Time").



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### HOW TO USE THE CLOCK FUNCTIONS

- When a function has been selected, the corresponding function indicator flashes for approx. 5 seconds. During this time the desired times can be set using the  or  button.
- When the desired time has been set, the function indicator flashes for approx. another 5 seconds. After that the function indicator is then lit. The set time begins to run.
- Press any of the buttons to stop the acoustic signal.
- The desired oven function and temperature can be selected before or after the clock functions of Cook time  and End time  are set.
- When the cooking time has ended, turn the oven function and temperature dial back to the OFF position.

### SWITCHING OFF THE TIME DISPLAY

By switching off the time display you can save energy.

Switching off the time display

Hold down any two buttons until the display becomes dark.

Switching on the time display

Hold down any button until the time reappears in the display.

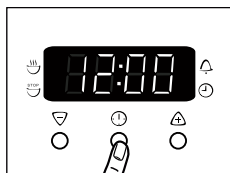
The display can only be switched off if none of the clock functions Cook time  End  time or Countdown  are in use.



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### COUNTDOWN

1. Press Selection  (button repeatedly, until the function indicator Countdown  flashes.

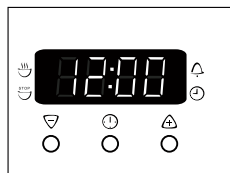


2. Using the  or button,  set the required Countdown (m ax. 2 hours 30 minutes).



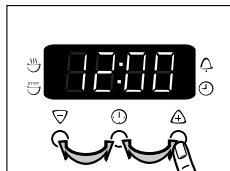
After approx. 5 seconds, the display shows the remaining time.

The function indicator Countdown  will light up.



When the time has elapsed, the function indicator flashes and an acoustic signal sounds for 2 minutes.

Press any button to switch off the signal.

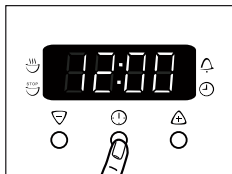




## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### COOK TIME

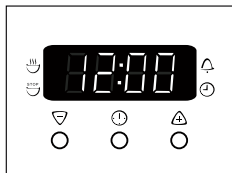
1. Press Selection button repeatedly, until the function indicator flashes.



2. Using the or button, set the required cooking time.

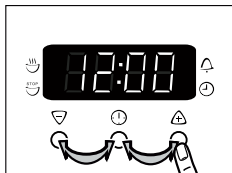


After approx. 5 seconds, the display returns to the current time. The function indicator Cooktime will light up.



When the time has elapsed, the function indicator will flash, an acoustic signal will sound for 2 minutes and the oven will switch itself off.

3. Press any button to switch off the signal and the program me.



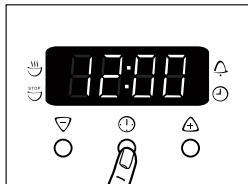


## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

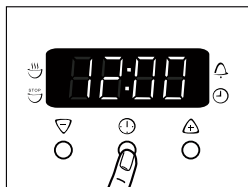
### COOK TIME AND END TIME COMBINED

Cook time  and End time  can be used simultaneously, if the oven is to be automatically switched on and off at a later time.

1. Using the function Cook time  set the Period of time that the dish requires to cook .  
In this example, 1 hour.



2. Using the function End time  set the time at which the dish is to be ready.  
In this example, 14:05.

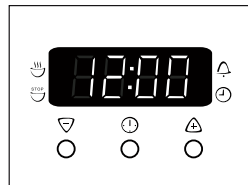


The function indicators Cook time  and End time  light up and the time is shown in the display.

In this example, 12:05.

The oven will automatically switch itself on at the appropriate time as calculated.

In this example, at 13:05.



And will switch itself off when the cooking time set has elapsed. In this example, at 14:05.



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

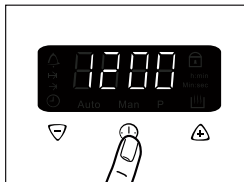
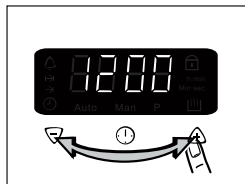
### TOUCH CONTROL TIMER SETTING (3 KEYS)

#### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME SETTING AND CHANGING THE CURRENT TIME

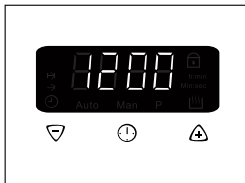
The oven only operates when the time has been set. When the appliance has been connected to the electrical supply or when there has been a power cut, the function indicator Time  flashes automatically.

1. To change the time that has already been set, press the Selection  button repeatedly, until the function indicator Time  flashes.

2. Set the current time using the  or  button.



After approx. 5 seconds, the flashing stops and the clock displays the time of day set. The appliance is now ready to use. The time can only be changed if neither of the automatic functions (Cook time or End time  have been set.





## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### ELECTRONIC TIMER SETTING (3 KEYS)

Operating instructions for Electronic Timer (3 keys)

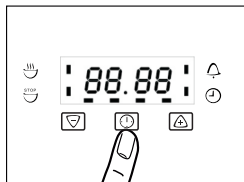
Before using for the first time

Setting and changing the current time

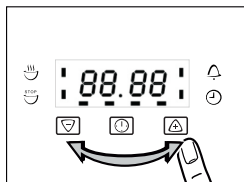
The oven only operates when the time has been set.

When the appliance has been connected to the electrical supply or when there has been a power cut, the function indicator Time ⌚ flashes automatically.

1. To change the time that has already been set, press the Selection ⌚ button repeatedly, until the function indicator Time ⌚ flashes.



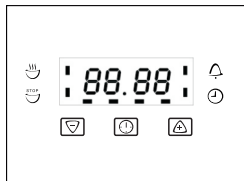
2. Set the current time using the ⏮ or ⏭ button



After approx. 5 seconds, the flashing stops and the clock displays the time of day set.

The appliance is now ready to use.

The time can only be changed if neither of the automatic functions (Cook time 🍲 or End time ⏸) have been set.

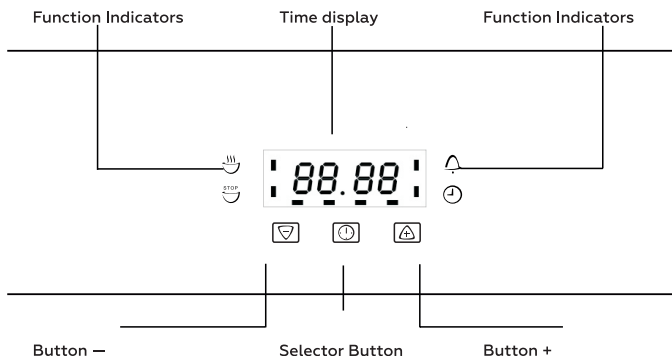






## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### CLOCK FUNCTIONS



#### COUNTDOWN

To set a countdown, a signal sounds after the time has elapsed.  
This function does not affect the operation of the oven.

#### COOK TIME

To set how long the oven is to be in use.

#### END TIME

To set when the oven is to switch off again.

#### TIME

To set, change or check the time  
(See also section "Before Using for the First Time").



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### HOW TO USE THE CLOCK FUNCTIONS

- When a function has been selected, the corresponding function indicator flashes for approx. 5 seconds. During this time the desired times can be set using the  or  button.
- When the desired time has been set, the function indicator flashes for approx. another 5 seconds. After that the function indicator is then lit. The set time begins to run.
- Press any of the buttons to stop the acoustic signal.
- The desired oven function and temperature can be selected before or after the clock functions of Cook time  and End time  are set.
- When the cooking time has ended, turn the oven function and temperature dial back to the OFF position.

### SWITCHING OFF THE TIME DISPLAY

By switching off the time display you can save energy.

Switching off the time display

Hold down any two buttons until the display becomes dark.

Switching on the time display

Hold down any button until the time reappears in the display.

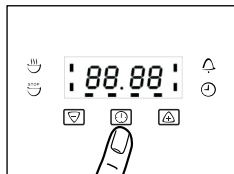
The display can only be switched off if none of the clock functions Cook time  End  time or Countdown  are in use.



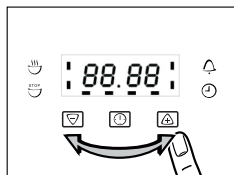
## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### COUNTDOWN

1. Press Selection (button repeatedly, until the function indicator Countdown flashes.

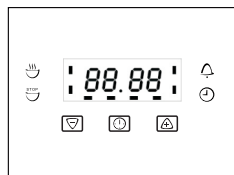


2. Using the or button, set the required Countdown (m ax. 2 hours 30 minutes).



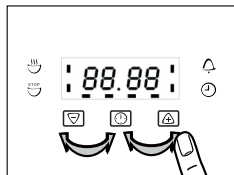
After approx. 5 seconds, the display shows the remaining time.

The function indicator Countdown will light up.



When the time has elapsed, the function indicator flashes and an acoustic signal sounds for 2 minutes.

Press any button to switch off the signal.

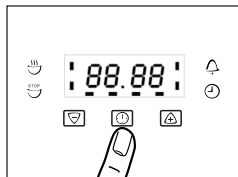




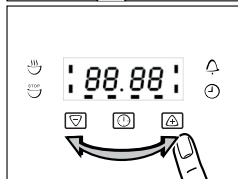
## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### COOK TIME

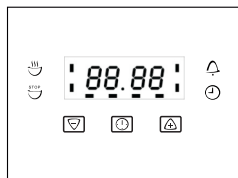
1. Press Selection button repeatedly, until the function indicator flashes.



2. Using the or button, set the required cooking time.

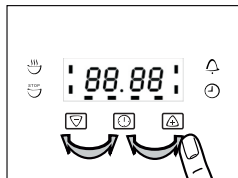


After approx. 5 seconds, the display returns to the current time. The function indicator Cooktime will light up.



When the time has elapsed, the function indicator will flash, an acoustic signal will sound for 2 minutes and the oven will switch itself off.

3. Press any button to switch off the signal and the program.

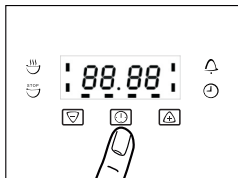




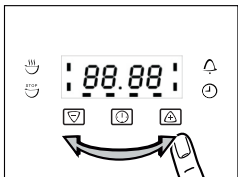
## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### END TIME

1. Press Selection button repeatedly, until the function indicator End time flashes.



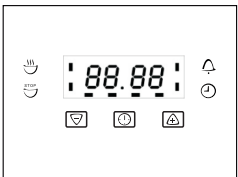
2. Using the  or  button, set the required switch-off time.



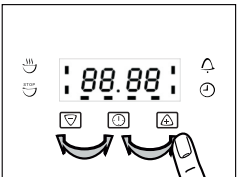
After approx. 5 seconds, the display returns to the current time.

The function indicator End time will light up.

When the time has lapsed, the function indicator will flash, an acoustic signal will sound for 2 minutes and the oven will switch itself off.



3. Press any button to switch off the signal and the program me.



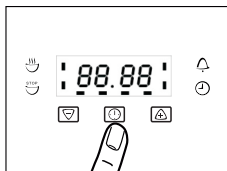


## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

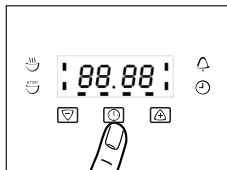
### COOK TIME AND END TIME COMBINED

Cook time  and End time  can be used simultaneously, if the oven is to be automatically switched on and off at a later time.

1. Using the function Cook time  set the Period of time that the dish requires to cook .  
In this example, 1 hour.



2. Using the function End time  set the time at which the dish is to be ready.  
In this example, 14:05.

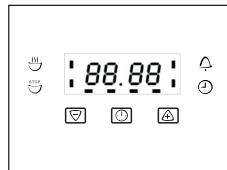


The function indicators Cook time  and End time  light up and the time is shown in the display.

In this example, 12:05.

The oven will automatically switch itself on at the appropriate time as calculated.

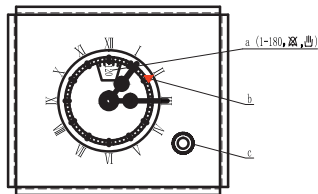
In this example, at 13:05.



And will switch itself off when the cooking time set has elapsed. In this example, at 14:05.



## CLASSIC TIMER OPERATION



### 1. Function and the symbol

- a 0-180 Cooking time
- a ☒ Disable timer function
- a  Manual mode
- b ▲ Cooking start symbol
- c  Adjustable joystick

### 2. Operation instruction

- 1) Timer setting: Press and turn the adjustable joystick counterclockwise to set the time.
- 2) Cooking start time setting: Pull and turn the adjustable joystick counterclockwise to set the cooking start time.  
The symbol ▲ is indicated around the clock dial.

3) Cooking time setting: Turn the adjustable joystick counterclockwise to set your desired time (time can be set between 0 to 180 min). The oven starts to cook when the pre-set cooking start time comes. When the cooking time is over, the classic timer rings. User can turn the adjustable joystick counterclockwise to the symbol ☒ to stop the ring.

For example: The time is 1:15 now. User sets the cooking start time to 2:00 and sets the cooking time to 120 min. When 2:00 comes, the oven starts to cook for 120 min.

4) Manual mode: Turn the adjustable joystick counterclockwise to the symbol . Then set the cooking start time as above instruction. The oven starts to cook when the pre-set cooking start time comes. The user needs to turn the function selector to "0" to stop cooking.



