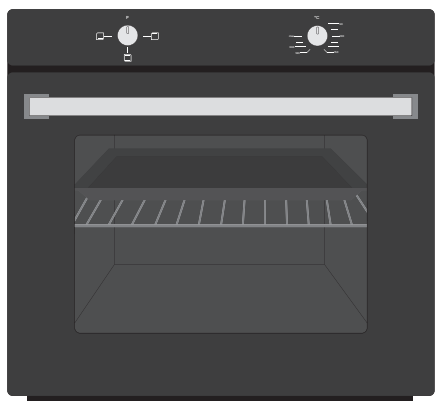


GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ

GF-EO100B, GF-EO100IN, GF-EO300B, GF-EO300W,
GF-EO300IN, GF-EO200B, GF-EO200W

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 исключительно для личного, бытового и домашнего использования. Он не предназначен для использования в коммерческих целях любого рода, или 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

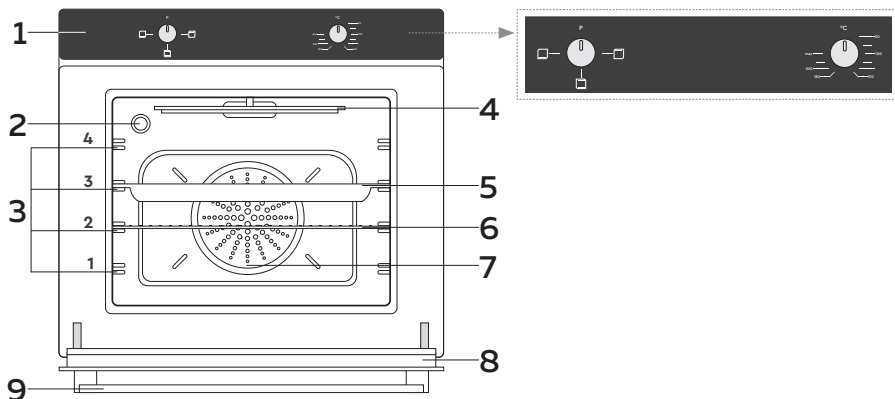
- Недопустимо изменять характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

- 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 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 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.
- Прибор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со Строительными нормативами и правилами.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву банки.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м.

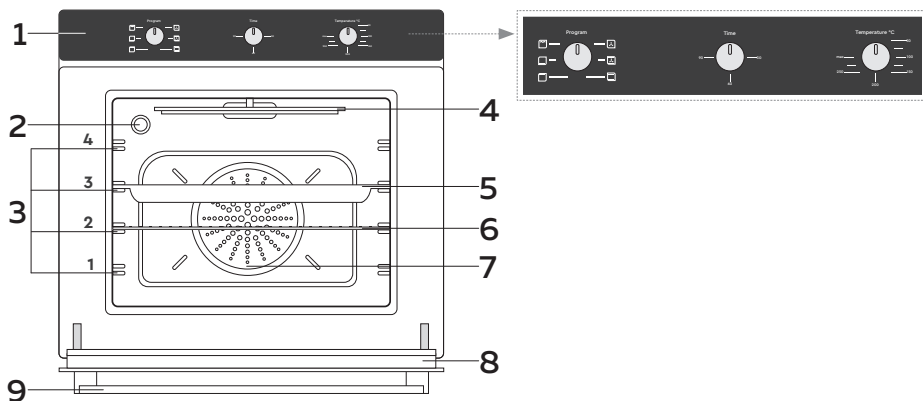
- Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует мощности потребляемой Вашим прибором. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и прибора. Необходимые сведения содержатся на информационной табличке (этикетке).
- **Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в мебели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания. Наличие специальных вентиляционных отверстий и/или щелей – обязательно! Это влияет на безопасность эксплуатации духового шкафа.**
- Интенсивное использование духового шкафа иногда приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию помещения, в котором будет работать данный прибор, так же рекомендуется установка вытяжки с воздухопроводом.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Таким образом могут быть повреждены петли дверцы.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

