



**ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**



**Электрическая мини-печь
G7010**

GB ELECTRIC OVEN USER'S MANUAL..... 3

RU РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МИНИ ПЕЧИ 15

Dear customer,

Thank you for relying on our products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read this operating manual thoroughly before using the midi oven and keep it permanently so that the features of the midi oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimum efficient way.

NOTE:

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

"Complies with AEE Regulation."

WARNINGS

This appliance is manufactured in accordance with the safety regulations. Operation against the rules causes harm both to the person and the appliance.

Do not put any flammable, ignitable materials or material that may melt or deform due to the heat inside the oven against possible risks even if your appliance is not operated.

Appliance is not designed to be set from remote or to be remotely operated.

Door surface may reach high temperature when the appliance is operated.

Do not pour cold water into the tray or inside the oven while the surface of the appliance is still hot. Surface of the appliance may get damaged as a result of the sudden change in the temperature, and it may cause scaldings.

Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

Keep an eye on the children in the vicinity of the appliance.

This appliance is not intended to be used by people with physical, sensory and mental disabilities (including children) or those who have not adequate experience and knowledge regarding its use, unless they are under the supervision of a person responsible for the safety of the appliance.

Appliance may be used by children above age of 8, people with limited physical, perceptual or mental abilities or people with a lack of experience and knowledge if they are supervised or given instructions on the operation of the appliance and any relevant risks they may be encountered.

Children should not tamper with the appliance.

Cleaning and user maintenance of the appliance should not be performed by unattended children.

Appliance should be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and let children touch these surfaces.

Keep the appliance and cord away from children under 8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is suitable for use at home and similar environments.

Do not apply pressure on the oven door with heavy objects when the door is open; do not lean, place heavy objects on the door or handle the appliance by holding its door.

Use your appliance for cooking and heating your meal only. Do not use your appliance for unintended purposes (heating the room, for commercial purposes etc.).

Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp of your appliance to prevent a risk of electric shock.

CAUTION!

The surfaces of the areas with this label are hot. Do not touch.



ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

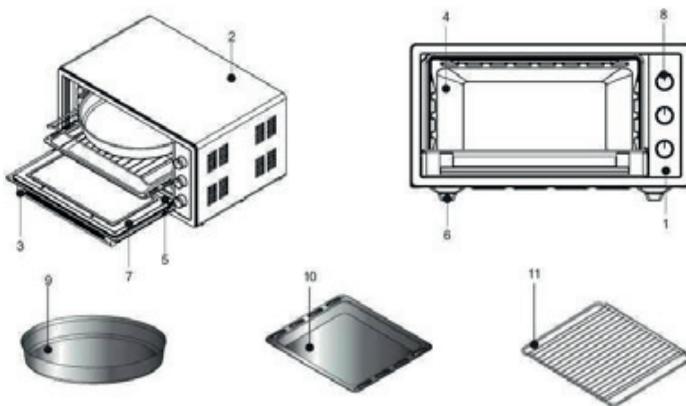
Your appliance requires a current of 13 Amperes. Have the appliance installed by qualified people, if required.

Your appliance is designed for a power supply of 220-240V, ~ 50/60Hz. If your mains supply specifications are different from the specified values, contact qualified people. Electrical connection of your appliance should only be performed with earthed outlets installed as per the regulations. Contact authorized service if an earthed outlet is not available where the appliance should be placed.