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### FULL TOUCH CONTROL OPERATION D4 SERIES

#### KEY OPERATION:

|                    |          |           |       |       |      |       |      |               |    |
|--------------------|----------|-----------|-------|-------|------|-------|------|---------------|----|
|                    |          |           |       |       |      |       |      |               |    |
| Main on/off switch | Plus key | Minus key | Light | Timer | Info | Minus | Plus | Rapid heat-up | OK |

#### 1. TIME OF DAY / MINUTE MINDER / COOKING TIME / END OF TIME SETTING :

1) Time of Day: press to adjust the time before you switch the on/off key .

2) Minute Minder :press to set the cooking time, press to start cooking. The Minute

Minder count down starts to 0:00 (min:sec). The display shows the symbol and the remaining time is displayed continuously.

3) Cooking time :press (to set the cooking time 00:00 (hour: min), press to start cooking.

4) End of cooking time after user sets the cooking time press the key to set the end of cooking time. The oven starts as soon as the start time reaches.

For example: The time is 12:00 now, user sets the cooking time to 0:30(hour: min), then press -to set the end of time to 12:40. The oven starts to cook at 12:10, and the display shows the remaining time of cooking.

#### 2. FUNCTION SETTING

1) Press the key to switch on the oven .User can select the different cooking modes by pressing the key.

2) Temperature can be set by the key (after the cooking mode is selected, once the cooking mode and the temperature is fixed, press the key to start cooking.

#### 3. RAPID HEAT-UP

When the setting temperature exceeds 100 digress and the pre heat function hasn't been finished, user can press the key to start the rapid heat-up mode.





## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### CONFIGURATION SETTING:

Press the "Info" key  for 5 seconds to set the mode. Then press the "Info" again to select Mode 1, Mode 2, Mode 3, Mode 4, Mode 5, Mode 6. Once selecting the mode, user can press + / - to select option 1, 2 or 3.

| Mode   | Description                                          | Option 1       | Option 2                     | Option 3 |
|--------|------------------------------------------------------|----------------|------------------------------|----------|
| Mode 1 | Time display                                         | Display always | Display when oven is working |          |
| Mode 2 | "Beep" sound after the time count down               | Short          | Medium                       | Long     |
| Mode 3 | Duration of time setting                             | Short          | Medium                       | Long     |
| Mode 4 | Cooling fan working time after oven finishes cooking | Short          | Medium                       | Long     |
| Mode 5 | Display brightness                                   | Dark           | Medium                       | Bright   |
| Mode 6 | "Beep" sound when selecting the function mode        | No             | Yes                          |          |

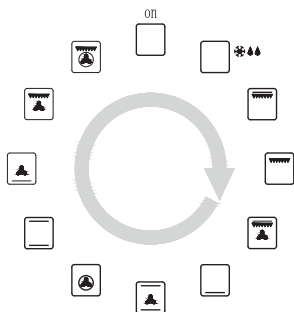
After user finish the selection of "Info" mode, press the key  to confirm.



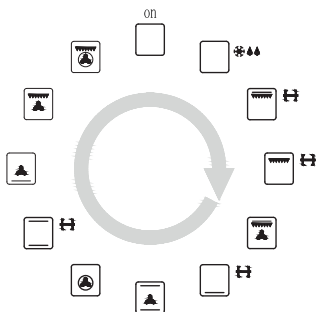
## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### 5. COOKING MODE SYMBOL:

The sequence of cooking modes displayed in the screen as below:



functions without rotisserie



functions with rotisserie

6. CHILD-SAFETY LOCK: PRESS THE  BOTTOM FOR 5 SEC AFTER YOU SWITCH OFF THE OVEN.

### PCB DISPLAY



### OPERATION KEYS



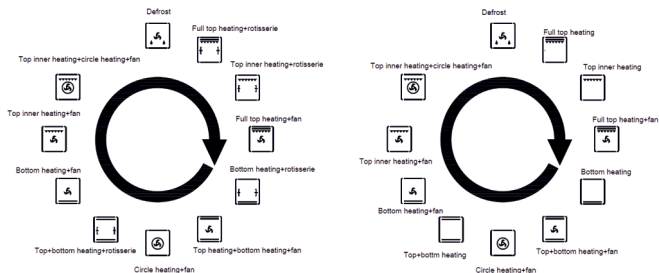


## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### SELECT FUNCTION

1. After the appliance is connected to power, keep pressing ① to start oven, then press **P** to select function, then press **OK** to confirm.
2. When you switch function, the set End working time and Duration time will be invalid.
3. If working temperature was reset, oven will stop working, and also alarm. Must press OK to restart alarm.
4. New temperature and function setting must be confirmed by pressing OK.
5. Under function mode, keep pressing ① to enter standby mode. And display will show current time.

### FUNCTION LIST

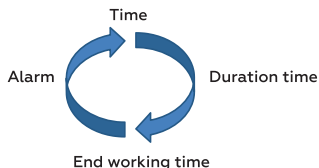


### OVEN SETTING

1. Time display area, can show timer, alarm, duration time and end work time. Time and temperature can be set by pressing **+/-**, and confirmed by pressing OK.



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES



### 2. Time setting sequence:

3. Set the alarm. Alarm can be set only when main switch ① under off status. Press ⌚ for once to enter alarm setting, alarm icon 🔔 keep flashing, and default time is 0:00, press +/− to set alarm, and press OK to confirm. PS: you can cancel alarm by setting time to 0:00.

4. Set the time. Time can be set only when main switch ① under off status. Press ⌚ twice to enter time setting. Display will show current time. Time icon will keep ⌚ flashing, press +/− to set time. Keep pressing +/− to speed up setting process. Set time is automatically accepted after 8 seconds, you can also press OK to confirm.

5. Set the duration time. Only function is selected then can set duration time. Press ⌚ to enter duration time setting. 🛑 keep flashing. Press +/− to set duration time, and press OK to confirm.

6. Set end working time. Only after duration time is set, then press to enter time setting. 🛑 keep flashing. Press +/− to set duration time, and press OK to confirm.

7. Children safety lock 🔒 . Pressing OK for 5s to start or cancel safety lock function.

8. Temperature display 📊 . each block show 20% of set temperature.

9. Set temperature. When function is selected, temperature area keep flashing. Press +/− to set temperature, and press OK to confirm. ⌚

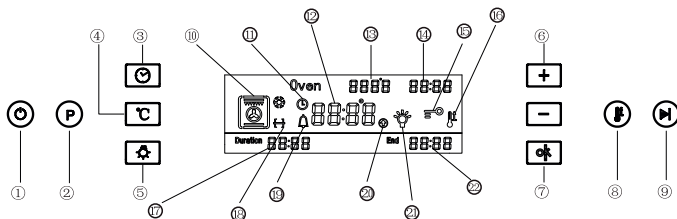
10. Rapid heat-up. 📶 When the setting temperature exceeds 100C and the pre-heat function hasn't been finished, user can press 🔥 to start the rapid heat-up mode. Display will show ⬆ icon continuously.

### 11. LIGHT. 💡



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### DISPLAY PANEL



#### Touch Button Description

- 1 Power
- 2 Function
- 3 Timer
- 4 Temperature
- 5 Light
- 6 Plus/Minus
- 7 OK
- 8 Rapid Heat-up
- 9 Start
- 17 Cooking Duration Time
- 18 Rotisserie
- 19 Alarm
- 20 Heating Indicator
- 21 Light
- 22 Cooking End Time

#### DISPLAY DESCRIPTION

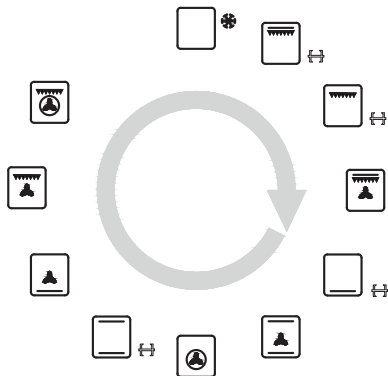
- 10 Function
- 11 Time
- 12 Actual Temperature/Time
- 13 Set Temperature
- 14 Current Time
- 15 Safety Lock
- / Pause



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### OPERATION

1. Power Switch (⏻). To turn on/off the display panel. Will show current time when turn on the display.
2. Function Switch (P). Pressing it to shift to different function. When you shift to new function, current function will stop and cooking time must be reset. Function list as following,



3. Start/Pause Switch (▶/⏸). When you shift to new function, press it to start cooking. During start status, display show current oven temperature. For example,



While display show current time during pause status. For example,





## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### 4. TIME SWITCH.



a/ Press switch for 3S to set current time. Adjust time number by pressing  $\boxed{+/-}$  . And press  $\boxed{\text{OK}}$  to confirm setting.

b/ Alarm setting. Press switch until  $\Delta$  keep flashing. Display will show "0:00". Adjust time number by pressing  $\boxed{+/-}$  . And press  $\boxed{\text{OK}}$  to confirm setting. Set time number back to "0:00" to cancel alarm.

c/ Set the cook time. Press switch until display show " Duration " and " End ". Adjust time number by pressing  $\boxed{+/-}$  . And press to confirm setting. Start working time = End time – Duration time.

5. Safety Lock  $\equiv \text{O}$  . Pressing  $\boxed{\text{OK}}$  for 5S to enter or cancel safety lock.

6. Temperature Setting. After function is selected, press  $\boxed{C}$  to set temperature. Adjust temperature number by pressing  $\boxed{+/-}$  . And press  $\boxed{\text{OK}}$  to confirm setting.

7. Rapid Heat-up  $\text{flame}$  . If temperature is set more than 100°C, can press this key to heat up oven faster.

Display will show  $\text{flame}$

8. Light  $\text{light}$  . Light will be off if no operation in 3 minutes.



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### HOW TO KEEP YOUR OVEN IN SHAPE

- This appliance is for household use only, don't use it outdoors!

Important: Unplug your oven before cleaning, or performing maintenance!

- To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

#### DO NOT USES STEAM EQUIPMENT TO CLEAN THE APPLIANCE.

- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid or sprinkle water to clean the appliance!

- Don't clean the appliance when it still hot! The inside and external surface of the oven should preferably be cleaned by damp cloth when it is cooled down.

- Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher, wipe dry with a paper or cloth towel.

- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.

- There is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.

- Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.

- Clear the glass door using damp cloth and dry it with a soft cloth.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

### REPLACING THE LAMP IN THE OVEN

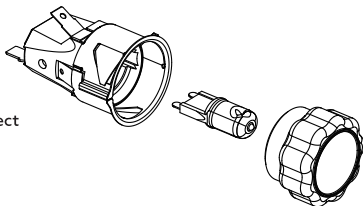
- Unplug your oven!

- Unscrew the glass cover attached to the lamp holder;

- Unscrew the lamp and replace it with another high-temperature lamp (300 ) with the following characteristics:

- Voltage: AC220V-240V
- Wattage:25W
- Socket:G9

- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply







## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

**WARNING:** Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**WARNING:** 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 Center for examination. Repair, or adjustment!

### USEFUL NOTES FOR COOKING

In the following table, some indicative hints for cooking:

| FAULTS                                                     | CAUSES                          | REMEDIES                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The upper crust is dark and the lower part too pale        | Not enough heat from the bottom | <ul style="list-style-type: none"><li>- Use the natural convection position</li><li>- Use deeper cake tins</li><li>- Lower the temperature</li><li>- Put the cake on a lower shelf</li></ul> |
| The lower part is dark and the upper crust too pale        | Excessive heat from the bottom  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Use the natural convection position</li><li>- Use lower side tins</li><li>- Lower the temperature</li><li>- Put the cake on a higher shelf</li></ul> |
| The outside is too cooked and the inside not cooked enough | Too high temperature            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Lower the temperature and increase the cooking time</li></ul>                                                                                        |
| The outside is too dry even though of the right color      | Too low temperature             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Increase the temperature and reduce the cooking time.</li></ul>                                                                                      |

#### Protective kit

During operation, the oven glass door and adjacent parts of the appliance become hot. Make sure, therefore, that children do not touch the appliance.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. For greater safety, an additional child-safety device is available from our Head Office and our Authorised Service Centres (see enclosed list). When ordering this, please give the code: BAB-followed by the appliance model. The model is stamped on the plate which is visible on the front part of the oven upon opening the door.

### Disassembling/assembling the oven door

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows (fig. 11):

- Open the door completely and lift the 2 levers "B" (fig.11-1);
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "A" as shown in figure 2.

To reassemble the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks "A" into the slots;
- Ensure that seat "D" is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door 13 or backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers "B" downwards and then shut the door again.

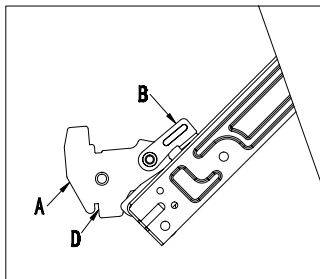


Fig. 11-1.

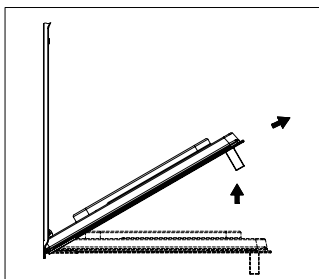


Fig. 11-2.



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

### INSTRUCTION OF REMOVABLE GLAZING DOOR

The oven door is made up of 3 panes of glass and has vents at the top and bottom. When the oven is operating, air is circulated through the door to keep the outer pane cool. If condensation has worked its way in between the glass panes, the door can be dismantled in order to clean in between the panes.

Remove the door as per above instruction and place it on a protective surface (e.g. on a table cloth) to prevent it getting scratched. The door handle should line up with the edge of the table. Make sure the glass lies flat to avoid breakage of glass during cleaning.

