

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ВСТРАИВАЕМЫЙ
GF-EO500IN, GF-EO500B, GF-EO500W

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



www.gfgril.ru

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение духового шкафа GFGRIL.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества духового шкафа GFGRIL, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам установки, ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

Наша компания оставляет за собой право изменять содержание данного руководства без предварительного уведомления.

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил эксплуатации прибора.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!



Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований техники безопасности и правил эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами с недостаточными знаниями или опытом только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно использовать электроприбор и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей, при попадании в дыхательные пути они могут привести к удушью.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру, что может привести к ожогам.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Техника безопасности

- Не измеряйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные термостойкие рукавицы (прихватки).
- Отключите прибор от сети электропитания перед очисткой во избежание поражения электрическим током. Не используйте пароочистители для очистки прибора. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, это может привести к появлению царапин на поверхности, в результате чего стекло может лопнуть.
- Отключите прибор от сети электропитания перед заменой лампочки во избежание поражения электрическим током.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Рекомендации по установке



Внимание! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор с повреждениями.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны

прибора, должны иметь ту же высоту.

- Элементы кухонной мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть термостойкими.

Низкая термостойкость может привести к их деформации и изменению цвета.

- Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.
- Покупатель полностью несёт ответственность за любой ущерб, причиненный прибором, установленным с нарушением данного температурного режима, или вызванный размещением мебели к духовому шкафу ближе, чем на 4 мм.

Подключение к электросети



Внимание! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом розетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае неисправности или повреждения сетевого шнура замена должна быть выполнена авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства:

предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация



Внимание! Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами. Существует риск повреждения прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.

Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.

Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

УСТАНОВКА



Внимание! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

Запрещено переносить и удерживать духовку за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, она может сломаться и повредить дверцу духовки.

Элементы кухонной мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть термостойкими. Низкая термостойкость может привести к их деформации и изменению цвета.

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.

Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен, а основание должно быть плоским.

Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

Не устанавливайте прибор возле холодильника или морозильника, так как тепло может повлиять на производительность этих приборов.

Перед началом установки следует определить место использования прибора. Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.

Извлеките все материалы и документацию из прибора перед установкой.

Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

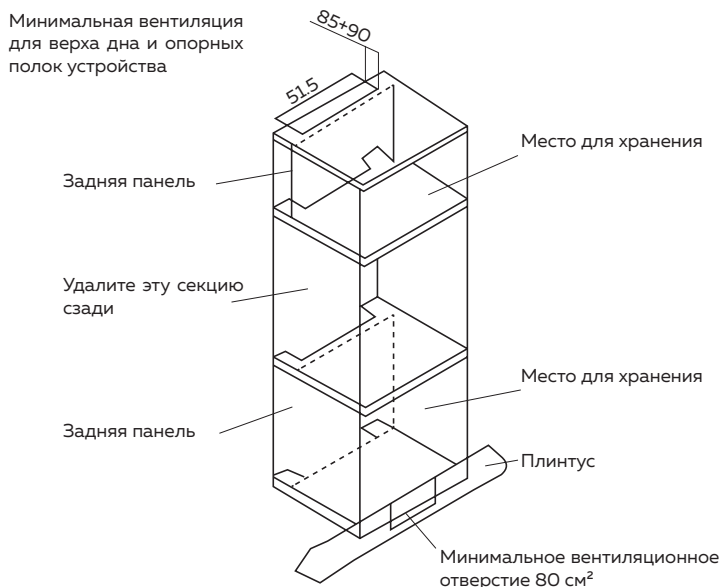
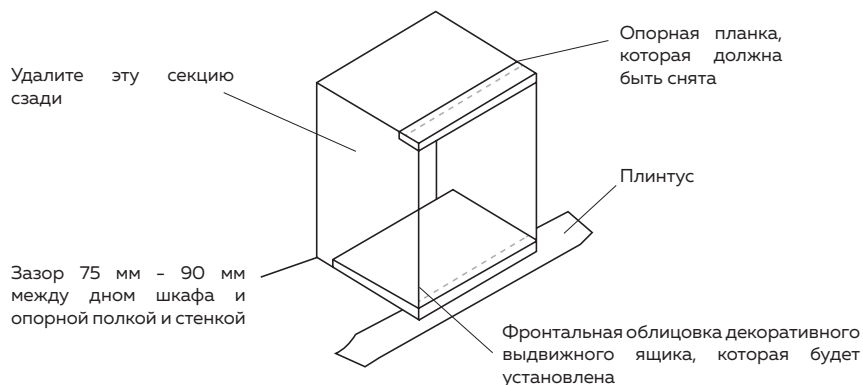


Внимание! Края духового шкафа могут быть острыми. Соблюдайте осторожность при монтаже изделия – в противном случае Вы можете порезаться!

Требования к вентиляции

Для обеспечения наиболее эффективной циркуляции воздуха следует устанавливать духовой шкаф с зазорами между духовым шкафом и кухонным интерьером.