Manufacturer is not responsible for the damages caused by unearthed outlets. If the mains cord (plugged cord) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

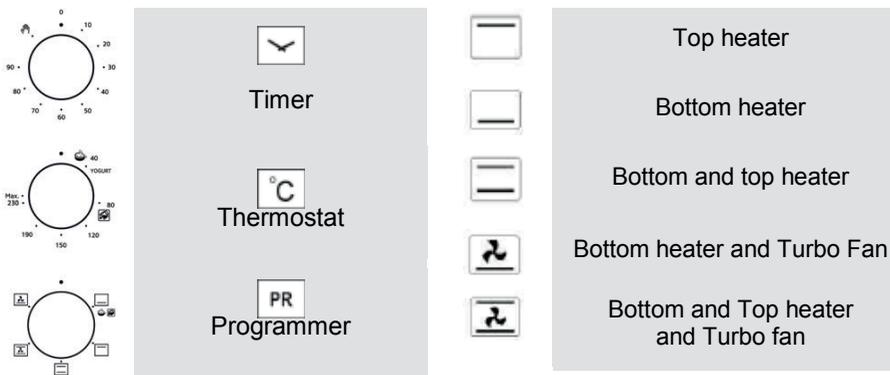
Power cord of your appliance should not come into contact with the hot components of the appliance.

EXPLANATION OF THE OVEN AND THE CONTROL PANEL



- 1- Control panel
- 2- Oven body
- 3- Handle
- 4- Cooker
- 5- Heaters

- 6- Oven pedestals
- 7- Oven glass door
- 8- Control buttons
- 9- Circular tray (Option)
- 10- Rectangular tray
- 11- Wire grill



Timer: Set the timer to the recommended cooking time at the desired thermostat degree. When the set time expires, timer shall cut off the power of the heaters and provides a warning with a tingling sound. Set the timer cuts off programmer and thermostat buttons to zero position to turn off your device. When

the timer is set to  position, it will work independent of the time. Thermostat: Thermostat ensures a temperature from 40 to 240 °C inside the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Features	M45	M70
External width	590 mm	632 mm
External depth	470 mm	485 mm
External height	330 mm	418 mm
Internal width	440 mm	466 mm
Internal depth	420 mm	390 mm
Internal height	240 mm	283 mm
Thermostat	40 - 240°C	
Timer (*)	0 to 90 min.	
Bottom heater	800 W	1000 W
Top heater	600 W	800 W
Supply voltage	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo fan (*)	11 - 15 W	
Oven lamp (*)	15 - 25 W	

"The given gauge may vary according to the area and product characteristics to be measured"

(*): This feature is only available on some models.

COOKING CHART

Below you may find the information about the food we have tested in our laboratories to determine their cooking time. Cooking time may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your taste. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

Food	Thermostat setting (°C)	Cooking time (min.)	Shelf order
Cookie	170-180	25-30	Center shelf
Cake	170-190	30-40	Center shelf
Pie	180-220	40-50	Center shelf
Muffin	160-180	30-40	Center shelf
Pasta (baked)	190-210	20-30	Center shelf
Fish	220-MAX	30-40	Center shelf
Lamb	220-MAX	90-120	Center shelf
Mutton	220-MAX	90-120	Center shelf
Veal	220-MAX	90-120	Center shelf
Turkey	220-MAX	45-55	Center shelf
Poultry	220-MAX	75-100	Center shelf
Defrost	60-120	55-60	Center shelf

"Pre-heat your oven before cooking.

You may consider the time required until the temperature light is turned off for the first time as the pre-heating time."

OPERATION OF THE OVEN

Connect the plug to the earthed outlet. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to a proper temperature as per the values in the cooking chart. If you have set the timer to manual, you shall hear a warning sound at the end of cooking.

Some smoke and odour may occur while the protective materials on the heaters harden during the first operation of your oven. This is normal and not a manufacturing fault.

In order to make yoghurt: Boil the unpasteurised milk. Cure the boiled milk after it is cooled. Set the oven temperature to 40 - 50 °C, and operate the fan. Cook the cured milk in the oven for 3 to 3.5 hours in a pan with a lid.

Thawing: Remove the food to be thawed from its container and place it on the grill. Slide the rectangular tray under the grill to collect dripping water. Thus, thawed food shall not be kept inside its thawed water. Do not use thawed water (for health purposes) and discharge it.

You may use thawing feature as specified in the cooking chart.