Press the button on left and right side of door, take out top rail. (Fig.1)

2. Take out inner glass slowly (Fig.2)

3. Loose clips. (Fig.3)

4. Take out middle glass. (Fig.4)

Clean the glass panes and other parts with a damp microfibre cloth.  
or a clean sponge and a solution of hot water with a little washing-up liquid. Wipe dry using a soft cloth.



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

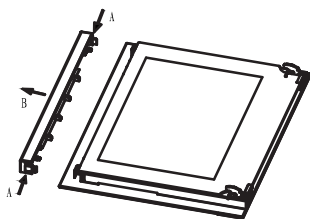


Fig. 1.

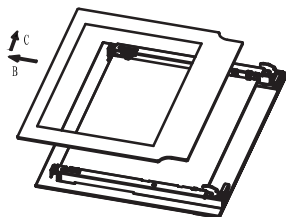


Fig. 2.

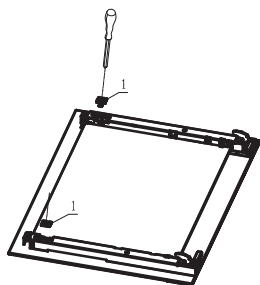


Fig. 3.

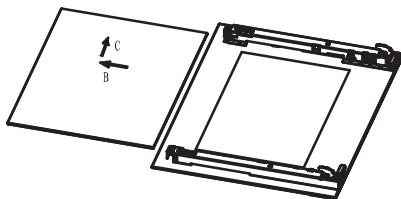


Fig. 4.



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances.

By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.

**Important:** if you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.

Qo'llanma

## Pishirish pechi



Pishirish pechini o'rnatish va ishlatishdan oldin ko'rsatmalarni diqqat bilan o'qing.



### UMUMIY OGOHLANTIRISHLAR

Ushbu kitobchadagi barcha ko'rsatmalarni diqqat bilan o'qing. U sizga jihozni xavfsiz o'rnatish, ishlatish va unga texnik xizmat ko'rsatish bo'yicha muhim ma'lumotlarni hamda pechdan unumli foydalanish bo'yicha foydali maslahatlarni taqdim etadi. Bu kitobchani kelajakda foydalanish uchun xavfsiz joyda saqlang. O'ramni olib tashlaganingizdan so'ng, qurilma hech qanday shikastlanmaganligini tekshiring.

Qadoqlash materiallarini (plastmassa plyonka, kengaytirilgan polistirol va boshqalar) bolalar tegishi mumkin bo'lgan joyda qoldirmaslikdan ehtiyot bo'ling, chunki ular xavfli bo'lishi mumkin. MUHIM: pech eshigi tutqichidan jihozni harakatlantirish uchun foydalanmang, masalan, uni qadoqdan olib tashlamang.

### DIQQAT

- Pech o'z tabiatiga ko'ra qizib ketadigan asbobdir, ayniqsa oynali eshik mosligida.
- Shuning uchun pech ishlayotganda, ayniqsa panjara ishlatilayotganda bolalar unga yaqinlashmasliklari yaxshi qoidadir.

Pechni birinchi marta yoqsangiz, o'tkir hidli tutun paydo bo'lishi mumkin. Bu pechni o'rab turgan izolyatsion panellarda ishlatiladigan yopishtiruvchining isishi tufayli yuzaga keladi. Bu borada g'ayrioddiy narsa yo'q. Agar shunday bo'lsa, pechga biron bir taom qo'yishdan oldin tutun yo'qolguncha kuting. Hech qachon pechning tagida qovurmang yoki pishirmang.

**XAVFSIZLIK - KIRISH UCHUN YAXSHI ODAT** Ushbu jihoz noprofessional, maishiy foydalanish uchun mo'ljallangan va uning funksiyalarini o'zgartirmaslik kerak. Ushbu jihozning elektr tizimidan faqat amaldagi xavfsizlik standartlariga muvofiq samarali yerga ulash tizimiga to'g'ri ulanganda xavfsiz foydalanish mumkin.

Ishlab chiqaruvchi jihozni noto'g'ri o'rnatish yoki noto'g'ri, noto'g'ri yoki asossiz ishlatish natijasida yuzaga kelishi mumkin bo'lgan har qanday zarar uchun javobgar bo'lmaydi.



uyidagi narsalar potentsial xavflidir, shuning uchun bolalar va nogironlarning ular bilan aloqa qilishiga yo'l qo'ymaslik uchun tegishli choralar ko'rish kerak: Boshqaruv elementlari va umuman jihoz; Qadoqlash (sumkalar, polistirol, mixlar va boshqalar); Jihoz ishlab chiqarilgan issiqlik tufayli pech yoki panjara ishlatilgandan so'ng darhol; Jihoz ishlatilmayotganda (potentsial xavfli qismlar xavfsiz holatga keltirilishi kerak).

#### **QUYIDAGILARNING QO'YIB OLING:**

Jihozni tananing nam qismlari bilan tegizish; Yalang oyoq paytida jihozdan foydalanish; Jihozni yoki elektr shnuridan tortib uni elektr rozetkasidan uzish; Shamollatish yoki issiqlik tarqalish teshiklarini to'sib qo'yish; Kichik jihozlar uchun elektr ta'minoti simlarini jihozning issiq qismlari bilan aloqa qilishiga ruxsat berish; Jihozni atmosfera omillariga (yomg'ir, quyosh) ta'sir qilish; Pechni saqlash uchun ishlatish; Jihoz yaqinida yonuvchan suyuqliklardan foydalanish; Adaptorlar, bir nechta rozetkalar va yoki uzatma kabellaridan foydalanish; Malakali xodimlarning yordamisiz jihozni o'rnatish yoki ta'mirlashga urinish.

#### **OGOHLANTIRISH**

- Foydalanish vaqtida kirish mumkin bo'lgan qismlar qizib ketadi. Kuyishlar va kuyishlar oldini olish uchun bolalarni uzoqroq tutish kerak
- Foydalanish vaqtida jihoz qizib ketadi, pech ichidagi isitish elementlariga tegmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

**MALAKALI XODIMLARGA QUYIDAGI HOLATLARDA MUROJALANISH KERAK:**  
O'rnatish (ishlab chiqarish ko'rsatmalariga muvofiq); Jihozni ishlatishda shubha tug'ilganda; Elektr rozetkasini jihozning vilkasi bilan mos kelmasa, almashtirish.



## ISHLAB CHIQUARISH TOMONIDAN RUXSAT BERGAN XIZMAT KO'RSATMA KO'RSATMALARIGA QUYIDAGI HOLATLARDA MUROJALANISH KERAK:

- Agar jihozni qadoqdan olib tashlaganingizdan keyin uning mustahkamligiga shubhangiz bo'lsa;
- elektr simi shikastlangan bo'lsa yoki uni almashtirish kerak bo'lsa;
- Agar jihoz buzilib qolsa yoki yomon ishlasa; original ehtiyot qismlarni so'rang.

## QUYIDAGI ISHLARNI QILISH YAXSHI G'OYA:

- Jihozdan faqat ovqat pishirish uchun foydalaning, boshqa hech narsa qilmang;
- Jihozni qadoqdan chiqargandan keyin uning mustahkamligini tekshiring;
- Jihoz to'g'ri ishlamayotgan bo'lsa va tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishdan oldin uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying;
- Jihoz uzoq vaqt ishlatilmaganda, jihozni elektr tarmog'idan uzing va gaz kranini yoping (u mavjud);
- Idishlarni pechga qo'yish yoki uni olishda pishirish qo'lqoplaridan foydalaning;
- Duxovka eshigini doimo o'rtadan ushlang, chunki uchlari issiq havo chiqishi tufayli issiq bo'lishi mumkin;
- Jihoz ishlatilmayotganda boshqaruv tugmalari "o" sozlamasida ekanligiga ishonch hosil qiling;
- Jihozni boshqa ishlatmaslikka qaror qilganingizda jihozni elektr tarmog'idan uzing. Noto'g'ri o'rnatish, noto'g'ri, noto'g'ri va mantiqsiz foydalanish natijasida yuzaga kelgan har qanday zarar uchun ishlab chiqaruvchi javobgar bo'lmaydi.

## XUSUSIYATLAR

Pechlar 220-240 V 50 Gts monofazali o'zgaruvchan tok bilan ishlashga mo'ljallangan. baribir, oldinQurilmani o'rnatish uchun biz har doim ushbu texnik xususiyatlarni qo'llaniladigan reyting yorlig'ida tekshirishingizni tavsiya qilamiz tashqi real

| Modellarga muvofiq so'rilgan kuchlar |                                           | Aksessuarlarga ko'ra modellarga   |
|--------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| Pechning past isishi<br>el. 1200 Vt  | Yurak ichidagi pech<br>el. 1900 vatt      | Sinxromotor 4 vatt                |
| Pechning past isishi<br>el. 1000 Vt  | Grilni umumiy isitish<br>el. 1000+1900 Vt | Soyali motor (orqa) 25 Vt         |
| Pech chirog'i el. 15 Vt              | Doira isitish el. 2100 Vt                 | Soyali dvigatel (yuqori)<br>15 Vt |





Indikator chiroqlari Boshqarish paneli ustida joylashgan ko'rsatkich chiroqlari isitish elementlari o'rnatilgan yoki chiqarilganda yonadi va o'chadi. Pechning termostatik ishlashi vaqtida neon nuri oldindan tanlangan haroratga yetguncha yonib turadi va u o'chganda, bu haroratga erishilganligining belgisidir. Pech sovganida, termostat isitish elementlarini qayta kiritishni aniqlaydi, natijada indikator chiroqlari qayta yonadi. Modellarda har qanday funktsiya ishlayotganda doimo yonib turadigan pechning ichki chirog'i ish sifatida qabul qilinadi, ishlayotgan ogohlantirish chirog'i hisoblanadi.

### JISMONI O'RNATISH

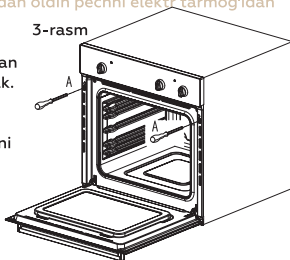
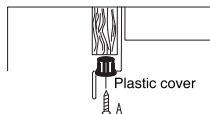
**MUHM:** O'rnatish yoki texnik xizmat ko'rsatishdan oldin pechni elektr tarmog'idan uzing!

O'rnatish professional malakali shaxs tomonidan ko'rsatmalarga muvofiq amalga oshirilishi kerak. Ishlab chiqaruvchi noto'g'ri o'rnatish tufayli odamlarga, hayvonlarga yoki narsalarga etkazilgan har qanday zarar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

### QUVVATNING O'RNATISH

- Vintlarni o'rnatish va jihozni o'rab turgan joyiga (ish stolining tagiga yoki boshqa jihozning ustiga) joylashtiring vaeshik ochiq bo'lgan pechning ramkasida ko'rinadigan 2 teshikka plastik qopqoqlar.  
- Havoning eng samarali aylanishi uchun pechni rasmda ko'rsatilgan o'lchamlarga muvofiq o'rnatish kerak. 1-2 dan 2-sahifa.- Shkafning orqa panelini olib tashlash kerak. Shunday qilib, aizr erkin aylansin.  
Pech o'rnatilgan panelning orqa tomonida kamida 70 mm bo'sh joy bo'lishi kerak.

3-rasm



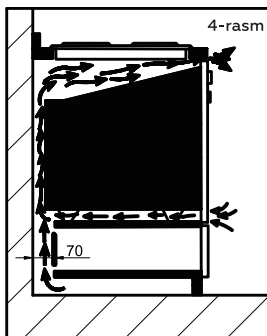
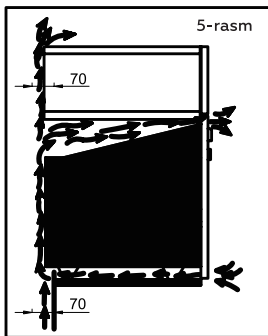
**Eslatma:** pechlar pechkalar bilan moslashtirilgan bo'lsa, boshqa jihoz bilan ta'minlangan kitobchadagi ko'rsatmalarga amal qilish kerak.

**MUHI**

• Foydalanish vaqtida jihoz qizib ketadi, pech ichidagi isitish elementlariga tegmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

✘ gan qismlar qizib ketishi mumkin. Yosh bolalarni uzoqroq tutish kerak. Pech eshigi oynasini tozalash uchun qattiq abraziv tozalagichlar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular sirtini tirnashi mumkin, bu esa shishaning sinishiga olib kelishi mumkin.

O'rnatilgan pechning yaxshi ishlashi uchun shkaf to'g'ri turdagi bo'lishi kerak. Qo'shni mebelning panellari issiqlikka chidamli bo'lishi kerak. Ayniqsa, qo'shni mebel qoplamali yog'ochdan yasalgan bo'lsa, yopishtiruvchi moddalar 120 haroratga bardosh berishi kerak. Bu haroratga bardosh bera olmaydigan plastik materiallar yoki yopishtiruvchi moddalar deformatsiyalanadi yoki yopishib qoladi. Xavfsizlik qoidalariga rioya qilish uchun jihoz o'rnatilgandan so'ng uning elektr qismlari bilan aloqa qilishning iloji bo'lmasligi kerak. Himoyani ta'minlovchi barcha qismlarni asboddan foydalanmasdan olib tashlab bo'lmaydigan tarzda mahkamlash kerak.



Elektr toki urishi ehtimolini oldini olish uchun chiroqni almashtirishdan oldin jihoz o'chirilganligiga ishonch hosil qiling.

Elektr tarmog'iga ULLANISH QUUVATNING HOZIRGI QOIDALARGA MUVOFIQ ULLANILISHI KERAK. UNDA FAQAT VAKOLATLI ELEKTR O'RNATISH MUMKIN BO'LSA.