На рисунках ниже показаны требования к вентиляции и зазорам, которые необходимо соблюдать при установке устройства в стандартный кухонный блок.

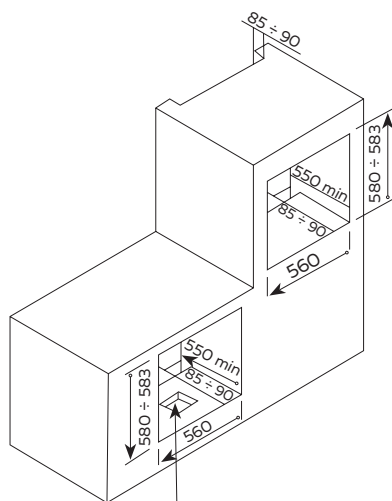
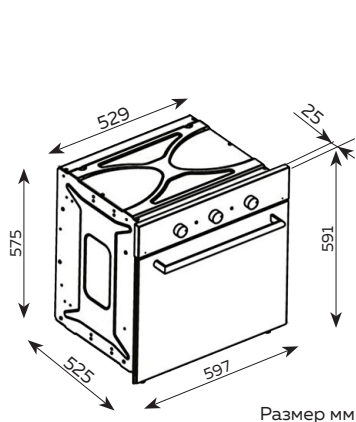


Установка под столешницу

Кухонный шкаф, в который встраивается духовой шкаф, обязательно должен быть надежно зафиксирован: соединен с другими шкафами и прикреплен к стене.

Перед монтажом духового шкафа необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа, зазор между задней стенкой духовки и стеной должен быть не менее 85 мм.

Соблюдайте размеры монтажного проема, согласно нижеприведенной схеме.



Установка в шкаф

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке выше.

В задней части отсека, в нижней и верхней частях следует обеспечить пространство, как указано на рисунке в разделе «Требования к вентиляции», в целях обеспечения необходимой циркуляции воздуха.

Закрепление духового шкафа

Установите духовой шкаф в отсек при помощи двух или более человек.

Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

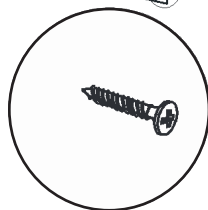
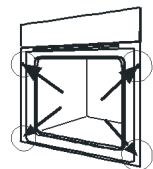
Кабель питания не должен оставаться под печью, зажиматься между печью и мебелью или гнуться.

Откройте дверцу духовки и при помощи 4 болтов закрепите духовку к мебели.

Болты не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться.

После установки убедитесь, что духовой шкаф надежно установлен.

Если установка духового шкафа выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.



Подключение к источнику питания

При подключении к электрической сети проверьте:

- Напряжение сети должно соответствовать напряжению духового шкафа.
- Мощность сети должна соответствовать мощности, потребляемой устройством.
- Устройство должно быть подключено через розетку, имеющую исправный заземляющий контакт. При подключении устройства без заземления существует опасность поражения электрическим током.

Провод заземления со стороны духового шкафа должен быть длиннее остальных проводов на 10 мм, чтобы при натяжении кабеля он отсоединился после других проводов под напряжением.

- Кабель электропитания не должен соприкасаться с горячими элементами и с острыми краями.
- Розетка, через которую подключается духовой шкаф, должна находиться в легкодоступном месте даже после монтажа.
- В случае повреждения кабеля электропитания он должен быть

заменен авторизованным сервисным центром или квалифицированным специалистом.



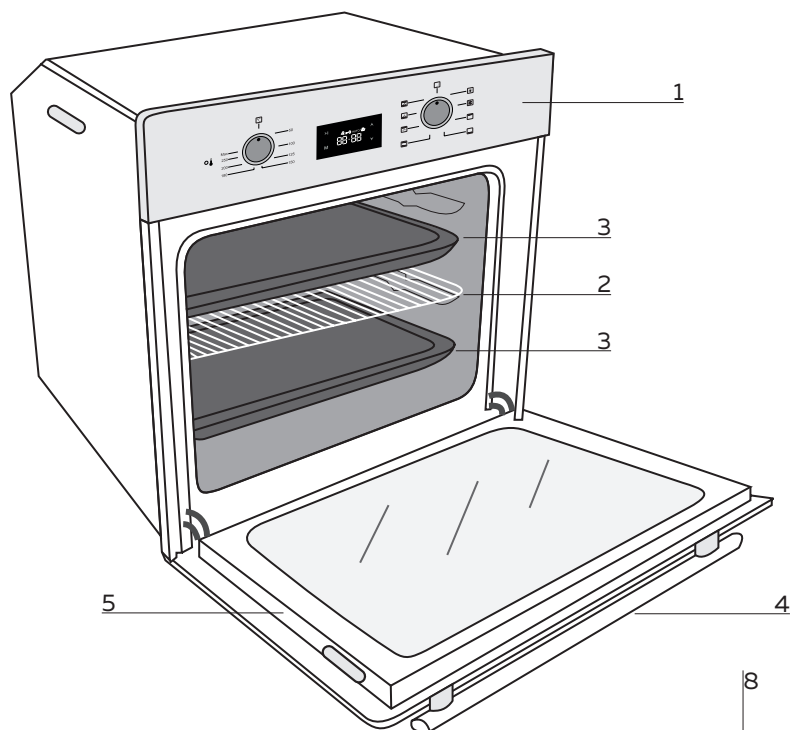
Внимание! Заземление обязательно!