GF-EO100B/GF-EO100IN



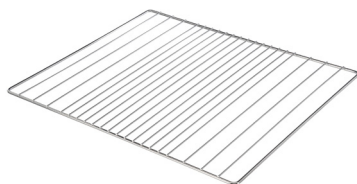
GF-EO300B/GF-EO300IN/GF-EO300W/GF-EO200B/GF-EO200W



1. Панель управления
2. Лампа
3. Направляющие
4. Верхний нагревательный элемент
5. Противень
6. Решетка
7. Вентилятор
8. Дверца
9. Ручка дверцы

АКСЕССУАРЫ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Решетка (1 шт.): используется для размещения кухонной посуды, форм для выпечки, а также для запекания, жарки или размораживания продуктов.

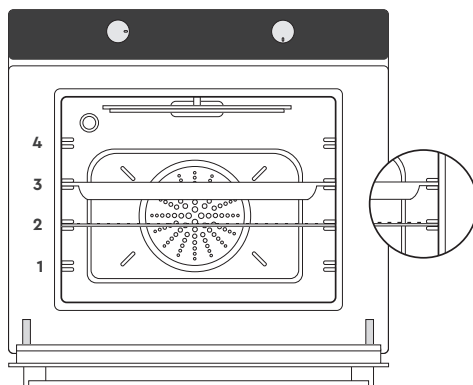


Универсальный противень (1 шт.): используется для выпекания и жарки, а так же в качестве поддона для сбора жира.



ВНИМАНИЕ!

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



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

УСТАНОВКА



Внимание! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом! Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям или имуществу.

Перед выполнением каких-либо регулировок или работ по обслуживанию, питание прибора должно быть отключено. Предполагается наличие доступа воздуха необходимого для вентиляции.

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

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

Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

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!

Установка под столешницу

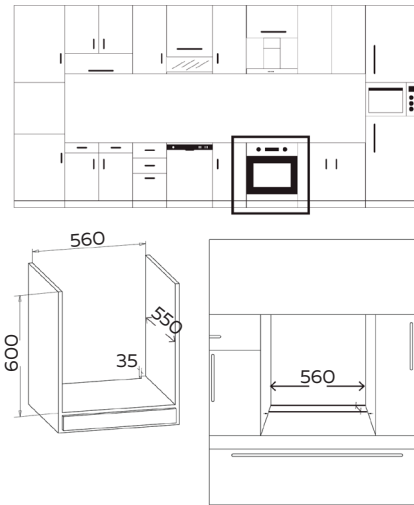
Кухонный шкаф, в который встраивается данный прибор, обязательно должен быть выровнен по уровню и надежно зафиксирован: соединен с другими шкафами и прикреплен к стене.

Между духовым шкафом, стенами кухни и мебелью необходимо оставить безопасное расстояние (см. на рисунке ниже, размеры приведены в миллиметрах).

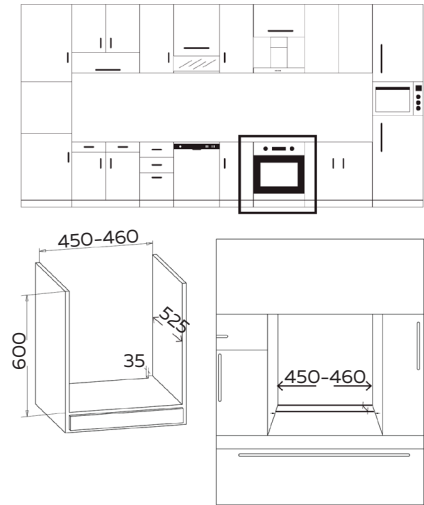
Соблюдайте размеры монтажного проема, согласно нижеприведенной схеме.

- Используемые поверхности, панели соседних шкафов, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100°C).
- Если под духовым шкафом есть выдвижной ящик, то между ним и духовкой необходимо установить перегородку.