## **OGOHLANTIRISH: USHBU JISMONI TOPRAKLASHI KERAK**

- Elektr ta'minoti va rozetkalarining quvvati texnik tavsif plastinkasida ko'rsatilganidek, jihozning maksimal quvvatiga mos kelishini tekshiring.
- vilka o'rnatishdan keyin foydalanish mumkin bo'lishi kerak. Vilka yerga ulashga mos keladigan uchinchi kontakt bilan jihozlangan rozetkaga ulang. Bu to'g'ri ulanishi kerak.
- Agar jihoz hozirgina elektr simlari bilan jihozlangan bo'lsa-da, lekin vilka bilan o'rnatilmagan bo'lsa, quyidagi tarzda doimiy simga ulang:
- Terminalga ulanishi kerak bo'lgan "sariq/yashil" tuproq simi boshqa simlardan taxminan 10 mm uzunroq bo'lishi kerak; "ko'k" neytral sim N harfi bilan belgilangan terminalga ulanishi kerak.

"Qora, jigarrang, qizil" kuchlanishli simlar L terminaliga ulanishi kerak. Elektr tarmog'iga ulanishni ham o'rnatish orqali amalga oshirish mumkin. yukga mutanosib va mos keladigan kontaktlar orasidagi minimal bo'shliq 3 mm bo'lgan ikki qutbli kalitamalidagi qoidalar bilan.

## **SARI/YASHIL TURA TILI KALT ORQALI BOSHQARILMASI KERAK.**

Elektr tarmog'iga ulanish uchun ishlatiladigan vilka yoki ikki qutbli kalitga qurilma ulangandan so'ng uni olish oson bo'lishi kerak.pozitsiya.

## **MUHM:**

Tarmoq simini atrof-muhit haroratidan 50C dan yuqori haroratga hech qachon ta'sir qilmasligi uchun joylashtiring.- Jihozning elektr xavfsizligi faqat samarali elektr tarmog'iga to'g'ri ulanganda kafolatlanadi. elektr xavfsizligi qoidalarida ko'rsatilganidek, tuproqli elektr ta'minoti.- Ishlab chiqaruvchi yerga ulanmaganligi sababli odamlar yoki narsalarga etkazilgan zarar uchun javobgar bo'lmaydi.

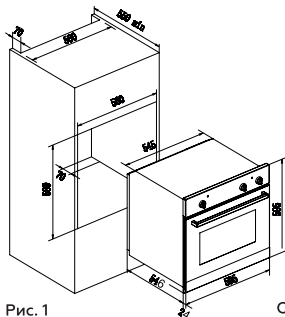


Рис. 1

O'RGANISH O'lchamlari  
O'rnatish uchun umumiy tolerantlik: Kengligi:  
560+/-1,5 mm Balandligi: 589 +0-2,5 mm

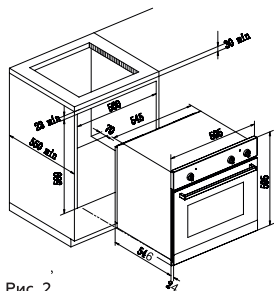
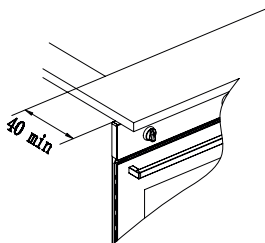


Рис. 2

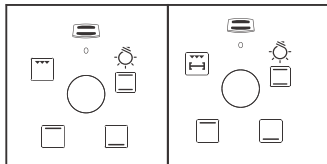


Eslatma: GAZ MOD TASHQATLARINI QO'YISH.  
(...32...P...)  
POLİVALENTLAR

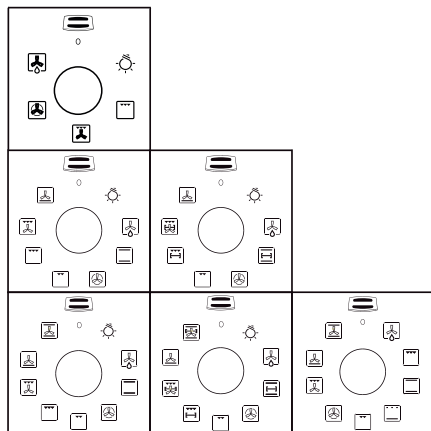
Eslatma: GAZ Plitalar uchun QURILISH MOD.  
(...32...P...)  
POLİVALENTLAR

**FOYDALANISH KO'RSATMALARI:**

pechni o'chirish uchun tugmachalarni ( ) va ( ) holatiga burang  
**KONVEKTSION PECHLARI 4 FUNKSIYALAR**



|                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | <p>Quyidagi barcha amallar uchun boshqaruv  yorug'lik bo'ladi</p> <p>tugmachasini pozitsion holatiga aylantirganingizda.</p> <p><b>TABIY KONVENSIYA</b> Pastki va yuqori isitish elementlari birgalikda ishlaydi. Bu an'anaviy pishirish, bo'g'inlarni qovurish uchun juda yaxshi, pechene pishirilgan olma va tiniq ovqat uchun ideal. Tokchada pishirishda juda yaxshi natijalarga erishasiz</p> |
|                                                                                      | <p><b>PASTI ISITISH Elementi</b></p> <p>Bu funktsiya, ayniqsa, pastdan pishirish, ovqatni isitish yoki shisha idishlarni sterilizatsiya qilish uchun mo'ljallangan. Bundan tashqari, uzoq va sekin pishirishni talab qiladigan ovqatlar, ya'ni g'ijvef's uchun ham ko'rsatiladi. Bu funktsiyadan 50 dan MAX°C gacha foydalanish mumkin.</p>                                                                                                                                         |
|                                                                                     | <p><b>YUQORI ISITISH</b></p> <p>Elementi To'rn yuqoridan ikkinchi tokchaga qo'yishda oldindan pishirilgan ovqatni isitish yoki pastdan birinchi tokchaga qo'yib pishiriqni muzdan tushirish uchun ko'rsatiladi. Bu funktsiyadan 50 dan MAX°C gacha foydalanish mumkin.</p>                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                    | <p><b>JAMI GRILL</b></p> <p>An'anaviy taomlarni grilda va gratinatsiya qilish uchun ko'rsatiladi. Bu funktsiya har doim yarim ochiq eshik va boshqaruv himoyasi holatida ishlatilishi kerak (10-10b-rasmga qarang).</p>                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                    | <p>Jami panjara isitish elementi yoki  (aylanma dvigatel  ko'ra modellarga qarang. 11-12-rasm). U tupurishda pishirish, gril va gratinatsiya qilish uchun ko'rsatiladi. Bu funktsiya har doim yarim ochiq eshik va boshqaruv himoyasi holatida ishlatilishi kerak (10-10b-rasmga qarang).</p>                 |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pechdagi chiroq.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>FAN BILAN MUZDAN TUSHIRISH</b><br>Atrof-muhit haroratidagi havo ovqatni tezroq va oqsillarni buzmasdan muzdan tushirish uchun pechning ichiga taqsimlanadi.                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>TABIY KONVENTSIYA</b><br>Pastki va yuqori isitish elementlari birgalikda ishlaydi. Bu an'anaviy pishirish, bo'g'inlarni qovurish uchun juda yaxshi, pechene pishirilgan olma va tiniq ovqat uchun ideal. Tokchada haroratni 50 dan MAX°C gacha sozlagan holda pishirishda juda yaxshi natijalarga erishasiz.                                               |
|  | <b>VENTILYATORLI PECH</b><br>Ham fan, ham dumaloq isitish elementi birgalikda ishlaydi. 50 va MAX°C oralig'ida sozlanishi mumkin bo'lgan issiq havo pechning ichida teng taqsimlanadi. Bu ta'm va hidga ta'sir qilmasdan bir vaqtning o'zida bir nechta turdagi ovqatlarni (go'sht, baliq) pishirish uchun ideal. Bu nozik xamir ovqatlar uchun ko'rsatilgan. |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>O'RTACHA PANJARA</b><br>Kichik miqdordagi an'anaviy oodni grilda pishirish va maydalash uchun ko'rsatiladi. Bu funksiya yopiq eshik bilan juda qisqa vaqt davomida (5-10 daqiqa) ishlatilishi mumkin. Uzoq vaqt davomida bu funksiya har doim yarim ochiq eshik va boshqaruv himoyasi holatida ishlatilishi kerak (10-10b-rasmga qarang).                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>JAMI PANJARA</b><br>An'anaviy taomlarni grilda va gratinatsiya qilish uchun ko'rsatiladi. Bu funksiya har doim yarim ochiq eshik va boshqaruv himoyasi holatida ishlatilishi kerak (10-10b-rasmga qarang).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Jami panjara isitish elementi  yoki (motorni aylantirish  uchun modellar, 11-12-rasmga qarang). U tupurishda pishirish, gril va gratinatsiya qilish uchun ko'rsatiladi. Bu funksiya har doim yarim ochiq eshik va boshqaruv himoyasi holatida ishlatilishi kerak (10-10b-rasmga qarang).                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>ROTISSERLI AN'ANAVIY PECH</b><br>An'anaviy pech issiqlik ko'tarilishi printsipi asosida ishlaydi. Pastki qismiga qaraganda tepada issiqroq - go'shtni bir vaqtning o'zida turli tomondan pishirish uchun ideal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>SHAMOLLATILGAN PANJARA</b><br>Muhim: termostat tugmachasini (C) 175°C dan yuqori haroratga qo'ymang. Grilda pishirish vaqtida pech eshigini yopiq holda saqlang. Barcha panjara komponentlari va fan ishlaydi. Ushbu parametrdan yuqori qismning markaziy isitish elementlari ishlaydi. Bu xususiyatlarning kombinatsiyasi o'choqdagi havoda to'g'ridan-to'g'ri bo'lmagan isitish elementlarining issiqlik radiatsiya ta'sirining kuchayishi butun tsikli uchun majburiydir. Bu issiqlik ichki oziq-ovqat kirib, va oziq-ovqat yuzasi Charred oldini olish imkonini beradi. |
|  | <b>VENTILYATORLI UMUMIY PANJARA</b><br>Gril isitish elementi tomonidan isitiladigan havo fan tomonidan aylanadi va shuning uchun issiqlikni 50 dan 200 ° C gacha taqsimlashga yordam beradi. Bu funksiya shisha idishlarni sterilizatsiya qilish uchun ishlatilishi mumkin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>ROTISSERIE + FANLI AN'ANAVIY PECH</b><br>Isitish elementi pech atrofida issiq havo tarqatadigan fanni o'rab oladi. Natijada pech bo'ylab bir tekis harorat va pishirish tezroq bo'ladi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

**PASTKI ISITISH ELEMENTI + FAN**

Pastki isitish elementi tomonidan isitiladigan havo fan tomonidan aylanadi va shuning uchun issiqlikni 50 dan 200 ° C gacha taqsimlashga yordam beradi. Bu funktsiya shisha idishlarni sterilizatsiya qilish uchun ishlatilishi mumkin.

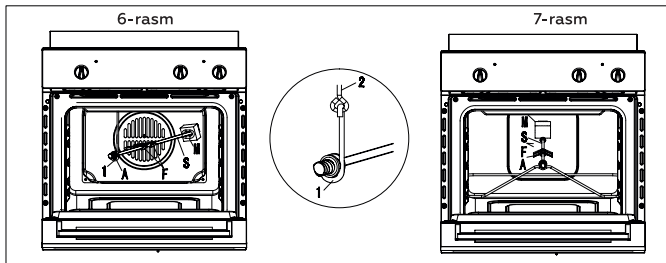
**INTENSIV PISHIRIQ**

Pech yuqori va pastki elementlar bilan isitiladi va orqa panelga o'rnatilgan fan butun pech bo'ylab issiqlikni taqsimlashga yordam beradi. Mukammal pirojnoe uchun javob beradi, ko'r-ko'rona pishirish shart emas.



Yuqori isitish va ichki yurakka Seriya + Pastki isitish elementi Bu funktsiya ko'p barrelli ishlatiladi, shuningdek ishladi, o't pufagida issiqlikni teng ravishda chiqaradi, energiya sarfi kam edi.





### AYLANISHDAN FOYDALANISH

O'rnatgandan so'ng

ovqatni tupurik S ustiga qo'ying, uni ikkita vilka F bilan to'sib qo'ying, so'ngra quyidagi amallarni bajaring:

- Tutqichlar himoyasini ko'rsatilganidek o'rnatish (6-rasm)
- Tupurish moslamasini (7-rasm) ko'rsatilgandek joylashtiring.
- Tupurikning uchini pechning orqa tarafidagi M motoriga joylashtiring (7-rasm).
- Qo'llab-quvvatlashni tupurikdagi dumaloq truba ichiga joylashtiring.
- A tutqichni burang va chiqarib oling.
- Bir oz suv solingan pech tepsisini pechning eng past tokchasiga qo'ying.
- Tutqichni aylantiring  or  or  or  dvigatelni ishga tushirish uchun joylashishni aniqlash.
- Pechning eshigini qisman yoping (6b-rasm).
- Pishirish vaqti tugagach, tutqichni tupurgiga burab, pechdan hamma narsani olib tashlang.

Agar kerak bo'lsa,

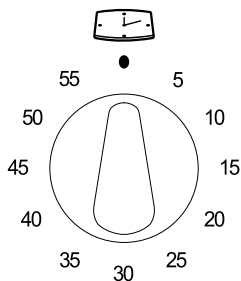
kuyishdan qochish uchun pechka qo'lqopidan foydalaning.