Это устройство имеет гнездо с предохранителем на 13 А с разделением контактов 3 мм и расположено в легко доступном месте рядом с устройством.



- Ослабьте и снимите крышку на клеммном блоке, чтобы получить доступ к контактам внутри, для подключения шнура питания. Удерживая кабель на месте с помощью прилагаемого кабельного зажима, выполните подключение и закройте крышку клеммного блока.
- Если вам необходимо заменить кабель питания духовки, провод заземления (желтый / зеленый) всегда должен быть на 10 мм длиннее проводов линии.
- Необходимо следить за тем, чтобы температура сетевого кабеля питания не превышала 50 °C.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



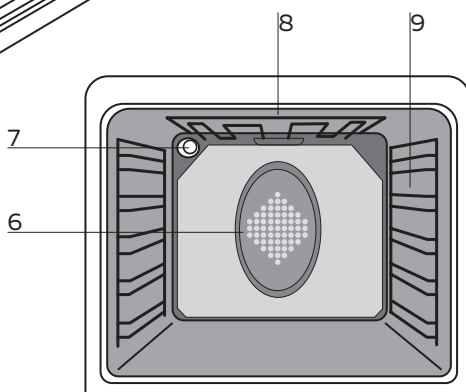
1. Панель управления

2. Решетка

3. Протигень

4. Ручка дверцы

5. Передняя дверца



7

6

8

9

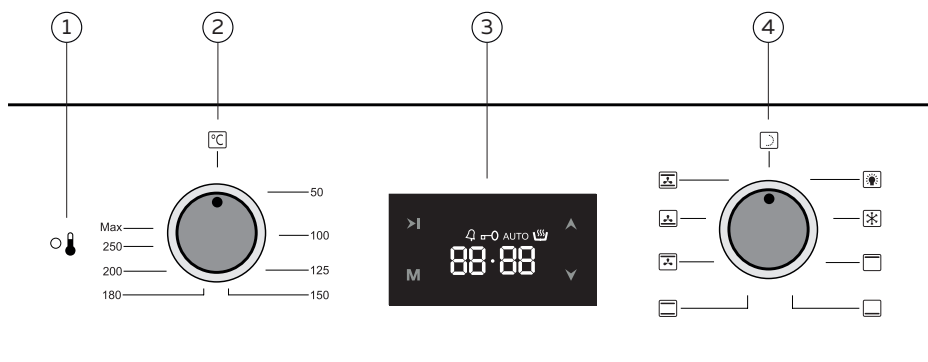
6. Вентилятор

7. Лампа

8. Верхний нагревательный элемент

9. Направляющие

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Лампа индикации работы духовки

Лампа индикации работы духовки загорится, чтобы указать, что нагревательные элементы духовки находятся в рабочем состоянии. Лампа погаснет при достижении заданной температуры.

2. Регулятор выбора температуры

Используется для установки температуры приготовления. Поверните регулятор температуры и установите желаемую температуру.

3. Дисплей с сенсорным таймером

Сенсорный таймер – это электронный таймер, который позволяет устанавливать время приготовления еды и время отсрочки запуска приготовления. Его также можно использовать в качестве будильника, в этом режиме духовка выключаться не будет, а по истечении установленного времени таймер оповестит Вас звуковым сигналом.

4. Регулятор выбора режимов

Используется для выбора режима приготовления. Поверните регулятор выбора режимов и установите желаемый режим.