**GF-EO100B/GF-EO100IN/GF-EO300B/
GF-EO300W/GF-EO300IN**



GF-EO200B/GF-EO200W

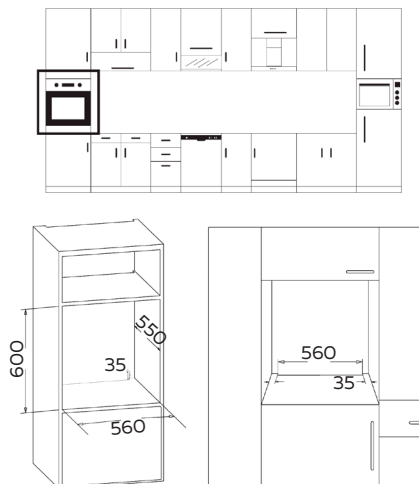


Установка в шкаф

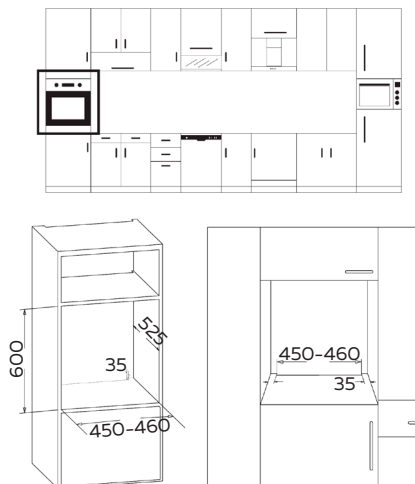
Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке ниже.

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.

**GF-EO100B/GF-EO100IN/GF-EO300B/
GF-EO300W/GF-EO300IN**



GF-EO200B/GF-EO200W



ВНИМАНИЕ!!! Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества духовки без предварительного уведомления.

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.

Значения, указанные в маркировках духовки или в других печатных документах, предоставленных с духовкой, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением духовки и внешними условиями.

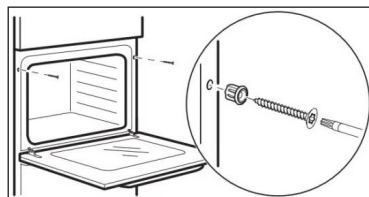
Закрепление духового шкафа

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 сгибаться.

Для закрепления откройте дверцу духовки и при помощи 2 болтов прикрепите духовку к мебели, вставив их в 2 отверстия по периметру духовки, как показано на рисунке.



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

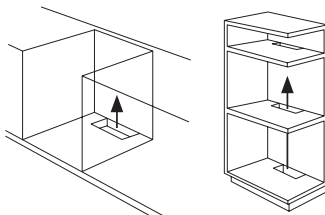
После закрепления убедитесь, что духовой шкаф надежно установлен.

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

Требования к вентиляции

Духовой шкаф в процессе своей работы выделяет большое количество тепла. Чтобы избежать перегрева, нужно заранее предусмотреть обеспечение достаточной вентиляции.

Ни в коем случае нельзя допускать контакта стенок духовки с поверхностями кухонной мебели. Необходимо предусмотреть вентиляционный зазор в 5–10 мм. Иначе возможен перегрев. Полка, на которой располагается духовой шкаф, не должна быть «глухой». Следует отступить 30–50 мм от стены, либо предусмотреть специальное отверстие для вентиляции. Так воздух будет беспрепятственно поступать и охлаждать стенки.



Внимание! Несоблюдение требований к вентиляции может привести к перегреву духового шкафа или его частей и возможному возникновению поломок нагревательных элементов или стекол прибора.