Usage of top and bottom heaters and turbo fan  is recommended while thawing. As the thawing time varies as per the weight of the food, check it once in a while.

Do not cook using the rectangular and circular trays at the same time in the oven.

We recommend you to pre-heat your oven 8 to 10 minutes before cooking. This oven is intended for household cooking only. Do not use for other purposes.

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

Please check if the power cord is plugged in the outlet securely. Check the mains supply.

Check the fuse.

Check for any damage to the power cord. Contact the authorized dealership if the issue is not resolved.

OVEN LAMP (*)

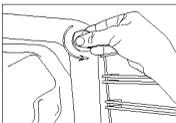
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp. (Open circuit means that the power is cut-off.)

Cut off power supply of your appliance first, and ensure that it is cooled down.

Remove glass protector by rotating as shown in the figure. Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Lamp specifications should be as follows:

Finally, install the glass protector to its original position.

Lamp Type G9 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W

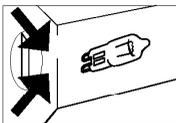


Figure
1

Lamp Type E14 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W

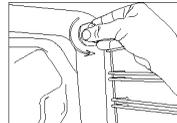


Figure
2

MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug your appliance.

Appliance may be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated.

In this case, do not touch hot parts.

Do not clean the interior parts, door, tray and other parts of the oven with tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching detergents.

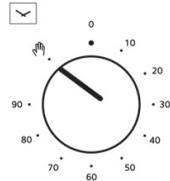
CURING YOGHURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10

minutes and start curing at somewhere else.

For curing, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for minutes, and then cool it down to 43-45°C (curing temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the milk mixed with yeast to the 1st shelf of the pre- heated oven without closing its lid and close the oven

door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.



STEAM CLEANING

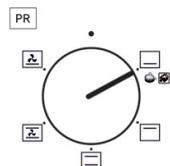
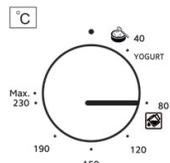
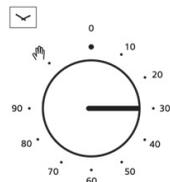
This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode.

After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.



USAGE OF THE DIGITAL TIMER (*)



1. STANDBY MODE



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



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

(*): Only available on some models.

2.TIMER MODE



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



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

3.ADJUSTMENT OF BUZZER TONE



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

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

(*): Only available on some models.

COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND WASTE DISPOSAL



This product is made of recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points.

You can help to protect the environment and natural resources by delivering the used products for recycling. Before disposing of the product, cut the power cord and render it non functional form.

PACKAGE INFORMATION

The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with the National Legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за покупку нашей продукции. Мы стремимся дать Вам возможность оптимально и эффективно использовать наши безвредные для окружающей среды товары, произведенные на самых современных предприятиях в условиях жесткого контроля качества.

Перед использованием духового шкафа рекомендуем вам прочитать РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЕЧИ и держать его в доступном месте для того, чтобы технические характеристики приобретенной Вами печи оставались неизменными с момента покупки и на протяжении длительного времени, обеспечивая оптимальную и эффективную работу печи.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Данное руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей печей. Ваша печь может не иметь некоторых функций, указанных в руководстве.

Изображения печи носят схематичный характер.

Наша продукция была произведена на современном предприятии и без ущерба для окружающей среды.

Соответствует требованиям по утилизации электрического и электронного оборудования.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Данное устройство изготовлено в соответствии с правилами техники безопасности. Их нарушение может причинить вред как человеку, так и оборудованию.

Не кладите в печь горючие, легковоспламеняющиеся, плавящиеся или деформируемые под воздействием тепла материалы, даже если печь не работает. Печь не предназначена для работы от пульта дистанционного управления. В процессе работы дверца печи сильно нагревается.