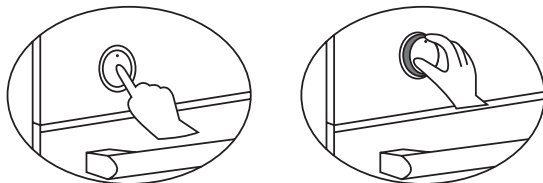
	Режим «Лампа». Выбрав данный режим, можно включить лампу, даже когда духовой шкаф не работает.
	Режим «Разморозка». При помощи данного режима можно разморозить продукты. Во время данного режима вентилятор работает без нагрева, чтобы сократить время размораживания замороженных продуктов. Время, необходимое для размораживания пищи, зависит от комнатной температуры, количества и типа пищи. В этом режиме регулятор температуры должен быть выключен.
	Режим «Верхний нагрев». Работает только верхний нагревательный элемент, режим используется для образования поджаристой корочки.
	Режим «Нижний нагрев». Работает только нижний нагревательный элемент, что позволяет разогреть пищу без обжаривания. Также этот режим можно выбрать ближе к концу времени готовки для обеспечения пропекания нижней части блюда.
	Режим «Верхний и Нижний нагрев». Оба нагревательных элемента работают, что позволяет жарить и тушить пищу внутри духовки.
	Режим «Верхний и Нижний нагрев + конвекция». Оба нагревательных элемента, а также вентилятор работают. Данный режим подходит для больших блюд, требующих равномерного приготовления внутри и снаружи.
	Режим «Нижний нагрев + конвекция». Нижний нагревательный элемент и вентилятор работают. Данный режим рекомендуется для выпечки открытых пирогов или быстрого завершения выпекания, когда требуется высокая температура снизу, например, для низко поднимающейся выпечки из дрожжевого теста.
	Режим «Верхний нагрев + конвекция». Верхний нагревательный элемент и вентилятор работают. Сочетание нагрева и движения воздушных масс позволяет добиваться легкой золотистой корочки на поверхности продуктов с равномерным внутренним прогреванием. Данный режим выбирают для блюд, выпекаемых в формах: запеканок, суфле из овощей, мяса, лазаньи.
	Выключено.

*Лампа духовки автоматически загорается при выборе режима работы духовки.

Использование Всплывающей Кнопки

Выбор температуры и режимов может осуществляться только тогда, когда регуляторы выдвинуты.

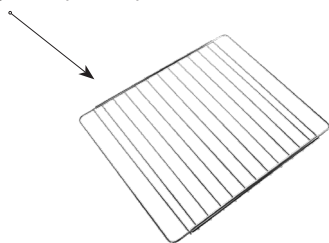
Нажмите и отпустите регулятор, чтобы он выдвинулся, как показано на рисунке.



Когда регулятор выдвинут вперед, можно осуществлять необходимые настройки.

Аксессуары, входящие в комплект поставки

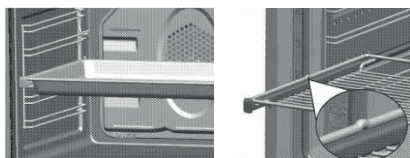
Решетка (1 шт) (416 x 356 x 2,80 мм): предназначена для размещения кухонной посуды, форм для выпечки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживания.



Универсальный противень (2 шт) (420 x 345 x 30 мм): предназначен для выпекания и жарки, можно использовать в качестве поддона для сбора жира.

ВНИМАНИЕ!

Для обеспечения безопасной готовки в духовом шкафу противень и решетка должны быть правильно расположены между боковыми направляющими. Это предотвратит падение противня с горячими продуктами при извлечении их из духовки.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Удалите все упаковочные материалы, снимите защитные пленки (если имеются).
- Извлеките все аксессуары, находящиеся внутри печи (если имеются).
- Протрите внутреннюю часть печи от пыли и частиц упаковки при помощи влажной ткани.
- Тщательно промойте противни и решетку.

Внимание! Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

- Установите время и перейдите в ручной режим (См. раздел ниже «ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ» в «СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР ДУХОВКИ»)
- С помощью регулятора выбора режимов установите режим «Верхний/нижний нагрев»  .
- Установите при помощи регулятора температуры температуру на MAX.
- Дайте печи проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут – 1 часа.

ВНИМАНИЕ! При первом включении духового шкафа может выделяться дым и может появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки прибора. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

- По истечении 30 минут – 1 часа выключите духовой шкаф, установив регулятор выбора режимов работы и регулятор температуры в нулевое положение.
- Дайте прибору остыть. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов к использованию.

Обратите внимание

Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью противни, которые хорошо проводят тепло.

Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.

При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при последовательном приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.

При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР ДУХОВКИ

Общий вид

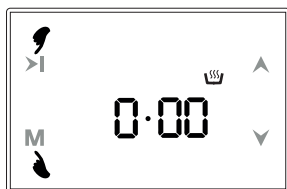


Сенсорный таймер – это электронный таймер, который позволяет устанавливать время приготовления еды и время отсрочки начала приготовления. Его также можно использовать в качестве будильника, в этом режиме духовка включаться не будет, а по истечении установленного времени таймер оповестит Вас звуковым сигналом.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

При **первом включении** духовки на экране будут отображены мигающие цифры и значок «AUTO». Часы на экране будут показывать неправильное время. Для его изменения нажмите кнопку «M» для входа в ручной режим и отрегулируйте время с помощью кнопок «V» и «^».

