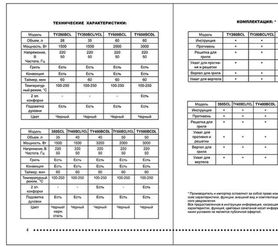
公司名称：	佛山顺德天佑实业有限公司	订单号：	B1603074	工厂型号：	TY2008CL
图纸名称：	说明书	客户：	俄罗斯达荣	客户型号：	TY2008CL
图纸编号：		商标：	AVEX		

设计员： ZY
业务员： RUBY
发货日期：

145*210mm，105克铜版纸28个P封面封底黑白内页彩色马克印刷

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель	TY2008CL	TY3500CL/CL	TY3501CL	TY4000CL
Объем, л	20	35	35	40
Мощность, Вт	1500	1500	2000	2000
Напряжение, В	220	220	220	220
Частота, Гц	50	50	50	50
Таймер	Есть	Есть	Есть	Есть
Конвекция	Есть	Есть	Есть	Есть
Таймер мин	60	60	60	60
Температура, °С	100-250	100-250	100-250	100-250
Дверца: 2-ой графин				
Подсветка	Есть	Есть	Есть	Есть
Цвет	Черный, серебр.	Черный	Черный	Черный

Модель	TY4001CL	TY5000CL/CL	TY5501CL/CL	TY6000CL
Объем, л	40	50	50	60
Мощность, Вт	1500	1500	2000	2000
Напряжение, В	220	220	220	220
Частота, Гц	50	50	50	50
Таймер	Есть	Есть	Есть	Есть
Конвекция	Есть	Есть	Есть	Есть
Таймер мин	60	60	60	60
Температура, °С	100-250	100-250	100-250	100-250
Дверца: 2-ой графин				
Подсветка	Есть	Есть	Есть	Есть
Цвет	Черный, серебр.	Черный	Черный	Черный

КОМПЛЕКТАЦИЯ. *

Модель	TY2008CL	TY3500CL/CL	TY3501CL	TY4000CL
Инструкция	+	+	+	+
Противень	+	+	+	+
Решетка для гриля	+	+	+	+
Поворотный вертел для рыбы	+	+	+	+
Вертел для гриля	+	+	+	+
Гнездо для вертела	+	+	+	+

Модель	TY4001CL	TY5000CL/CL	TY5501CL/CL	TY6000CL
Инструкция	+	+	+	+
Противень	+	+	+	+
Решетка для гриля	+	+	+	+
Поворотный вертел для рыбы	+	+	+	+
Вертел для гриля	+	+	+	+
Гнездо для вертела	+	+	+	+

*Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики, функции, внешний вид и комплектацию товаров без предварительного уведомления.

Для получения технической информации обращайтесь к авторизованным сервисным центрам. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие, если вы не имеете полного объяснения относительно его работы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель	TY5200CDL	TY6000CL	TY6000CDL
Объем, л	50	60	60
Мощность, Вт	1500	2000	2000
Напряжение, В	220	220	220
Частота, Гц	50	50	50
Таймер	Есть	Есть	Есть
Конвекция	Есть	Есть	Есть
Таймер мин	60	60	60
Температура, °С	100-250	100-250	100-250
Дверца: 2-ой графин			
Подсветка	Есть	Есть	Есть
Цвет	Черный, серебр.	Черный	Черный

КОМПЛЕКТАЦИЯ. *

Модель	TY5200CDL	TY6000CL	TY6000CDL
Инструкция	+	+	+
Противень	+	+	+
Решетка для гриля	+	+	+
Поворотный вертел для рыбы	+	+	+
Вертел для гриля	+	+	+
Гнездо для вертела	+	+	+

*Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики, функции, внешний вид и комплектацию товаров без предварительного уведомления.

Для получения технической информации обращайтесь к авторизованным сервисным центрам. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие, если вы не имеете полного объяснения относительно его работы.

электрической розетки. Лампа не сходит с конца гнезда. Перешедшую розетку перегревается длинная и максимальная мощность, перегрузить, перегрузить розетку. Не перегружайте розетку, не вставляйте розетку. Регулятора времени установите время приготовления 10 минут. При нагреве в первый раз, пожалуйста, обратите внимание на запах, если его нет, или исходит, затем. Для нормальных. Через несколько минут лампа исчезнет и будет готова к работе.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ:

РЕЖИМ «ВЫПЕКАНИЕ»:

- Поверните ручку регулятора температуры на нужной отметке для выбора температуры.
- Установите ручку выбора режимов работы на нужную программу.
- Поверните ручку регулятора времени на нужной отметке, установите на нужное время приготовления.
- Сигнальная лампа загорится после включения заряда.
- Для выключения поверните ручки регулятора времени и температуры вылетит и дверцы в исходной позиции.
- Если вы хотите приготовить еще раз, пожалуйста, подождите, пока лампа гаснет, и повторите, КОГДА, ВЫКЛЮЧИТЬ ДВИГАТЕЛЬ.
- Для выключения поверните ручки регулятора времени приготовления и температуры в положение ВЫКЛ. Для выключения, нажмите на кнопку.
- Для получения приготовления продуктов рекомендуется предварительно продать дверку в течение 10-15 минут.

РЕЖИМ «ГРИЛЬ»:

- Для приготовления на гриле для еды на вертеле:
- Вначале вертел в гнездо, подходящее приготовления.
- Гнездо вторая зажим на вертел, вилка его в продукт для запекания. Вертел в гнездо, вилка в продукт для запекания. Вертел в гнездо, вилка в его обе сажала. Затем жарится основная сажала вилка.
- Для приготовления на гриле для еды на вертеле поверните ручки регулятора на центр вертела, не забывайте приготовления гриля, дверцы.
- Для приготовления на гриле для еды на решетке поверните ручки регулятора мелкие. При этом необходимо, чтобы другой конец вертела вставал в углубление поворотного механизма с противоположной стороны.
- Для выключения:
- Установите ручку регулятора температуры на соответствующее положение. Поставьте таймер на нужное время. Запрограммированный таймер. При приготовлении на гриле для еды на решетке. Для выключения:
- Поставьте ручку выбора программы на «Off».
- Для выключения:
- Поле того, как дожарится, уберите продукт гриля для кусочками при помощи щипцов. Для выключения поверните ручки регулятора времени и температуры в положение ВЫКЛ. Для выключения, нажмите на кнопку. Для выключения поверхности нагревания. Затем встроенные дольками приготовления.
- Сложите продукт в вертела.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

- Подключите вилку штепсельного шнура к электрической розетке, запустите механизм гриля.
- Для приготовления продукта гриля в течение 2-3 минут, а затем поставьте в печь подготовленные продукты. Вы можете устанавливать противень для решетки на ручки, расположенные в камере печи.
- Поворачивайте регулятор температуры, регулятор времени, установите предварительно.
- Поворачивайте переключатель режимов, установите предварительно.
- Для выключения:
- Для выключения поверните ручки регулятора приготовления, установите ручкою времени. Пусть сначала приготовится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

- Поворачивайте переключатель режимов, установите ручкою времени. Для выключения:
- Для выключения поверните ручки регулятора приготовления, установите ручкою времени. Пусть сначала приготовится.
-