Не наливайте холодную воду в рабочую камеру или другие составные части, пока поверхность устройства не остыла, т.к. она может деформироваться из-за резкого изменения температуры или привести к возникновению ожогов. Длительное интенсивное использование печи может потребовать дополнительную вентиляцию, например, это может быть открытое окно или увеличение уровня механической вентиляции. Перед использованием печи отодвиньте шторы и тюль, уберите бумагу или другие горючие (легковоспламеняющиеся) материалы. Не помещайте взрывоопасные или горючие материалы внутрь печи.

Не разрешайте детям находиться вблизи устройства. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными и психическими расстройствами (включая детей) или теми, кто не имеет достаточного опыта и знаний, касающихся его использования. Такие люди могут пользоваться печью только под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

Прибором можно пользоваться детям старше 8 лет, лицам с ограниченными физическими, перцепционными или умственными способностями или лицам с недостаточным опытом только под контролем или при условии, что им были даны инструкции по эксплуатации устройства и мерам безопасности.

Не позволяйте детям контактировать с устройством. Очистка и техническое обслуживание детьми без контроля взрослых не допустимо.

При использовании и некоторое время спустя прибор сохраняет высокую температуру.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям и не подпускайте к ним детей. Не подпускайте детей близко к устройству и его кабелю. Обеспечьте контроль за детьми младше 8 лет .

Данный прибор предназначен только для домашнего использования.

Не давите на дверцы духового шкафа тяжелыми предметами, не опирайтесь, не ставьте тяжелые предметы на дверцу или ручку прибора, пытаюсь удерживать ее.

Используйте прибор только для приготовления и разогревания. Не используйте прибор для других целей (обогрева помещения, в коммерческих целях и т.д.).

Во избежание риска поражения электрическим током, перед заменой лампы прибора, убедитесь, что прибор отключен от электросети.

ОСТОРОЖНО! Поверхности с таким знаком горячие. Не дотрагивайтесь.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Ваш духовой шкаф рассчитан на силу тока 13 Ампер. В случае необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту для подключения.

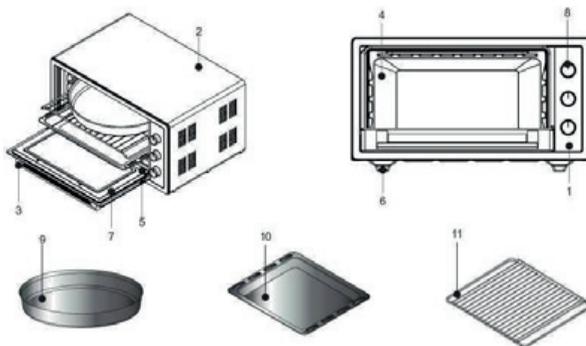
Ваша печь предназначена для использования в сети с напряжением 220-240В и 50/60Гц. Если данные показатели отличаются от параметров вашей сети, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Подключение вашего прибора к сети электропитания должно производиться только с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом в соответствии с нормативными актами. Обратитесь к специалистам, если розетка с заземляющими контактами не доступна в месте расположения прибора. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.

Замена поврежденного шнура электропитания должна осуществляться в специализированном сервисном центре во избежание причинения вреда здоровью.

Не допускайте касания сетевого шнура нагревательных элементов изделия.

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1- Панель управления	6- Ножки
2- Корпус печи	7- Стекло дверцы
3- Ручка дверцы духового шкафа	8- Переключатели
4- Варочная камера	9- Круглый противень
5- Нагревательные элементы	10- Противень
	11- Решетка



Таймер: Поверните переключатель таймера и установите необходимое для приготовления время при требуемой температуре. По истечении заданного времени раздастся сигнал, и печь отключится автоматически. Чтобы отключить печь, установите переключатель таймера в исходное положение.

Если переключатель находится в таком , печь будет продолжать работать, независимо от времени.