РУЧНОЙ РЕЖИМ



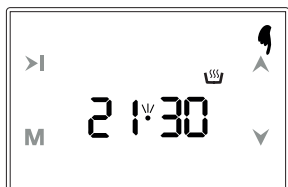
При одновременном нажатии кнопок «>I» и «M» будет осуществлен вход в ручной режим. Все предыдущие программы готовки будут отменены.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ СУТОК

Установка времени суток на таймере духовки доступна только при условии отсутствия запущенных программ готовки. Для этого войдите в ручной режим как это описано выше. Точка между часами и минутами мигает. Кнопка «▲» передвигает часы вперед, кнопка «▼» – назад. Длительное нажатие на данные кнопки ускоряет процесс установки времени.



1) Переключитесь в режим настройки времени



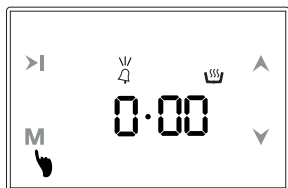
2) Настройте время с помощью кнопок



3) Через несколько секунд экран стабилизируется

УСТАНОВКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

С помощью этой функции вы можете запрограммировать время, через которое будете предупреждены звуковым сигналом.



1) Дважды коснитесь кнопки «М» и войдите в режим звукового сигнала



2) С помощью кнопок «▲» или «▼» установите промежуток времени в минутах (например, 5 минут)



3) Через несколько секунд экран вернется в режим часов

ОТМЕНА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА



По истечении запрограммированного периода времени прозвучит звуковой сигнал. Нажатие любой кнопки отменяет звуковой сигнал.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

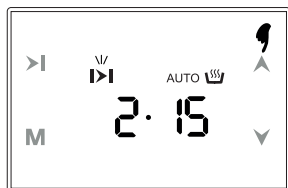
Если Вы хотите сразу приступить к приготовлению блюда, достаточно установить время приготовления. Например, Вы разместили блюдо в духовке и хотите, чтобы оно было готово через 2 часа и 15 минут.



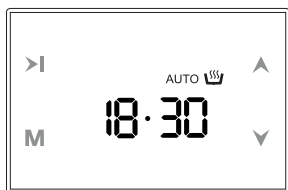
1) Текущее время – 18:30



2) Коснувшись один раз кнопки «M» переключитесь в режим установки времени приготовления

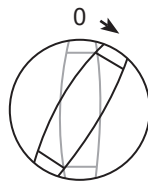


3) Отрегулируйте время приготовления используя кнопки «▲» или «▼»



4) Через несколько секунд на экране появится сообщение о том, что приготовление началось, и будет показано текущее время.

Вы запрограммировали свой духовой шкаф на приготовление пищи в течение 2 часов и 15 минут. Пожалуйста, не забудьте привести регуляторы выбора режимов и температуры в соответствующее положение с необходимым функциональным и температурным режимом.



Примечание: Во время приготовления или во время работы программы Вы можете в любой момент отменить автоматический режим приготовления, выбрав ручной режим.

В приведенном выше примере приготовление началось сразу после введения периода приготовления.

Нажимая кнопку «>I», Вы можете увидеть время приготовления (конец приготовления), т.е. время, когда блюдо будет готово, и при желании Вы также можете его изменить. В приведенном ниже примере время готовности будет изменено на 21:30.



1) Нажмите на кнопку «>I»
На экране отображается время готовности 18:30 + 2:15= 20:45



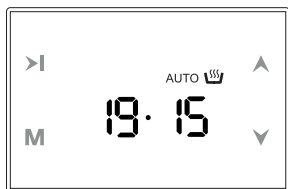
2) Установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «▲» или «▼»



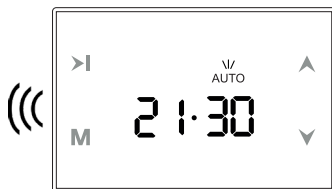
3) Через несколько секунд экран переключится в режим часов

Теперь Вы запрограммировали духовой шкаф на приготовление блюда в 21:30. Поскольку время приготовления как Вы решили составляет 2 часа 15 минут духовка начнет готовить в 19:15.

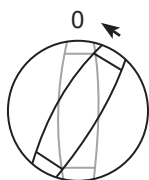
Экран сразу после начала приготовления



Экран после окончания приготовления



Когда автоматическое приготовление блюда завершено, раздается звуковой сигнал и если его не остановить, то он будет звучать в течение 7-ми минут.



1) Выключение духового шкафа



2) Сброс таймера

Примечание: Ваш духовой шкаф не будет работать до тех пор, пока вы не сбросите таймер

В показанном примере сначала было запрограммировано время приготовления, время готовности рассчитывалось автоматически и было отредактировано на следующем этапе. При желании, также, возможно сначала запрограммировать время окончания приготовления, в этом случае время приготовления будет вычислено автоматически и должно быть отредактировано впоследствии.

В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

В случае отключения электричества, духовой шкаф останется выключенным с точки зрения безопасности. В этом случае, текущее время и надпись «АUTO», отображающиеся на экране, начнут мигать. Если на этот момент будет включена какая-либо программа приготовления, она будет отменена. Часы на дисплее будут показывать 0:00, Вам будет необходимо восстановить время на часах (См. «Установка времени суток»). В случае сбоя питания на короткий срок система будет поддерживать имеющееся положение. Если Вы не будете использовать духовой шкаф в дальнейшем, убедитесь, что вы перевели переключатель духового шкафа в положение «выключено».