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.
- Запрещено использовать удлинители и переходники, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.
- 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), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для

изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Если прибор подключается непосредственно к сети, без вилки и розетки, необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Подключение к источнику питания

При подключении к электрической сети проверьте:

- Убедитесь в том, что все электрические цепи прибора разомкнуты.
- Для подключения необходим однофазный переменный ток 220-240 В – 50/60 Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают требуемую электрическую нагрузку.
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения к системе, имеющей надежное заземление в соответствии с действующими законодательными стандартами.
- При постоянном подключении к электросети применяйте двухполюсный выключатель, рассчитанный на соответствующую нагрузку с отверстием минимум 3 мм для каждого контакта в соответствии с действующими законодательными нормативами.
- Специалист по установке должен убедиться, что электрическая розетка подходит для питания, соответствующего прибора.
- Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух приборов к электросети следует выполнять отдельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.
- Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.
- Устройство должно быть подключено через розетку, имеющую исправный заземляющий контакт. При подключении устройства без заземления существует опасность поражения электрическим током.

Внимание! Заземление обязательно!

Установка кабеля питания

Отверните винты и снимите крышку входного щитка. Присоедините провода в следующем порядке:

- **Коричневый кабель** – фаза (рабочий контакт) (L)
- **Синий кабель** – нейтраль (N)
- **Желто-зеленый кабель** – контакт заземления ()

Точка подключения электропитания должна быть расположена в доступном для пользователя месте.

Электрокабель (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.



- 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.

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 используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь, которая при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора.
- 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 изделий из жидкого теста, используйте противень для жарки или форму для выпекания (не идет в комплекте).

Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

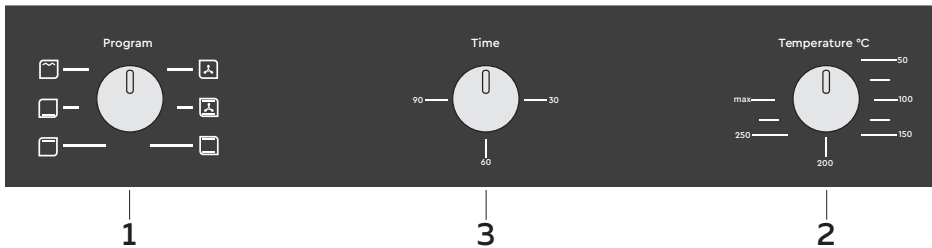
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

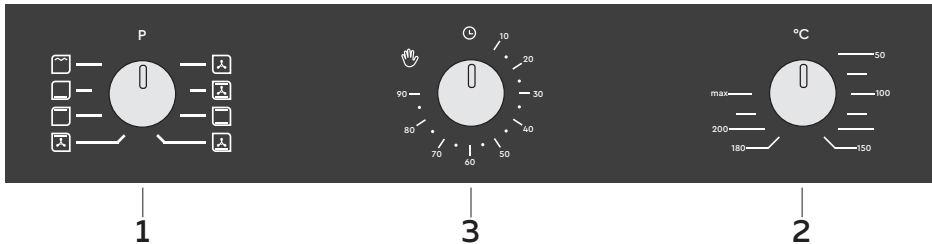
GF-EO100B/GF-EO100IN



GF-EO200B/GF-EO200W



GF-EO300B/GF-EO300IN/GF-EO300W



1. Регулятор выбора режимов

Используется для выбора режима приготовления. Поверните регулятор выбора режимов по часовой стрелке и установите желаемый режим. При выборе необходимого режима приготовления прибор и внутренняя подсветка включатся автоматически. Внутренняя подсветка прибора горит на протяжении всего времени приготовления.

Режимы

В зависимости от модели духового шкафа количество режимов может отличаться.