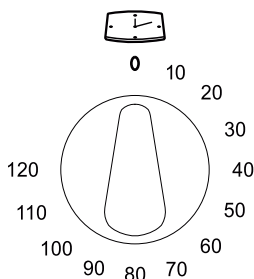
Bizning pechlarimiz har xil turdagi taymerlar bilan jihozlanishi mumkin:

Istalgan pishirish vaqtini belgilash uchun tugmani soat yo'nalishi bo'yicha aylantiring.

Daqiqa hisoblagichi 1 dan 60 daqiqagacha sozlanishi mumkin (4-rasm)  
Ovozli signal tanlangan vaqt tugashi haqida xabar beradi.

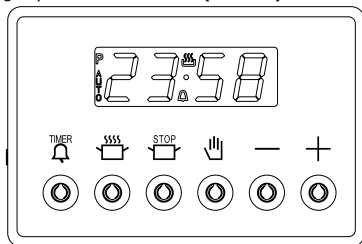


8-rasm



9-rasm

Elektron taymerni ishlatish bo'yicha ko'rsatmalar (6  
tugma) <<LED>>Dasturchi (10-rasm)



|  |                 |
|--|-----------------|
|  | Minutes counter |
|  | Cooking time    |
|  | End time        |
|  | Manual          |
|  | Subtract time   |
|  | Add time        |

10-rasm



- Xususiyatlari Avtomatik dastur va daqiqa hisoblagichi bilan 24 soatlik soat

- Funktsiyalar Pishirish vaqti, pishirishni tugatish vaqti, qo'lda joylashish, soat, daqiqa hisoblagichi, 23 soat 59 daqiqagacha o'rnatiladigan vaqt.

- Display  
4-raqamli, 7-segmentli displey pishirish vaqtlari va kunning vaqtini ko'rsatadi. Pishirish vaqti va qo'lda funksiya =kastyulka belgisi Avtomatik funksiya =AVTO Minut hisoblagichi =qo'ng'iroq belgisi Tegishli funksiya tanlanganda belgilar yonadi

- Sozlama  
O'rnatish uchun. Kerakli funktsiyani bosib va qo'yib yuboring va vaqtni belgilang  
+ va tugmalari bilan 5 soniya ichida.

- + va - tugmalari  
+ va tugmalari vaqtni tezlik bilan oshiradi yoki kamaytiradi tugma qancha vaqt bosilishiga qarab

- Vaqtni belgilash  
Istalgan ikkita tugmani bosib (pishirish vaqti, tugash vaqti, daqiqa hisoblagichi) bir vaqtning o'zida va + yoki tugmani bosib kerakli vaqtni belgilang. Bu oldindan o'rnatilgan dasturni o'chiradi. Kontaktlar o'chiriladi va AUTO belgisi yonadi.

- Qo'lda foydalanish Manuel tugmani bosish orqali o'rni kontaktlari yoqiladi, AUTO belgisi o'chadi va kostryulkalar belgisi yonadi.

Qo'lda ishlashni faqat avtomatik rejimdan so'ng yoqish mumkindastur tugadi yoki u bekor qilindi.

- Avtomatik foydalanish  
Avtomatik shakllanish uchun pishirish vaqti yoki tugash vaqti tugmasini bosib avtomatik funktsiyaga qo'llanma.

- Pishirish vaqtini sozlash bilan yarim avtomatik  
foydalanish Pishirish vaqti tugmasini bosib va + yoki - bilan kerakli vaqtni belgilang, AVTO va pishirish vaqti belgilari doimiy ravishda yonadi. Theo'rni darhol yoqiladi. Pishirishning tugash vaqtikunning vaqti, o'rni va pishirish vaqtiga to'g'ri keladib belgisini o'chirish. Ovozli signal jiringlaydi va AUTO belgisi miltillaydi. Istalgan pishirish vaqtini belgilash uchun tugmani soat yo'nalishi bo'yicha aylantiring. Daqiqa hisoblagichi 1 daqiqadan 60 daqiqagacha sozlanishi mumkin (8-rasm) Ovozli signal sizga tanla.



- Tugash vaqtini sozlash bilan yarim avtomatik foydalanish  
Tugash vaqti tugmasini bosing. Displayda kunning vaqti ko'rinadi.  
bilan pishirishni tugatish vaqtini belgilang + tugmasi. AVTO va pishirish vaqti belgilari doimiy ravishda yonib turadi. O'rni kontaktlari yoqiladi. Pishirishning tugash vaqti kunning vaqtiga to'g'ri kelganda, o'rni va pishirish vaqti belgisi o'chadi. Pishirish vaqti tugagach. AUTO belgisi yonadi, ovozli signal jiringlaydi va o'rni ham, pishirish vaqti tugmasi ham o'chadi.

- Pishirish vaqti va tugash vaqtini sozlash bilan avtomatik foydalanish  
Pishirish vaqti tugmasini bosing va + yoki tugmasi bilan pishirish vaqti uzunligini tanlang. AVTO va pishirish vaqti belgilari yonadidoimiy ravishda yuqoriga. O'rni yoqiladi. Pishirish tugmasini bosish orqalitugash vaqti tugmasi displayda keyingi pishirish tugash vaqti ko'rinadi. bilan pishirishni tugatish vaqtini belgilang + tugmasi. O'rni va pishirish vaqti belgisi o'chadi. Belgisi yoqilganda yana yonadi kunning vaqti pishirishni boshlash vaqtiga to'g'ri keladi. Pishirish vaqti tugagach, AVTO belgisi yonadi, ovozli signal halqalar, pishirish vaqti belgisi va o'rni o'chadi

- Daqiqa hisoblagichi  
Daqiqa hisoblagich tugmasini bosing va bilan pishirish vaqtini o'rnatish+ yoki tugma. Qo'ng'iroq belgisi daqiqa hisoblagichi ishlaganda yonadi, belgilangan vaqt tugagach, ovoz jiringlaydi va qo'ng'iroq belgisi o'chadi.

- Ovozli signal  
Ovozli signal dastur yoki dastur oxirida boshlanadidaqiqa hisoblagich funktsiyasi va u 15 daqiqa davom etadi.  
Uni to'xtatish uchun istalgan funksiyalar tugmasini bosing.

- Dasturni ishga tushiring va tekshiring  
Dastur o'rnatilgandan keyin 4 soniyadan so'ng boshlanadi. The dasturni istalgan vaqtda bosish orqali tekshirish mumkin tegishli tugma.

- Sozlash xatosi  
Agar soat bo'yicha kun vaqti to'g'ri kelsa, sozlash xatosi sodir bo'ladi pishirishning boshlanish va tugash vaqtlari. Sozlash xatosini tuzatish uchun, pishirish vaqtini yoki pishirishni tugatish vaqtini o'zgartirish, sozlash xatosi sodir bo'lganda o'rni o'chadi.

- Sozlamani bekor qilish  
Sozlamani bekor qilish uchun pishirish vaqti tugmasini bosing va keyin bosingdisplayda 00:00 gacha bo'lgan tugma paydo bo'ladi. To'plamli dastur tugagandan so'ng avtomatik ravishda bekor qilinadi.



## ELEKTRON TAYMERNI SOZLASH (3 TUG'MA)

Elektron taymer uchun foydalanish ko'rsatmalari (3 tugma)

Birinchi marta ishlatishdan oldin

Joriy vaqtni sozlash va o'zgartirish

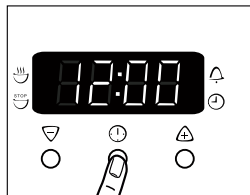
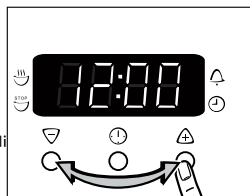
Pech faqat vaqt o'rnatilganda ishlaydi. Jihoz elektr tarmog'iga ulanganda yoki mavjud bo'lganda

elektr uzilishi bo'ldi, funktsiya ko'rsatkichi

Vaqt ⌚ avtomatik miltillaydi.

1. Belgilangan vaqtni o'zgartirish uchun Time funksiyasi indikatorini paydo ⌚ bo'lguncha Tanlash tugmasini qayta-qayta bosib ⌚ miltillaydi.

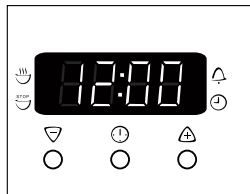
2. yordamida joriy vaqtni o'rnatib ⏏ yoki ⏏ tugma



Taxminan keyin. 5 soniyadan so'ng miltillash to'xtaydi va soat belgilangan kun vaqtini ko'rsatadi.

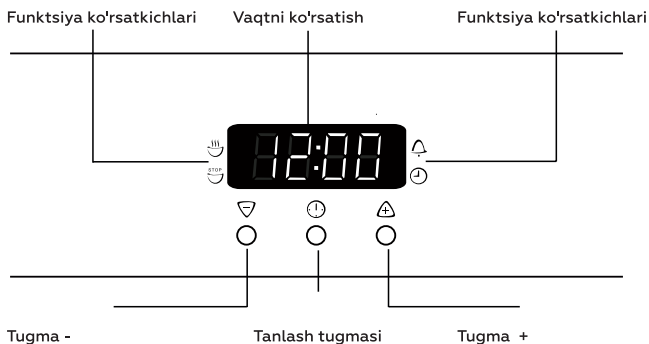
Qurilma endi foydalanishga tayyor.

Vaqtning faqat avtomatik funksiyalardan hech biri (Pishirish vaqti yoki Tugash vaqti) o'rnatilmagan bo'lsa o'zgartirish mumkin. ⏏





## SOAT FUNKSIYALARI



### ORGANGA SAAQ 🔔

Ortga hisoblashni o'rnatish uchun vaqt o'tgandan keyin signal eshitaladi.  
Bu funktsiya pechning ishlashiga ta'sir qilmaydi.

### PISHIRISH VAQTI 🍲

Pech qancha vaqt foydalanishni belgilash uchun.

### TUGASH VAQTI ⏸

Pechni yana o'chirish vaqtini belgilash uchun.

### TIME ⌚

Vaqtни belgilash, o'zgartirish yoki tekshirish uchun  
(Shuningdek, "Birinci marta foydalanishdan oldin" bo'limiga qarang).



## SOAT FUNKSIYALARINI QANDAY FOYDALANISH

- Funktsiya tanlanganda, mos keladigan funktsiya indikatorini taxminan miltillaydi. 5 soniya. Bu vaqt ichida yoki tugmasi yordamida kerakli vaqtlarni o'rnatish  mumkin .
- Kerakli vaqt o'rnatilganda, funktsiya indikatorini taxminan miltillaydi. yana 5 soniya. Shundan so'ng, funktsiya indikatorini yonadi. Belgilangan vaqt ishlay boshlaydi.
- Akustik signalni to'xtatish uchun tugmalardan birini bosib.
- Kerakli pech funksiyasi va harorati Pishirish vaqti va Tugash vaqtining soat funksiyalari o'rnatilishidan oldin yoki  keyin tanlanishi mumkin .
- Pishirish vaqti tugagach, pech funksiyasi va harorat tugmachasini OFF holatiga qaytaring.

## VAQT DISPLAYINI O'CHIRISH

Vaqt ko'rsatkichini o'chirish orqali siz energiyani tejashingiz mumkin. Vaqt ko'rsatkichini o'chirish

Display qorong'ilashguncha istalgan ikkita tugmani bosib turing.

Vaqt ko'rsatkichini yoqish

Displayda vaqt yana paydo bo'lguncha istalgan tugmani bosib turing.

Displayni faqat soatlarning hech biri Pishirish vaqti tugash vaqti yoki ortga hisoblash funksiyasi .

bajarilmasagina o'chirilishi  mumkin foydalanilmoqda .



## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI

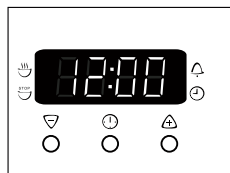
1. Tanlash tugmasini bosib   
ortga hisoblash funksiyasi indikatorini  
(tugmasini qayta-qayta, qadar   
miltillaydi.



2. yoki tugmasidan foydalanib,   
Ortga hisoblash  
(max. 2 soat 30 minut).

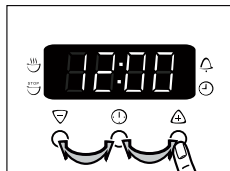


Taxminan keyin. 5 soniya, displayda qolgan vaqt  
ko'rsatiladi.  
Orqaga hisoblash funksiyasi indikatorini   
yonadi.



Vaqt o'tgandan so'ng, funktsiya indikatorini  
yonadi va akustik signal 2 daqiqa davomida  
eshitiladi.

Signalni o'chirish uchun istalgan tugmani bosib.







## PISHIRISH VAQTI



1. Tanlash tugmasini bosib   
ortga hisoblash funksiyasi indikatorini  
(tugmasini qayta-qayta, qadar   
miltillaydi.

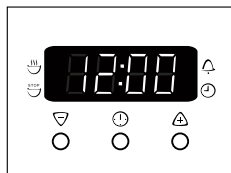
2. yoki tugmasidan foydalanib,   
Ortga hisoblash  
(max. 2 soat 30 minut).

Taxminan keyin. 5 soniya, displeyda qolgan vaqt  
ko'rsatiladi.

Orqaga hisoblash funksiyasi indikatorini   
yonadi.

Vaqt o'tgandan so'ng, funktsiya indikatorini  
yonadi va akustik signal 2 daqiqa davomida  
eshitiladi.

Signalni o'chirish uchun istalgan tugmani bosib.





## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI

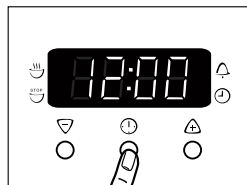
### Pishirish VAQTI VA TUGASH VAQTI BIRGALANGAN

Pishirish vaqti  va Tugash vaqti  bir vaqtning o'zida foydalanish mumkin, agar pechni keyinroq avtomatik ravishda yoqish va o'chirish kerak bo'lsa.

1. Pishirish vaqti funksiyasidan foydalanish Taom pishirish  uchun zarur bo'lgan vaqtni belgilang. Ushbu misolda 1 soat.



2. Taom tayyor bo'ladigan tugash vaqti  funksiyasidan foydalanish. Ushbu misolda 14:05.

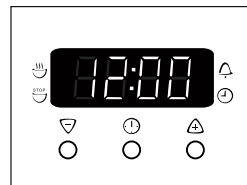


Funktsiya ko'rsatkichlari Pishirish vaqti  tugash vaqti  yonadi va vaqt ko'rsatiladi displeyda.

Ushbu misolda 12:05.

Pech hisoblangan vaqtga to'g'ri kelganda avtomatik ravishda yoqiladi.

Ushbu misolda, 13:05 da.



Va o'rnatilgan pishirish vaqti o'tgandan keyin o'zini o'chiradi. Ushbu misolda, 14:05 da.



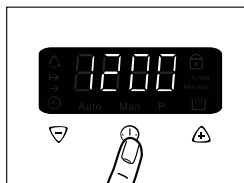
## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI

### SENCHLI BOSHQARUV TAYMERI SOZLASH (3 TUG'MA)

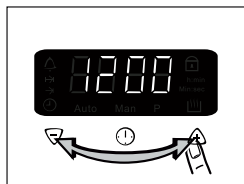
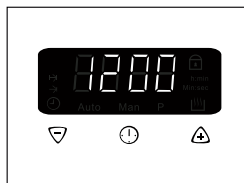
#### BIRINCHI FOYDALANISHDAN OLDIN HOZIRGI VAQTNI SOZLASH VA O'ZGARTIRISH

Pech faqat vaqt o'rnatilganda ishlaydi. Jihoz elektr tarmog'iga ulanganda yoki mavjud bo'lganda quvvat uzilgan bo'lsa, funktsiya indikator Vaqt avtomatik  ravishda miltillaydi.

1. Belgilangan vaqtni o'zgartirish uchun Time  funktsiya indikator yonib-o'chguncha Tanlash tugmasini qayta-qayta bosib. 
2. yoki tugmasi yordamida joriy vaqtni o'rnatib.  



Taxminan keyin. 5 soniyadan so'ng miltillash to'xtaydi va soat belgilangan kun vaqtini ko'rsatadi. Qurilma endi foydalanishga tayyor. Vaqtni faqat avtomatik funksiyalardan hech biri  (pishirish vaqti yoki tugash vaqti o'rnatilmagan bo'lsa) o'zgartirish mumkin.





## ELEKTRON TAYMERNI SOZLASH (3 TUG'MA)

Elektron taymer uchun foydalanish ko'rsatmalari (3 tugma)

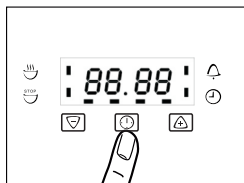
Birinchi marta ishlatishdan oldin

Joriy vaqtni sozlash va o'zgartirish

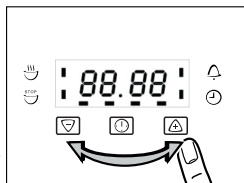
Pech faqat vaqt o'rnatilganda ishlaydi.

Jihoz elektr tarmog'iga ulanganda yoki elektr ⏰  
quvvati uzilib qolganda Time funktsiya indikatorini  
avtomatik ravishda miltillaydi.

1. Belgilangan vaqtni o'zgartirish uchun Time ⏰  
funktsiya indikatorini yonib-o'chguncha Tanlash  
tugmasini qayta-qayta bosib. ⏰



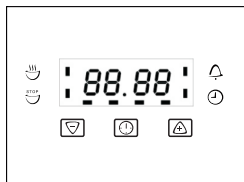
2. yoki tugmasi yordamida joriy vaqtni o'rnatib ⏰ ⏴



Taxminan keyin. 5 soniyadan so'ng miltillash to'xtaydi  
va soat belgilangan kun vaqtini ko'rsatadi.

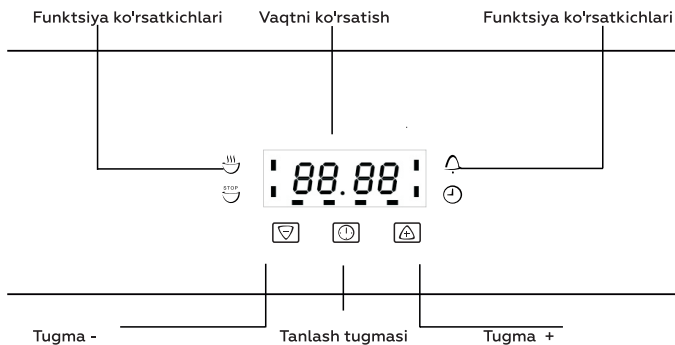
Qurilma endi foydalanishga tayyor. ☺

Vaqtni faqat avtomatik funksiyalardan hech biri  
(Pishirish vaqti yoki Tugash vaqti) o'rnatilmagan  
bo'lsa o'zgartirish mumkin. ☺





## SOAT FUNKSIYALARI



### ORGANGA SAAQ 🕒

Ortga hisoblashni o'rnatish uchun vaqt o'tgandan keyin signal eshitaladi.  
Bu funksiya pechning ishlashiga ta'sir qilmaydi.

### PISHIRISH VAQTI 🕒

Pech qancha vaqt foydalanishni belgilash uchun.

### TUGASH VAQTI 🕒

Pechni yana o'chirish vaqtini belgilash uchun.

### TIME 🕒

Vaqtни belgilash, o'zgartirish yoki tekshirish uchun  
(Shuningdek, "Birinchi marta foydalanishdan oldin" bo'limiga qarang).



## SOAT FUNKSIYALARINI QANDAY FOYDALANISH

- Funktsiya tanlanganda, mos keladigan funktsiya indikatori taxminan miltillaydi. 5 soniya. Bu vaqt ichida yoki tugmasi yordamida kerakli vaqtlarni o'rnatish  mumkin .
- Kerakli vaqt o'rnatilganda, funktsiya indikatori taxminan miltillaydi. yana 5 soniya. Shundan so'ng, funktsiya indikatori yonadi. Belgilangan vaqt ishlay boshlaydi.
- Akustik signalni to'xtatish uchun tugmalardan birini bosing.
- Kerakli pech funksiyasi va harorati Pishirish vaqti va Tugash vaqtining soat funksiyalari o'rnatilishidan oldin yoki  keyin tanlanishi mumkin .
- Pishirish vaqti tugagach, pech funksiyasi va harorat tugmachasini OFF holatiga qaytaring.

## VAQT DISPLAYINI O'CHIRISH

Vaqt ko'rsatkichini o'chirish orqali siz energiyani tejashingiz mumkin. Vaqt ko'rsatkichini o'chirish

Display qorong'ilashguncha istalgan ikkita tugmani bosib turing.

Vaqt ko'rsatkichini yoqish

Displayda vaqt yana paydo bo'lguncha istalgan tugmani bosib turing.

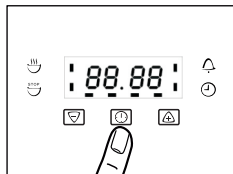
Displayni faqat soatlarning hech biri Pishirish vaqti tugash vaqti yoki ortga hisoblash funksiyasi .

bajarilmasagina o'chirilishi  mumkin foydalanilmoqda .

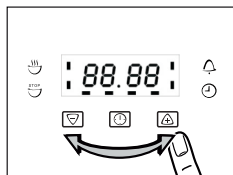


## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI

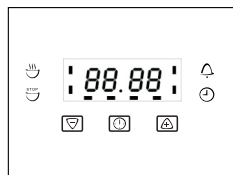
1. Tanlash tugmasini bosib   
ortga hisoblash funksiyasi indikatorini  
(tugmasini qayta-qayta, qadar   
miltillaydi.



2. yoki tugmasidan foydalanib,   
Ortga hisoblash  
(max. 2 soat 30 minut).

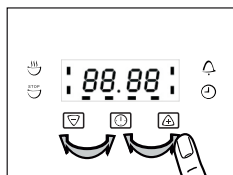


Taxminan keyin. 5 soniya, displayda qolgan vaqt  
ko'rsatiladi.  
Orqaga hisoblash funksiyasi indikatorini   
yonadi.



Vaqt o'tgandan so'ng, funktsiya indikatorini  
yonadi va akustik signal 2 daqiqa davomida  
eshitiladi.

Signalni o'chirish uchun istalgan tugmani bosib.

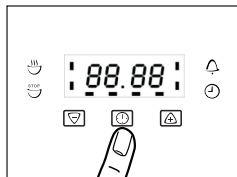
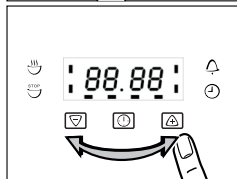




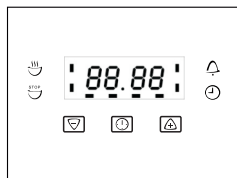
## PISHIRISH VAQTI



1. Tanlash tugmasini bosib   
ortga hisoblash funksiyasi indikatorini  
(tugmasini qayta-qayta, qadar   
miltillaydi.

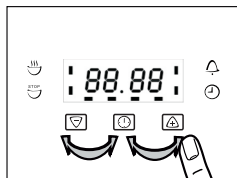


2. yoki tugmasidan foydalanib,   
Ortga hisoblash  
(max. 2 soat 30 minut).



Taxminan keyin. 5 soniya, displayda qolgan vaqt  
ko'rsatiladi.

Orqaga hisoblash funksiyasi indikatorini   
yonadi.



Vaqt o'tgandan so'ng, funktsiya indikatorini  
yonadi va akustik signal 2 daqiqa davomida  
eshitiladi.

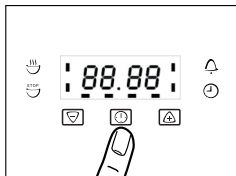
Signalni o'chirish uchun istalgan tugmani bosib.



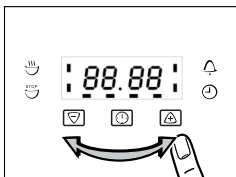


## TUGASH VAQTI

1. Tugash vaqti funktsiya indikatorini miltillaguncha   
Tanlash tugmasini qayta-qayta bosib. 



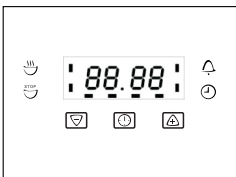
2. yoki tugmasidan foydalanib, kerakli o'chirish  
vaqtini o'rnatib.  



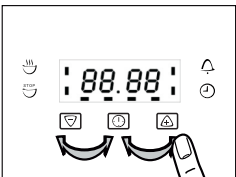
Taxminan keyin. 5 soniya, display joriy vaqtga  
qaytadi.

Tugash vaqti funktsiyasi indikatorini  bo'ladi  
yonadi.

Vaqt o'tgandan so'ng, funktsiya indikatorini yonadi,  
akustik signal 2 daqiqa davomida eshitiladi va pech  
o'z-o'zidan o'chadi.



3. Signalni o'chirish va meni dasturlash uchun  
istalgan tugmani bosib.



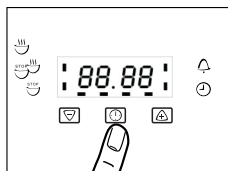


## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI

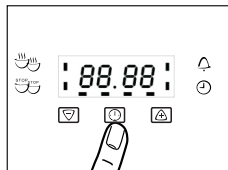
### Pishirish VAQTI TUGASH VAQTI BIRGALANGAN

Pishirish vaqti  va Tugash vaqti  bir vaqtning o'zida foydalanish mumkin, agar pechni keyinroq avtomatik ravishda yoqish va o'chirish kerak bo'lsa.

1. Pishirish vaqti funksiyasidan foydalanish Taom pishirish  uchun zarur bo'lgan vaqtni belgilang. Ushbu misolda 1 soat.



2. Taom tayyor bo'ladigan tugash vaqti  funksiyasidan foydalanish. Ushbu misolda 14:05.

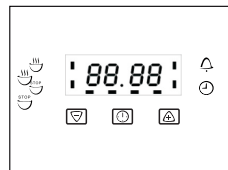


Funktsiya ko'rsatkichlari Pishirish vaqti  tugash vaqti  yonadi va vaqt ko'rsatiladi displeyda.

Ushbu misolda 12:05.

Pech hisoblangan vaqtga to'g'ri kelganda avtomatik ravishda yoqiladi.

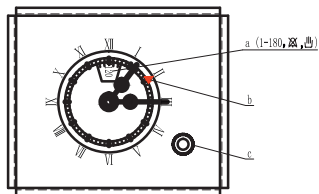
Ushbu misolda, 13:05 da.



Va o'rnatilgan pishirish vaqti o'tgandan keyin o'zini o'chiradi. Ushbu misolda, 14:05 da.



## KLASSIK TAYMER ISHLATISH



### 1. Funksiya va belgisi a

0-180 Pishirish vaqti

a  Taymer funksiyasini o'chiring

b  Qo'lda rejim

c  Pishirishni boshlash belgisi

d  Sozlanishi joystick

### 2. Foydalanish bo'yicha ko'rsatma

1) Taymerni sozlash: Vaqtni belgilash uchun sozlanishi joystickni bosib va soat miliga teskari burang.