Мигающая надпись «АUTO» указывает на то, что духовой шкаф не работает и для того, чтобы вернуться в стандартный режим Вам необходимо включить «ручной режим».

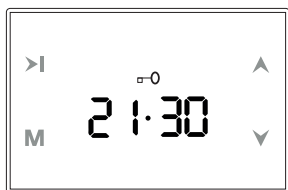


ФУНКЦИЯ ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Данная функция обеспечивает защиту духового шкафа от нежелательных изменений установленных настроек. При активации этой функции во время выполнения программы приготовления, блокируются только кнопки, а при активации в ручном режиме заблокируются кнопки и духовой шкаф отключится. После снятия блокировки духовой шкаф снова начнет работать.



1) Нажмите одновременно кнопки «▲» и «▼» в течение 1 секунды до появления символа ключа и 2-х звуковых сигналов.



2) На экране появился символ ключа, функция защиты от детей активирована

Примечание: чтобы деактивировать функцию защиты от детей, одновременно нажимайте на те же кнопки в течение 1 секунды, пока не исчезнет символ ключа. Во время активации функции может заработать звуковой сигнал, для того чтобы его отменить необходимо нажать на любую кнопку, отключение блокировки не произойдет.

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ОПЦИИ

1. ОТОБРАЖЕНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

Благодаря этой опции Вы можете настроить часы на 12-часовой режим (индикация am/pm). При нажатии на кнопку «►|» в течение 5 секунд, будет слышен двойной звуковой сигнал, затем режим дисплея переключится на 12-часовой. Для возвращения в 24-часовой режим сделайте те же действия.

2. ЗВУКИ ПРИ НАЖАТИИ КНОПОК

По умолчанию нажатие кнопок сопровождается звуковыми сигналами. С помощью данной опции вы можете отключить звук при нажатии кнопок. Удерживайте кнопку «M» в течение 5 секунд, вы услышите двойной звуковой сигнал, и на дисплее появится надпись «nt», что означает «no tone» (без звука). После этого звуковые сигналы при нажатии создаваться не будут. Для включения звуковых сигналов сделайте те же действия.

3. РЕГУЛИРОВКА ЯРКОСТИ ЭКРАНА

С помощью данной опции можно регулировать яркость экрана и яркость кнопок. Удерживание кнопки «▲» в течение 1 секунды с последующим звуковым сигналом, переведет вас в режим регулировки яркости дисплея. На дисплее появится надпись «br 08» и вам необходимо будет настроить яркость. Теперь каждое нажатие на кнопку изменяет яркость дисплея (8 уровней яркости).

Через 5 секунд после отпускания кнопки уровень яркости сохраняется. Примечание: по умолчанию установлен максимальный уровень яркости .

4. НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

С помощью данной опции Вы можете настроить громкость звукового сигнала. Удерживайте нажатой кнопку «▼» в течение 1 секунды, пока не услышите громкость настроенного звукового сигнала. При каждом новом длительном нажатии этой кнопки вы услышите другой уровень громкости. Всего доступно три уровня. Через 5 секунд после прослушивания последнего выбранного уровня звукового сигнала он будет сохранен. В заводских настройках установлена максимальная громкость звукового сигнала.

Примечание: запрограммированные опции являются энергонезависимыми. Они не будут стерты при отключении от электросети.

Заводские настройки

Звуковой сигнал:	Максимальная громкость
Регулировка яркости:	Максимальный уровень яркости (br 08)
Звук при нажатии кнопок:	Звуковой сигнал (bt)
Режим часов:	24 часа

Лампа индикации работы духовки

Лампа индикации работы духовки загорится, чтобы указать, что нагревательные элементы духовки находятся в рабочем состоянии. Лампа погаснет при достижении заданной температуры. В течение периода работы и приготовления она будет периодически включаться. Не кладите продукты в духовку до того пока она не достигнет нужной температуры.

Лампа подсветки духового шкафа

Подсветка духового шкафа включается при выборе любого режима приготовления и отключается по завершению приготовления.

Рекомендации по приготовлению

- Смотрите информацию на упаковке пищевых продуктов для определения необходимой температуры и времени приготовления. После того, как вы ознакомитесь с функционированием вашей духовки, температура и продолжительность могут варьироваться в зависимости от личных предпочтений.
- Убедитесь, что замороженные продукты полностью разморожены перед приготовлением, если инструкции на упаковке рекомендуют не готовить в замороженном состоянии.
- Не кладите продукты в духовку до того, как лампа индикации работы духовки не погаснет.
- Перед приготовлением проверьте, убраны ли неиспользуемые аксессуары из духовки.
- Постарайтесь как можно меньше открывать дверцу для наблюдения за блюдом.
- В течение готовки лампа подсветки духовки будет включена.