Переключатель терморегулятора предназначен для установки температуры духового шкафа в диапазоне 40 до 240 °С.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики

	M45	M70
Внешняя ширина	590 mm	632 mm
Внешняя глубина	470 mm	485 mm
Внешняя высота	330 mm	418 mm
Внутренняя ширина	440 mm	466 mm
Внутренняя глубина	420 mm	390 mm
Внутренняя высота	240 mm	283 mm
Термостат	40 - 240°C	
Таймер (*)	0 to 90 min.	
Нижний нагревательный элемент	800 W	1000 W
Верхний нагревательный элемент	600 W	800 W
Номинальное напряжение	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Конвекция (*)	11 - 15 W	
Лампа (*)	15 - 25 W	

«Данный датчик может меняться в зависимости от измеряемой площади и характеристик продукта»

(*) Имеется в некоторых моделях.

КУЛИНАРНАЯ ТАБЛИЦА

Ниже Вы найдете рекомендации по приготовлению пищи, протестированной в нашей лаборатории с целью определения оптимального времени приготовления. Время приготовления может варьировать в зависимости от напряжения электросети, качества и количества ингредиентов и температуры. При использовании указанных значений вкус приготовленного блюда может отличаться от привычного вам вкуса. Для получения желаемого вкуса поэкспериментируйте с применением различных режимов.

Продукт	Температура (°C)	Время (мин.)
Печенье	170-180	25-30
Торт	170-190	30-40
Пирог	180-220	40-50
Кекс	160-180	30-40
Паста	190-210	20-30
Рыба	220-MAX	30-40
Ягнятина	220-MAX	90-120
Баранина	220-MAX	90-120
Телятина	220-MAX	90-120
Индейка	220-MAX	45-55
Курица	220-MAX	75-100
Разморозка	60-120	55-60

Перед началом приготовления предварительно разогрейте духовку. Вы можете изменить время приготовления, пока не погаснет индикатор температуры в режиме предварительного нагрева.

РАБОТА ДУХОВОГО ШКАФА

Подсоедините шнур питания к заземленной розетке. Переключите таймер в ручной или автоматический режим приготовления пищи. Установите переключатель терморегулятора на необходимую температуру в соответствии со значениями в кулинарной таблице. Если Вы установили таймер в ручной режим, то по окончании процесса приготовления, услышите предупредительный звуковой сигнал.

Во время первого включения печи может возникнуть небольшой дым и запах из-за отвердевания защитных материалов нагревательных элементов. Это нормальное явление, а не признак неисправности изделия.

Приготовление йогурта: прокипятите не пастеризованное молоко. Выдержите кипяченое молоко некоторое время после его охлаждения. Установите температуру в духовке на 40 - 50 °C, вентилятор должен начать работать. Йогурт готовится в духовке в течение 3-3,5 часов в кастрюле с крышкой.

Размораживание: Удалите упаковку размораживаемого продукта и поместите его на гриль. Поместите прямоугольный противень под решетку для сбора воды. Таким образом,

размораживаемый продукт не будет находиться в талой воде. Не используйте талую воду, вылейте ее .

Используйте функцию размораживания согласно кулинарной таблице.

При размораживании, рекомендуем использовать верхний и нижний нагреватели с конвекцией . Время размораживания зависит от веса продукта, поэтому проверяйте его время от времени.

Не готовьте пищу на прямоугольном и круглом противнях одновременно.

Перед началом приготовления, рекомендуем предварительно прогреть печь в течение 8-10 минут.

Печь предназначена только для домашнего использования. Не используйте ее для других целей.

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Проверьте, надежно ли шнур электросети подключен к розетке.

Проверьте питание в сети.

Проверьте предохранитель.

Проверьте, нет ли повреждений шнура питания. Если проблема не разрешится, обратитесь в сервисный центр.

ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА (*)

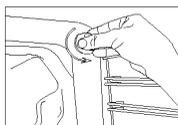
ОСТОРОЖНО: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что цепь печи разомкнута(то есть электропитание выключено).

Сначала отключите электропитание вашего прибора и убедитесь, что печь остыла.