	Режим «Гриль». Оптимален для приготовления блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на решетке. Во время приготовления на гриле под решетку необходимо установить противень с небольшим количеством воды. Установите максимальную температуру и необходимое время, по истечении половины времени приготовления, переверните продукт.
	Режим «Нижний нагрев». Работает только нижний нагревательный элемент. Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания. Так же подходит для финальной стадии приготовления, чтобы обеспечить наилучшее пропекание нижней части блюда.
	Режим «Верхний нагрев». Работает только верхний нагревательный элемент. Используется для приготовления или придания готовому блюду аппетитной хрустящей корочки. Также подходит для разогрева небольших блюд.
	Режим «Разморозка». Используется для размораживания продуктов. Разморозка происходит в ускоренном режиме, без воздействия излишнего тепла благодаря циркуляции воздуха комнатной температуры внутри. Время, необходимое для размораживания продукта, зависит от температуры в помещении, количества и типа продукта. В этом режиме регулятор температуры должен быть выключен.
	Режим «Верхний и Нижний нагрев + Конвекция». Работают два нагревательных элемента, а также вентилятор. Данный режим подходит для одновременного приготовления больших блюд на нескольких уровнях и блюд, требующих равномерного пропекания внутри и снаружи.
	Режим «Верхний и Нижний нагрев». Работают два нагревательных элемента. Используется для равномерного выпекания и жарки на одном уровне.
	Режим «Верхний нагрев + Конвекция» Работают верхний нагревательный элемент и вентилятор. Данная функция используется для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, куска мяса. Рекомендуемая температура: 190 °C.
	Режим «Нижний нагрев + Конвекция» Работают нижний нагревательный элемент и вентилятор. Данная функция используется для приготовления пиццы, хлеба и пирогов. Рекомендуемая температура: 190 °C.

* Лампа духовки автоматически загорается при выборе режима работы духовки.

2. Регулятор выбора температуры

Используется для установки температуры приготовления. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке и установите желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °C.

3. Регулятор времени (для моделей с регулировкой времени)

Используется для установки времени приготовления от 1 до 90 минут. Поверните регулятор по часовой стрелке и установите желаемое время приготовления. По истечении времени приготовления регулятор времени вернется в исходное положение, раздастся звуковой сигнал, означающий завершение процесса приготовления, и духовой шкаф выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ! Прибор не начнет работать, если регулятор времени установлен в положении выключено. Чтобы прибор начал работать необходимо повернуть регулятор времени против часовой стрелки к символу руки (ручное управление), либо установить необходимое время приготовления.

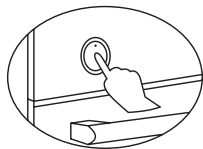
Для установки времени менее, чем на 10 минут, необходимо повернуть регулятор времени по часовой стрелке на 60 минут, затем, против часовой стрелки вернуть регулятор в обратном направлении, выставив требуемое время. Данные действия необходимы, чтобы завести пружину механической регулировки времени.

Подсветка

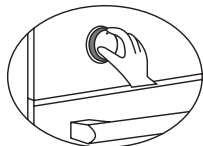
Подсветка духовки устанавливается поворотом ручки «РЕЖИМЫ» в соответствующее положение. Лампа расположена на задней стенке внутренней камеры духовки. Подсветка остается включенной, пока духовка работает в одном из режимов приготовления.

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.

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.



ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВОГО ШКАФА НЕОБХОДИМО ПРОГРЕТЬ ЕГО НА МАКСИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, БЕЗ ПРОДУКТОВ В ТЕЧЕНИЕ 1 ЧАСА. ЭТО ОБЕСПЕЧИТ ВЫГОРАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И ПОКРЫТИЙ.

- Выньте из духового шкафа противень и решетку, закройте дверцу.
- С помощью регулятора выбора режимов установите режим «Верхний/Нижний нагрев» .
- Установите максимальную температуру при помощи регулятора температуры.
- Прогрейте прибор в течение 1 часа, а затем выключите, установив регулятор выбора режимов работы и регулятор температуры в нулевое положение.