2) Pishirishni boshlash vaqtini sozlash: pishirishni boshlash vaqtini belgilash uchun sozlanishi joystickni soat miliga teskari tomonga torting va aylantiring.  
Belgisi  soat atrofida ko'rsatiladi.

3) Pishirish vaqtini sozlash: O'zingiz xohlagan vaqtni belgilash uchun sozlanishi joystickni soat miliga teskari burang (vaqt 0 dan 180 minutgacha o'rnatilishi mumkin). Oldindan o'rnatilgan pishirishni boshlash vaqti kelganda pech pishira boshlaydi. Pishirish vaqti tugagach, klassik taymer jiringlaydi. Qo'ng'iroqni to'xtatish uchun foydalanuvchi sozlanishi joystickni soat miliga teskari yo'nalishda belgiga  aylantirishi mumkin.

Masalan: Hozir soat 1:15. Foydalanuvchi pishirishni boshlash vaqtini 2:00 ga o'rnatadi va pishirish vaqtini 120 minutga o'rnatadi. Soat 2:00 kelganda pech 120 daqiqa pishira boshlaydi.

4) Manuel rejim: sozlanishi joystickni soat miliga teskari, II belgisiga burang. Keyin pishirishni boshlash vaqtini yuqoridagi ko'rsatmalarga muvofiq belgilang. Oldindan o'rnatilgan pishirishni boshlash vaqti kelganda pishirish uchun pechning holati. Ovqat pishirishni to'xtatish uchun foydalanuvchi funktsiya selektorini "0" ga aylantirishi kerak.



## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI

### TO'LIQ TEHNIK BOSHQARUV ISHLATILISH

#### ASOSIY FOYDALANISH:

|                                                |                             |                |     |        |          |       |                    |                               |             |
|------------------------------------------------|-----------------------------|----------------|-----|--------|----------|-------|--------------------|-------------------------------|-------------|
|                                                |                             |                |     |        |          |       |                    |                               |             |
| Asosiy<br>yoqish/<br>o'chirish<br>almashtirish | Bundan<br>tashqari<br>kalit | Minus<br>kalit | Nur | Taymer | Ma'lumot | Minus | Bundan<br>tashqari | Tez<br>issiqlik -<br>yuqoriga | KELISHDIKMI |

1. KUN VAQTI / DAQIQA QOYORI / Pishirish VAQTI / VAQT TUGIRINI SOZLASH: 11) Kun vaqti: tugmasini bosib yoqish/o'chirish tugmachasini bosishdan oldin vaqtni sozlash uchun

2) Minut Minder: pishirishni pishirish vaqtini belgilash uchun bosib boshlash uchun bosib. Daqiqa

Hisoblagichni hisoblash 0:00 dan boshlanadi (min:sek). Displayda qolgan vaqt doimiy ravishda ko'rsatiladigan belgi ko'rsatiladi.

3) Pishirish vaqti: bosib (pishirish vaqtini 00:00 (soat: min) belgilash uchun), bosib uchun pishirishni boshlang.

4) Pishirishning tugash vaqti: foydalanuvchi pishirish vaqtini belgilaganidan keyin pishirish vaqtining oxiri. Pech boshlanish vaqti kelishi bilanoq ishga tushadi.

Masalan: Vaqt hozir 12:00, foydalanuvchi pishirish vaqtini 0:30 (soat: min) ga o'rnatadi, so'ngra vaqtni 12:40 ga o'rnatish uchun - tugmasini bosib.

Pech 12:10 da pishirishni boshlaydi va displayda pishirishning qolgan vaqti ko'rsatiladi.

#### 2. FUNKSIYALARNI SOZLASH

1) Pechni yoqish uchun tugmani bosib Foydalanuvchi tugmani bosib turli pishirish rejimlarini tanlashi mumkin.

2) Haroratni kalit yordamida sozlash mumkin pishirish rejimi va harorat o'rnatilgandan so'ng, pishirish tugmasini bosib. (pishirish rejimi tanlangandan keyin, boshlash uchun

#### 3. TEZ QISTISH

Sozlash harorati 100 diagressdan oshib ketganda va oldindan isitish funksiyasi tugallanmagan bo'lsa, foydalanuvchi tezkor isitish rejimini boshlash uchun tugmachani bosishi mumkin.



"Ma'lumot" tugmasini bosib  rejimni o'rnatish uchun 5 soniya. Keyin yana "Ma'lumot" tugmasini bosib Rejim 1, Mode 2, Mode 3, Mode 4, Mode 5, Mode 6 ni tanlash uchun. Tartibni tanlagandan so'ng foydalanuvchi 1, 2 yoki 3-variantni tanlash uchun + / - tugmasini bosishi mumkin.

| Rejim   | Tavsif                                                             | Variant 1           | Variant 2                         | Variant 3 |
|---------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|-----------|
| Rejim 1 | Vaqtни ko'rsatish                                                  | Har doim ko'rsatish | Qachon ko'rsatish pech ishlayapti |           |
| Rejim 2 | Shundan so'ng "Bip" eshitiladi vaqtни hisoblash                    | Qisqa               | O'rta                             | Uzoq      |
| Rejim 3 | Vaqt davomiyligi sozlash                                           | Qisqa               | O'rta                             | Uzoq      |
| Rejim 4 | Sovutish fanati ishlaydi pechdan keyingi vaqt pishirishni tugatadi | Qisqa               | O'rta                             | Uzoq      |
| Rejim 5 | Display yorqinligi                                                 | Qorong'i            | O'rta                             | Yorqin    |
| Rejim 6 | Qachon "Bip" eshitiladi ni tanlash funktsiya rejimi                | Yo'q                | Ha                                |           |

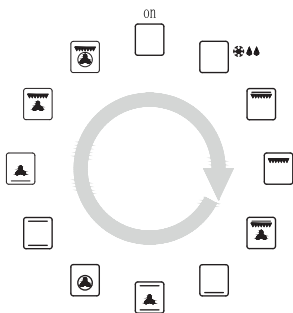
Foydalanuvchi "Ma'lumot" rejimini tanlashni tugatgandan so'ng tugmani bosib  tasdiqlash uchun.



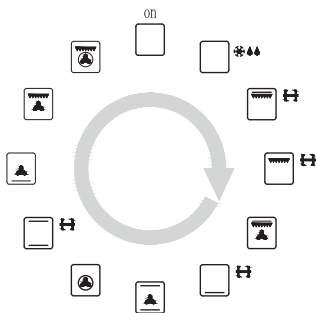
## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI

### 5. Pishirish REJIMI SIMBOLI:

Pishirish rejimlarining ketma-ketligi ekranda ko'rsatilgan:



rotissersiz ishlaydi



rotisserie bilan ishlaydi

### 6. BOLA XAVFSIZLIGI QULFI: pechni o'chiring.

PCB DISPLAYI



O'ZGARISHDAN KEYIN 5 SEK.

UCHUN PASTIDA



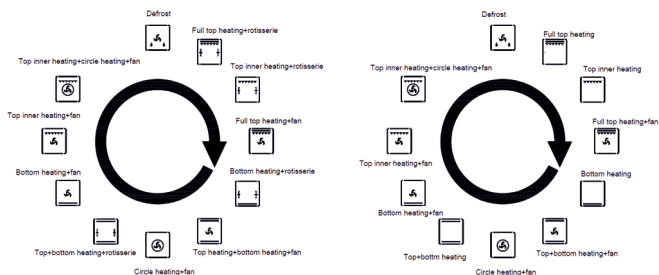
FOYDALANISH TUGLARI





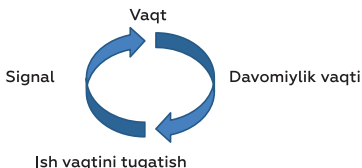
## FUNKSIYANI TANLASH

1. Jihoz quvvatga ulangandan so'ng, pechni ishga tushirish uchun bosib, ① funksiyani tanlash uchun bosib, **OK** keyin esa tasdiqlash uchun bosib. **P**
2. Funksiyani almashtirganingizda, o'rnatilgan Tugash vaqti va Davomiylik vaqti yaroqsiz bo'ladi.
3. Agar ish harorati qayta o'rnatilgan bo'lsa, pech ishlamay qoladi va signal beradi. Signalni qayta ishga tushirish uchun OK tugmasini bosish kerak.
4. Yangi harorat va funksiya sozlamalari OK tugmasini bosish orqali tasdiqlanishi kerak.
5. Funksiya rejimida kutish rejimiga kirish uchun bosib. ① Va ekranda joriy vaqt ko'rsatiladi.



## PECHNI SOZLASH

1. Vaqtni ko'rsatish maydoni, taymerni, signalni, davomiylik vaqtini va ish vaqtini ko'rsatishi mumkin. Vaqt va haroratni bosish orqali o'rnatish mumkin, va OK tugmasini bosib **+/—** orqali tasdiqlanadi.



2. Vaqtни belgilash ketma-ketligi:

3. Signalni o'rnatish. Signalni faqat asosiy kalit o'chirilgan holatda o'rnatish mumkin. ①

Signal sozlamalarini kiritish uchun ⌚ bir marta bosib, signal belgisi miltillashda davom etadi va standart vaqt 🔔 0:00 ni tashkil qiladi, bosib  $+/ -$  signalni o'rnatish uchun va tasdiqlash uchun OK ni bosib. PS: sozlash orqali signalni bekor qilishingiz mumkin soat 0:00 gacha.

4. Vaqtни belgilang. Vaqtни faqat asosiy kalitda o'rnatish mumkin ① yopiq holatda. bosib ⌚ vaqt sozlamalarini kiritish uchun ikki marta. Display joriy vaqtни ko'rsatadi. Vaqt belgisi miltillashda davom ⌚ etadi, bosib  $+/ -$  vaqtни belgilash uchun. Bosishda davom eting  $+/ -$  sozlash jarayonini tezlashtirish uchun.

Belgilangan vaqt 8 soniyadan keyin avtomatik ravishda qabul qilinadi, siz tasdiqlash uchun OK tugmasini bosishingiz ham mumkin.

5. Davomiylik vaqtни belgilang. Faqatgina funksiya tanlanadi, keyin davomiylik vaqtни belgilash mumkin. bosib ⌚ davomiylik vaqtни kiritish uchun. 🛑 miltillashda davom eting. bosib  $+/ -$  davomiyligini belgilang va tasdiqlash uchun OK tugmasini bosib.

6. Tugash ish vaqtни belgilang. Faqat davomiy vaqt o'rnatilgandan so'ng, vaqt sozlamalarini kiritish uchun bosib. 🛑 miltillashda davom eting. bosib  $+/ -$  davomiy vaqtни belgilash uchun va tasdiqlash uchun OK tugmasini bosib.

7. Bolalar uchun xavfsizlik qulfi 🛡️ . Xavfsiz qulflash funksiyasini ishga tushirish yoki bekor qilish uchun OK tugmasini 5 soniya bosib turing.

8. Harorat ko'rsatkichi 📊 Har bir blok belgilangan haroratning 20% ni ko'rsatadi.

9. Haroratni o'rnatish. Funktsiya tanlanganda, harorat maydoni miltillashda davom etadi. bosib  $+/ -$  haroratni o'rnatish uchun va tasdiqlash uchun OK tugmasini bosib. ⌚

10. Tez qizdirish. 🔥 O'rnatish harorati 100C dan oshganda va Oldindan isitish funksiyasi tugallanmagan, foydalanuvchi bosishi mumkin 📢 tezkor boshlash uchun isitish rejimi. Display doimiy ravishda belgini ko'rsatadi. ⬆️

11. NUR. 💡



The diagram shows a digital oven control panel with the following components labeled by callout numbers:

- 1: Power button (circle with a dot)
- 2: Power button (circle with 'P')
- 3: Temperature up button (square with up arrow and thermometer)
- 4: Temperature down button (square with down arrow and thermometer)
- 5: Mode button (square with gear icon)
- 6: Plus button (square with '+')
- 7: Minus button (square with '-')
- 8: Cancel button (square with 'X')
- 9: Play button (square with right arrow)
- 10: Oven button (square with 'Oven' text)
- 11: Duration button (square with 'Duration' text)
- 12: End button (square with 'End' text)
- 13: Start button (square with 'Start' text)
- 14: Stop button (square with 'Stop' text)
- 15: Pause button (square with two vertical bars)
- 16: Cancel button (square with 'X')
- 17: Power button (circle with a dot)
- 18: Power button (circle with 'P')
- 19: Temperature up button (square with up arrow and thermometer)
- 20: Temperature down button (square with down arrow and thermometer)
- 21: Mode button (square with gear icon)
- 22: Mode button (square with gear icon)

- 1 Quvvat
- 2 Funktsiya
- 3 Taymer
- 4 Harorat
- 5 Nur
- 6 Plus/minus
- 7 OK
- 8 Tez isitish
- 9 Boshlash

17 Pishirish muddati 18  
Rotisserie  
19 Signal  
20 Isitish ko'rsatkichi  
21 Nur  
22 Pishirishning tugash vaqti

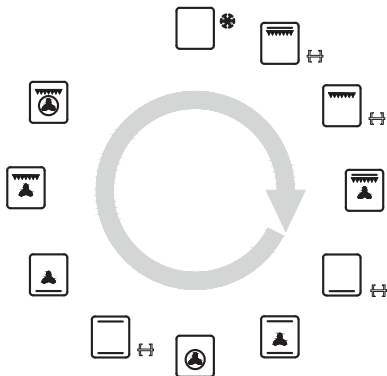
10 Funktsiya  
11 vaqt  
12 Haqiqiy harorat/vaqt 13  
Haroratni sozlash  
14 Joriy vaqt  
15 Xavfsizlik qulfi  
16 Pauza



## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI

### FOYDALANISH

1. Quvvat tugmasi  Displey panelini yoqish/o'chirish uchun. Burilish vaqtida joriy vaqtni ko'rsatadi displeyda.
2. Funktsiyani almashtirish  Boshqa funktsiyaga o'tish uchun uni bosib. Yangisiga o'tganingizda funktsiyasi bo'lsa, joriy funktsiya to'xtaydi va pishirish vaqtini qayta o'rnatish kerak. Funktsiyalar ro'yxati quyidagicha,



3. Boshlash/To'xtatib turish tugmasi.  Yangi funktsiyaga o'tganingizda, pishirishni boshlash uchun uni bosib. Ishga tushirish holatida displeyda pechning joriy harorati ko'rsatiladi. Masalan,



Displeyda pauza holatida joriy vaqt ko'rsatiladi. Masalan,





## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI



a/ Joriy vaqtni belgilash uchun 3S tugmachasini bosing. Vaqt raqamini bosib sozlang Va  $\boxed{+/-}$  sozlamani tasdiqlash uchun bosing.  $\boxed{\text{OK}}$

b/ Signalni sozlash. Signalni bekor qilish uchun  $\Delta$  miltillashda davom eting.