Предупреждения

- Никогда не покрывайте фольгой дно духовки.

- Никогда не ставьте посуду на дно духовки во время приготовления.
- Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.
- Важно: будьте осторожны при открытии дверцы, чтобы избежать прямого контакта с горячими деталями и паром.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри, блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечки

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет $\frac{3}{4}$ времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества. Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Блюда	Температура °C	Положение полки	Продолжительность приготовления (мин)
Классический влажный кекс	150-170	2	35-45
Пирог	200-220	2	50-60
Бисквит	160-170	3	25-30
Печенье	175-200	3	35-40
Кекс	180-200	2	30-40
Пирожки	200-220	2	30-40
Пирог из тонкого теста	180-200	2	50-60
Булочки из слоеного теста	180-200	2	35-40
Ягнятина	220-240	3	30-40
Телятина	220-240	3	50-60
Баранина	230-250	3	50-60
Дичь (кусочками)	230-240	3	45-50
Рыба	200-220	3	35-40



Внимание! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Существует опасность повреждения стеклянных панелей. Поврежденные стеклянные панели следует заменить незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Духовка должна быть полностью очищена перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в духовке. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.
- Никогда не чистите поверхность духовки паром.
- Внутренняя часть духовки должна быть очищена только теплой водой при помощи губки или мягкой ткани. Никакие абразивные чистящие средства не должны использоваться.
- Пятна, которые появляются на дне духовки, будут вызваны пищевыми брызгами или разлитой пищей, эти брызги появляются во время процесса приготовления. Они, вероятно, являются результатом пищи, приготовленной при чрезвычайно высоких температурах или помещенной в очень маленькие кухонные принадлежности. Убедитесь, что выбранная температура приготовления подходит для продуктов, которые вы готовите. Также убедитесь, что пища помещается в посуду достаточного размера и поддон, если он необходим.
- Наружные части духовки следует чистить только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Никакие абразивные чистящие средства не должны использоваться.
- Не очищайте каталитическую эмаль какими-либо моющими средствами.

Каталитическая очистка:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ чистить каталитические панели аэрозолями для духовки, абразивными чистящими средствами, мылом или другими чистящими средствами. Это может повредить каталитические панели.

Пятна или обесцвечивание на каталитических панелях не влияют на их каталитические свойства.

Внимание!

Держите детей подальше от духовки во время чистки, при высокой температуре поверхность духовки будет сильно нагреваться, существует риск ожога.

Извлеките все принадлежности из духовки перед началом каталитической очистки.

Замена лампочки в духовке

Важно: духовка должна быть отключена от электросети, прежде чем пытаться убрать или заменить лампочку.

- Извлеките все противни, поддон и направляющие.
- Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки.
- Поверните лампочку по часовой стрелке и снимите ее с держателя.
- Замените лампу на 15 Вт / 360°C винтовым типом pigme (pigmy).



Другой тип лампы не использовать.

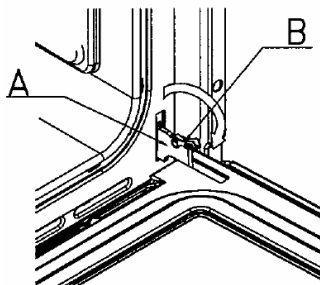
- Поместите крышку лампы обратно на место.



Внимание! Существует опасность поражения электрическим током.

Дверца духовки может быть отсоединена и снята с корпуса духового шкафа для облегчения процесса очистки внутренней камеры духового шкафа.

- На петлях (А) есть два подвижных болта (В). При поднятии обоих подвижных болтов (В) петли (А) отделяются от корпуса духового шкафа.
- Держите дверцу за края по середине, а затем слегка наклоните дверцу к внутренней камере духовки и медленно отсоедините от корпуса .



- **Важно:** перед тем , как положить дверцу, Вы должны убедиться, что дверца имеет опору и что Вы кладете ее поверх безопасных материалов.
- Дверцу духовки и стекло можно очищать только влажной тканью и с небольшим количеством моющего средства. Ткань, которая будет использоваться, до этого НЕ ДОЛЖНА КОНТАКТИРОВАТЬ в какой-либо форме с чистящими средствами или химическими веществами.
- Чтобы установить дверцу на место, вставьте петли в пазы и полностью откройте дверцу.
- ВАЖНО: Перед тем как закрыть дверцу, подвижные болты (В) должны быть обратно закрыты в исходном месте.
- Отсоединяя дверцу, следите за тем, чтобы не сдвинуть систему блокировки петель, поскольку механизм петель имеет сильную пружину.
- Никогда не погружайте дверцу в воду.

Снятие внутреннего стекла дверцы для очистки (рис. А)

- Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут привести к повреждению стекла.
- Стекло дверцы можно извлечь после выкручивания крепежных винтов и поворота металлических держателей, которые удерживают стекло на месте.