Извлеките защитное стекло, поворачивая его, как показано на рисунке, и установите новую лампу с теми же техническими характеристиками. А именно:

Затем поставьте защитное стекло в исходное положение

Lamp Type G9 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W

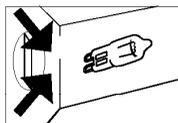


Figure
1

Lamp Type E14 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W



Figure
2

УХОД И ОЧИСТКА

Устройство может быть очень горячим во время работы и спустя некоторое время после ее окончания.

Не прикасайтесь к горячим деталям.

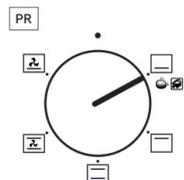
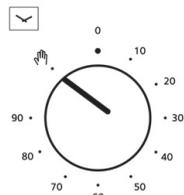
Не чистите внутренние детали, дверцу, противни и другие элементы печи с помощью жесткой щетки, металлической мочалки или ножа. Не используйте абразивные и царапающие моющие средства.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Выберите  режим йогурта с помощью термостата, когда печь будет пустой,  установите переключатель на малое сопротивление, включите предварительный подогрев на 10 минут и ждите.

Для приготовления йогурта прокипятите сырое молоко при температуре 90°C в течение нескольких минут, а затем охладите его до температуры 43-45°C. Добавьте дрожжи в соотношении 1%-3% и медленно мешайте полученную смесь. Поместите молоко с добавленными в него дрожжами на 1-ую полку предварительно разогретой печи, не закрывая его крышкой.

Закройте дверцу печи  и установите таймер в ручном режиме. Через 5 часов извлеките приготовленный йогурт из печи и дайте ему постоять при комнатной температуре 15-20 минут. Йогурт должен постоять 1 день в холодильнике при температуре 4°C. Через 1 день йогурт будет готов к употреблению. Приятного аппетита.



ПАРОВАЯ ОЧИСТКА

С помощью паровой очистки можно удалять загрязнения, которые размягчаются при воздействии пара, без применения химреагентов.

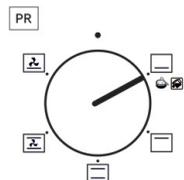
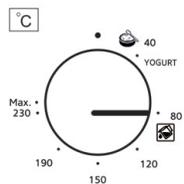
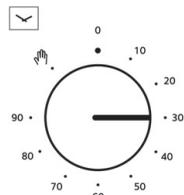
Извлеките из печи все дополнительные приспособления. Поместите внутрь квадратного противня воду  и установите его на нижнюю полку.

Установите термостат в режим паровой очистки.

Установите таймер на 30 минут.

Установите переключатель в режим  малого сопротивления.

По истечении 30 минут откройте дверцу и протрите внутреннюю поверхность печи влажной тканью.





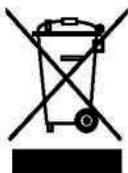
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ОТ-1000

1. РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ	
	<p>При первом включении устройства (при подключении к электричеству) на экране начнут мигать цифры «00». Мигание происходит один раз в секунду. Реле еще сработало. Пока не нажата какая-либо кнопка, цифры «00» будут продолжать мигать. Со временем цифры «00» не будут возрастать. Когда устройство находится в режиме ожидания, нажатие только кнопки «минус» или только кнопки «плюс» не приведет срабатыванию какой-либо функции.</p>
	<p>Для того, чтобы вывести устройство из режима ожидания и перевести его в ручной режим работы, необходимо одновременно нажать кнопки «минус» и «плюс». В этом случае цифры «00» перестанут мигать, а цифры стабилизируются и зафиксируются на экране. Реле сработает и включится.</p>
2. РЕЖИМ ТАЙМЕРА	
	<p>Когда устройство находится в ручном режиме, режим таймера активируется при помощи нажатия кнопки «Плюс». В режиме таймера, таймер устройства можно будет установить в диапазоне от 1 минуты до 4 часов с помощью кнопок «плюс» и «минус». Удерживая кнопки нажатыми, операции увеличения и уменьшения значений можно выполнять быстрее. После настройки, таймер на экране будет отсчитывать значения до тех пор, пока не достигнет значения «00».</p>
	<p>Значение таймера, установленное на 1 час, отображается на дисплее как «1h». Значение таймера, установленное на 2 часа, отображается как «2h», Значение таймера, установленное на 3 часа, отображается как «3h» и Значение таймера, установленное на 4 часа, отображается на экране как «4h». Как только установленное значение отсчитывается и падает ниже 1 минуты, значение оставшихся секунд отображается на экране как «59», «58», «57».... Когда таймер прекратит отсчитывать и достигнет цифр «00», активируется звуковой сигнал, и реле прекращает передачу. Значение «00» на дисплее также будет мигать в соответствии со звуковым сигналом. До тех пор, пока не будет нажата какая-либо кнопка, продолжительность сигнала будильника будет звучать около 7 минут. Через 7 минут аудиосигнал будильника прекратится, но на дисплее продолжат мигать цифры «00». При одновременном нажатии кнопок «плюс» и «минус» мигание прекратится и реле снова включится и сработает. Если кнопки «плюс» и «минус» нажать одновременно до истечения 7-минутного периода, звуковой сигнал прекратится, на экране зафиксируются цифры «00», и реле сработает и начнет функционировать. Если при активной сигнализации нажата только кнопка «минус» или только «плюс», звуковой сигнал тревоги прекратится, а процесс мигания при этом продолжится.</p>
3. НАСТРОЙКИ ТОНАЛЬНОСТИ ЗУММЕРА	
	<p>Когда устройство находится в ручном режиме и на экране отображаются числа «00», нажатие и удержание кнопки «минус» в течение примерно 2 секунд активирует режим настройки зуммера. После активации настройки зуммера, на экране отобразится текущий активный сигнал зуммера, сопровождаемый изданием звука «бип» (t1, t2 или t3). Затем при каждом нажатии кнопки «минус» тон зуммера меняется в следующем порядке: t1, t2, t3, t1, t2.... Чтобы активировать выбранный тон, подождите 3 секунды, не нажимая никакие кнопки, до тех пор, пока название этого тона не отобразится на экране, или данный тон можно активировать при помощи нажатия кнопки «плюс».</p>

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

(*): Доступно только для некоторых моделей.

СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ



Данное устройство было изготовлено из переработанных высококачественных деталей и материалов. Поэтому по окончании использования не выбрасывайте данное устройство вместе с другими бытовыми отходами. Сдайте его в пункт приема электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких пунктов узнайте в органах местного управления.

Вы можете помочь защитить окружающую среду и природные ресурсы, сдав использованные товары на переработку. Перед утилизацией изделия в целях безопасности детей отрежьте шнур, сделав устройство нефункциональным.

УПАКОВКА

Печь изготовлена из переработанных материалов в соответствии законодательными актами. Не выбрасывайте упаковку вместе с другими бытовыми отходами, утилизируйте ее в специальных пунктах приема, указанных местными органами власти.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Изготовитель/Производитель: SER DAYANIKLI
TUKETIM MALLARI IC VE DIS TICARET SANAYI
A.S. Адрес изготовителя: Organize Sanayi Bolgesi,
23. Cadde, №33, Melikgazi – Kayseri, Turkey

ИМПОРТЕР В РФ:

ООО «Арттехника», 108811, Россия, город
Москва, поселение Московский
Внутригородская территория города, шоссе
Киевское, 22-й километр, домовладение 4,
строение 2, помещение 68 Н/2

ИМПОРТЕР В КАЗАХСТАНЕ:

ТОО «Foreign Trade company»,
БИН 190940025588. Республика Казахстан,
г. Алматы, проспект Назарбаева, дом 65, каб. 519.

Сделано в Турции