Displayda "0:00" raqamni "0:00" ga qaytarish orqali vaqt raqamini  $\boxed{+/-}$  ko'rsatiladi.  $\boxed{\text{OK}}$  Va bosingsozlashni tasdiqlash uchun. Vaqtni belgilang

sozlangunga qadar tugmani bosing.

c/ Pishirish vaqtini belgilang. Ekranda "Vaqt raqamini bosish orqali sozlang" <sup>Duration</sup> " va " End korsatilguncha tugmani bosing  $\boxed{+/-}$  . Va sozlashni tasdiqlash uchun bosing. Ishlashni boshlang vaqt = Tugash vaqti - Davomiylik vaqti.

5. Xavfsizlik qulfi.  $\text{Key Icon}$  Bosish  $\boxed{\text{OK}}$  5S uchun xavfsizlik qulfini kiritish yoki bekor qilish.



6. Haroratni sozlash. Funktsiya tanlangandan so'ng, tugmasini bosib  $\boxed{^{\circ}\text{C}}$

Harorat raqamini sozlash tugmasini bosing . Va bosing  $\boxed{\text{OK}}$  sozlashni tasdiqlash uchun.

7. Tez isitish. Agar harorat 100°C  $\text{Up Arrow Icon}$  dan yuqori o'rnatilgan bo'lsa, pechni tezroq isitish uchun ushbu tugmani bosing.

Display ko'rsatiladi.  $\text{Light Bulb Icon}$  haroratni o'rnatish uchun.

8. Nur. 3 daqiqa ichida hech qanday operatsiya bo'lmasa, chiroq o'chadi.  $\text{Light Bulb Icon}$



## PECHINGIZNI QANDAY SAQLASH MUMKIN

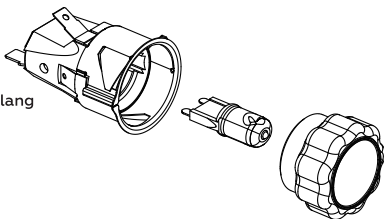
- Bu jihoz faqat maishiy foydalanish uchun mo'ljallangan, uni ochiq havoda ishlatmang! Muhim: Tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishdan oldin pechni elektr tarmog'idan uzing!
- Pechning ishlash muddatini uzaytirish uchun uni tez-tez tozalash kerak, shuni yodda tutish kerak:

### JIHOZNI tozalash uchun bug'li uskunalardan foydalanmang.

- Elektr toki urishi xavfidan himoya qilish uchun jihozni, shnurni yoki vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka botirmang yoki jihozni tozalash uchun suv sepmang!
- Jihoz hali issiq bo'lganda uni tozalamang! Pechning ichki va tashqi yuzasi sovutilganda nam mato bilan tozalanishi kerak.
- Barcha aksessuarlarni issiq qo'pikli suvda yoki idish yuvish mashinasida yuving, qog'oz yoki mato sochiq bilan quriting.
- Agar pechdan uzoq vaqt foydalansangiz, kondensatsiya paydo bo'lishi mumkin. Yumshoq mato yordamida quriting.
- Pechning teshigi atrofida rezina muhr mavjud bo'lib, uning mukammal ishlashini kafolatlaydi. Ushbu muhrning holatini muntazam tekshirib turing. Agar kerak bo'lsa, uni tozalang va buning uchun abraziv mahsulotlar yoki narsalarni ishlatmang. Agar u shikastlangan bo'lsa, eng yaqin sotuvdan keyingi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Pech ta'mirlanmaguncha undan foydalanmaslikni tavsiya qilamiz.
- Hech qachon pechning pastki qismini alyumin folga bilan qoplamang, chunki natijada issiqlik to'planishi pishirish jarayonini buzishi va hatto emalga zarar etkazishi mumkin.
- Shisha eshikni nam mato bilan tozalang va yumshoq mato bilan quriting. Pech eshigi oynasini tozalash uchun qattiq abraziv tozalagichlar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular sirtini tirnashi mumkin, bu esa shishaning sinishiga olib kelishi mumkin.

### CHIRAKNI PECHIKDA ALSHIRISH

- Pechni elektrdan uzing!
- chiroq ushlagichiga biriktirilgan shisha qopqog'ini burang;
- Chiroqni burab, uni quyidagi xususiyatlarga ega boshqa yuqori haroratli chiroq (300 ) bilan almashtiring:
  - Voltaj: AC220V-240V
  - Quvvat: 25 Vt
  - Soket: G9
- Shisha qopqog'ini qayta o'rnatib va jihozni quvvat manbaiga qayta ulang





**OGOHLANTIRISH:** Elektr toki urishi ehtimolini oldini olish uchun chiroqni almashtirishdan oldin jihozning elektr tarmog'idan uzilganligiga ishonch hosil qiling.

**OGOHLANTIRISH:** Jihozni shikastlangan simi yoki vilkasi bilan ishlatmang yoki jihoz ishlamay qolgandan keyin yoki biron-bir tarzda shikastlangan bo'lsa, jihozni tekshirish uchun eng yaqin vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga qaytaring. Ta'mirlash yoki sozlash!

Pishirish uchun foydali eslatmalarQuyidagi jadvalda pishirish bo'yicha ba'zi ko'rsatmalar mavjud:

| NOZOLAR                                                   | SABABLARI                               | DAORATLAR                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yuqori qobiq qorong'i, pastki qismi esa juda rangpar      | Pastdan issiqlik etarli emas            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tabiiy konveksiya holatidan foydalaning</li><li>- Chuqurroq tort qoliplaridan foydalaning</li><li>- Haroratni pasaytiring</li><li>- Tortni pastki javonga qo'ying</li></ul> |
| Pastki qismi qorong'i, ustki qismi esa oqarib ketgan      | Pastki qismdan haddan tashqari issiqlik | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tabiiy konveksiya holatidan foydalaning</li><li>- Pastki yon idishlardan foydalaning</li><li>- Haroratni pasaytiring</li><li>- Tortni balandroq javonga qo'ying</li></ul>   |
| Tashqi tomoni juda pishgan, ichi esa yetarlicha pishmagan | Juda past harorat                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Haroratni pasaytiring va pishirish vaqtini oshiring</li></ul>                                                                                                               |
| To'g'ri rang bo'lsa ham, tashqi qismi juda quruq          | Juda past harorat                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Haroratni pasaytiring va pishirish vaqtini oshiring</li></ul>                                                                                                               |

Himoya to'plamlash paytida pechning shisha eshigi va jihozning qo'shni qismlari qizib ketadi. Shuning uchun bolalar qurilmaga tegmasligiga ishonch hosil qiling.Ushbu jihoz jismoniy, hissiy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki tajribasi va bilimi kam bo'lgan shaxslar (shu jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, agar ularga xavfsizlik uchun mas'ul shaxs nazorati ostida yoki qurilmadan foydalanish bo'yicha ko'rsatma berilmagan bo'lsa.

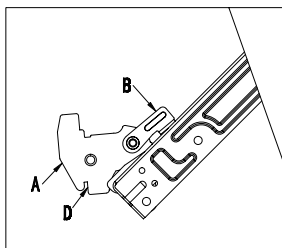


Bolalar jihoz bilan o'ynamasliklari uchun ularni nazorat qilish kerak. Kattaroq xavfsizlik uchun qo'shimcha bolalar xavfsizligi moslamasini Bosh ofisimiz va vakolatli xizmatimizdan olishingiz mumkin Markazlar (qo'shimcha ro'yxatga qarang). Buyurtma berishda quyidagi kodni kiriting: BAB-dan keyin jihoz modeli. The model pechning old qismida eshik ochilganda ko'rinadigan plastinkada muhrlangan. Pechning eshigini qismlarga ajratish / yig'ish Pechning ichki qismini tozalashni osonlashtirish uchun pechning eshigini quyidagi tarzda olib tashlash mumkin (11-rasm):

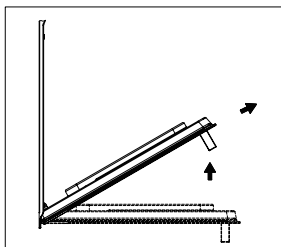
- Eshikni to'liq oching va 2 ta "B" tutqichini ko'taring (11-1-rasm);
- Endi, eshikni biroz yopib, 2-rasmda ko'rsatilganidek, "A" ilgaklarini tortib, uni ko'taring.

Eshikni qayta o'rnatish uchun:

- Eshik vertikal holatda bo'lgan holda, ikkita ilgak "A" ni teshiklarga joylashtiring;
- "D" o'rindig'i tirqishning chetiga mukammal mahkamlanganligiga ishonch hosil qiling (pechni 13 yoki orqaga va oldinga bir oz harakatlantiring);
- Pech eshigini to'liq ochiq tuting, 2 tutqichni "B" pastga qarab echib oling va keyin eshikni yana yoping.



11-1-rasm.



11-2-rasm.

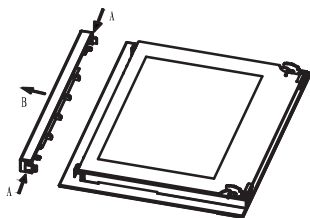
OLIB OLiladigan oynali eshiklar bo'yicha ko'rsatmalar Pechning eshigi 3 ta oynadan iborat bo'lib, yuqori va pastki qismida shamollatish teshiklari mavjud. Pech ishlayotganda, tashqi oynani salqin saqlash uchun havo eshik orqali aylanadi. Agar shisha oynalar orasiga kondensatsiya tushgan bo'lsa, oynalar orasiga tozalash uchun eshikni demontaj qilish mumkin. Yuqoridagi ko'rsatmalarga muvofiq eshikni echib oling va tiralib ketmasligi uchun uni himoya yuzaga (masalan, stol ro'moliga) qo'ying. Eshik tutqichi stolning chetiga to'g'ri kelishi kerak. Tozalash vaqtida shisha sinib ketmasligi uchun oyna tekis yotganligiga ishonch hosil qiling. Eshikning chap va o'ng tomonidagi tugmani bosing, yuqori relsni chiqarib oling. (1-rasm)



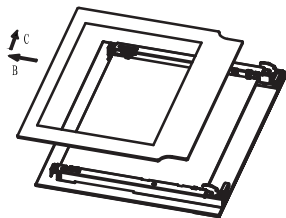
## FOYDALANISH KO'RSATMALARI BOSHQARISH QURILMALARI

2. Ichki oynani sekin chiqarib oling (2-rasm)
3. Bo'shashgan kliplar. (3-rasm)
4. O'rta stakanni oling. (4-rasm)

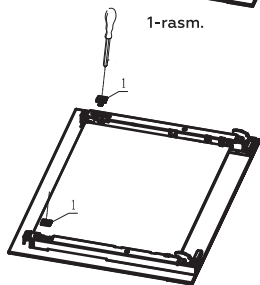
Shisha oynalar va boshqa qismlarni nam mikrofiber mato bilan tozalang, yoki toza shimichni va ozgina yuvish suyuqligi bilan issiq suv eritmasi. Yumshoq mato yordamida quruq artib oling.



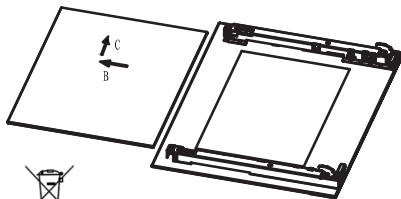
1-rasm.



2-rasm.



3-rasm.



4-rasm.

Ushbu mahsulot maishiy chiqindilar bilan birga utilizatsiya qilinmasligi kerak. Ushbu mahsulot elektr va elektron asboblarni qayta ishlash uchun ruxsat berilgan joyga utilizatsiya qilinishi kerak. Chiqindilarni yig'ish va qayta ishlash orqali siz tabiiy resurslarni tejashga yordam berasiz va mahsulot ekologik toza va sog'lom tarzda utilizatsiya qilinishiga ishonch hosil qilasiz.

**MUHIM:** agar siz pechni boshqa ishlatmaslikka qaror qilsangiz, uni elektr tarmog'idan uzganingizdan so'ng, elektr ta'minoti kabelini kesib, uni ishlamay qolishi kerak. Ishlatilmagan asboblarning xavfsizlik uchun xavf tug'dirishi mumkin, chunki bolalar ko'pincha ular bilan o'ynaydi. Shuning uchun pechni xavfsiz qilish tavsiya etiladi.



[www.Loretto.uz](http://www.Loretto.uz)

1181