Установка внутреннего стекла дверцы (рис. В)

- После очистки установите стекло обратно как показано на рисунке В.

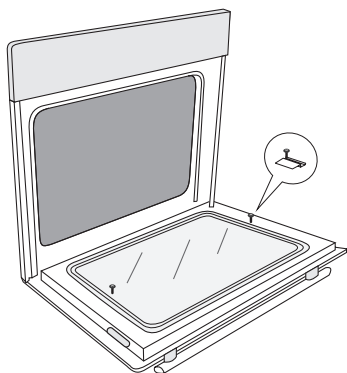


Рис. А

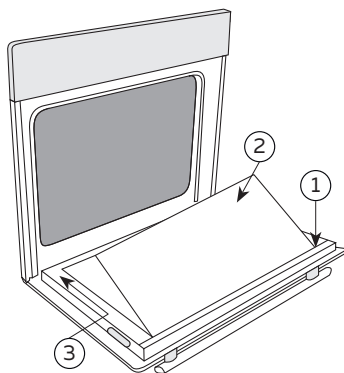


Рис. В

Вентилятор

В духовой шкаф встроен тангенциальный охлаждающий вентилятор, чтобы внутренняя температура печи была стабильной, и температура внешней поверхности была ниже. После использования духового шкафа охлаждающий вентилятор будет работать в течение определенного периода времени, пока печь не будет достаточно охлаждена.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Устранение и информация
Духовой шкаф не работает	Отключение электроэнергии	Проверьте, есть ли электричество. Убедитесь, что другие электроприборы работают.
	Не установлено время	Установите время (См. раздел «ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ» в «СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР ДУХОВКИ»)
	Режим не выбран	Проверьте, выбран ли режим работы и установлена ли температура.
	Нет питания	Убедитесь, что духовой шкаф подключен к сети корректно. Проверьте, работает ли розетка.
Не работает верхний / нижний нагрев	Выбран неправильный режим	Убедитесь, что Вы выбрали правильную функцию приготовления.
Верхний элемент духовки не работает		Дайте духовому шкафу остыть в течение приблизительно 2 часов. После охлаждения проверьте, правильно ли работает прибор.
Пища не готовится должным образом		Убедитесь, что выбраны правильный режим приготовления пищи и температура. Возможно, следует изменить температуру на плюс/минус 10°C для достижения наилучших результатов приготовления.
Пища готовится неравномерно	Духовой шкаф установлен под наклоном	Убедитесь, что печь установлена правильно и находится на уровне.
	Неправильно выбран уровень расположения и температура	Убедитесь, что используется правильная температура и правильно выбран уровень
Подсветка не работает	Лампочка неисправна	Замените лампочку. Смотрите инструкцию по замене.
В процессе приготовления образуется конденсат	При готовке пищи с высоким содержанием воды образование парового конденсата естественно (замороженные продукты, курица и т.д.)	Конденсат может образовываться в полости духовки между стеклянными дверцами. Это не обязательно означает, что печь работает неправильно.
		Не оставляйте пищу в духовке для охлаждения после ее приготовления, когда печь выключена.
		Используйте посуду с крышкой, где это целесообразно, при приготовлении пищи, чтобы уменьшить количество образующейся конденсации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V, 50-60 Гц
МОЩНОСТЬ	1900 Вт
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	800 Вт
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1100 Вт
НИЖНИЙ+ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1900 Вт
НИЖНИЙ+ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ +КОНВЕКЦИЯ	1911 Вт
ВЕНТИЛЯТОР	11-12 Вт
ЛАМПА	15 Вт / 360 °C
ТЕРМОСТАТ	50-250 C
ОБЪЕМ НЕТТО	51-55 л
ОБЪЕМ БРУТТО	57 л
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВКИ	597*550*591 мм
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВКИ	440*385*340 мм
РАЗМЕРЫ МОНТАЖНОГО ШКАФА	560*550*580 мм
КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ	A
КЛАСС ЭНЕРГОБЕЗОПАСНОСТИ	I
БРУТТО	26,16 кг
НЕТТО	25,16 кг

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +\ - 5-10%.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °С и относительной влажности не более 80%.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
 - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;
 - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
- * Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре бывшего в эксплуатации изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.
- * Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: • механических повреждений; • выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; • использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 2 года. 7. Срок службы – 7 лет. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «КТ Глобал Данишманлык Ич ве Дыш Тиджарет» Адрес: Эгрибуджак Мач.Улица Гюль. N°:20/4 A5 Блок Меликгазе – Кайсери, Турция Импортер / Уполномоченная организация: ООО «Паллада», 111675 Россия, г. Москва, ул.Руднёвка, д. 4, п. IV, к. 1,2 оф. 1 РМ 2/5 Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 класс защиты I	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____ Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____ Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____ М.П.
--	---