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

- Откройте дверцу прибора, проветрите помещение и дайте прибору остыть. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов к использованию.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте в духовом шкафу темную, покрытую силиконом или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами или воспользоваться режимом «Верхний и Нижний нагрев + Конвекция» для одновременного приготовления блюд на нескольких уровнях.
- 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

- Выберите необходимый режим при помощи регулятора режимов.
- Установите нужную Вам температуру приготовления при помощи регулятора температуры.
- Для моделей с регулятором времени установите необходимое время приготовления.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать прибор перед помещением в него продуктов.
- После нагрева духового шкафа в нем будет поддерживаться заданная температура.
- Установите посуду с продуктами в духовой шкаф на один из четырех уровней (смотрите раздел «Рекомендации по приготовлению»). Правильно устанавливайте решетку или противень в направляющие.
- По истечении времени приготовления регулятор времени автоматически

повернется против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, означающий окончание приготовления. Прибор отключится.

- Для досрочного отключения прибора поверните регулятор времени против часовой стрелки до упора. Или установите регуляторы режимов и температуры в исходное положение.
- Для выключения моделей без регулятора времени установите регуляторы режимов и температуры в исходное положение.

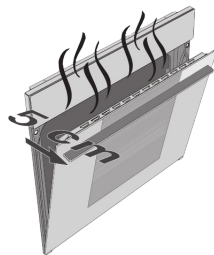
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- 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.

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.
- Перед приготовлением проверьте, убраны ли неиспользуемые аксессуары из духовки.
- Постарайтесь как можно реже открывать дверцу для наблюдения за блюдом.
- В приборе предусмотрено 4 уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открытии дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

- При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывайте дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открывайте полностью.



- Если потребуется добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени.
- После окончания приготовления, во избежание чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри духовки на длительное время.
- 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.
- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10 °C и сократить время приготовления.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.
- При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в рецепте. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

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 (температуру 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	Режим	Температура, °C	Уровень размещения	Продолжительность приготовления (мин)
**Выпечка на противне		175	3	25-30
**Выпечка в кулинарной бумаге		175	3	25-30
**Бисквит		200	2	20-25
**Печенье		180	3	30-40
**Сдобное тесто		200	2	25-35
**Пирожки		200-220	2	30-40
**Изделия из теста		200	2	30-40
**Булочки из слоеного теста		180-200	2	35-40
**Пицца		200-220	3	15-20
**Лазанья		180	3	30-40

Баранья нога		25 минут 220, затем 190	2	70-90
Биштекс (или стейк из телятины)		250	4	15-20
Индейка 5,5 кг		25 минут 250, затем 190	1	150-210
Курица		15 мин 250, затем 190	2	55-65
Рыба		200	3	20-30

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духовки, разогревайте ее вначале приготовления.

УХОД И ОЧИСТКА

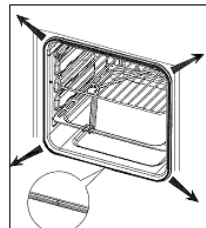


Внимание! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- 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!
- Чтобы надолго сохранить яркость эмалированных поверхностей, чистите духовой шкаф после каждого использования.
- 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.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- 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.
- Следует регулярно проверять состояние резинового уплотнителя по краю камеры духовки и своевременно очищать его при помощи влажной ткани. Он гарантирует нормальную работу прибора. Нельзя чистить уплотнитель разжигающими и абразивными чистящими средствами. Если отмечается повреждение уплотнителя, обратитесь в ближайший сервисный центр.



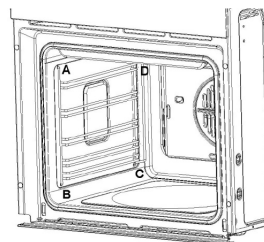
ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОМ РЕЗИНОВОМ УПЛОТНИТЕЛЕ!

Снятие/установка направляющих для противня

Для того, чтобы снять направляющие для противня (как правый, так и левый), совершите следующие действия:

Аккуратно потяните и достаньте направляющие из отверстий А и В; повторите то же действие для снятия из отверстий С и D.

Для того, чтобы снова установить направляющие для противня, совершите следующие действия: вставьте решетку одновременно в отверстия С и D, а затем в отверстие В и А.



Замена лампочки в духовке

ВНИМАНИЕ! ЗАМЕНА ЛАМПЫ НЕ ВХОДИТ В СПИСОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

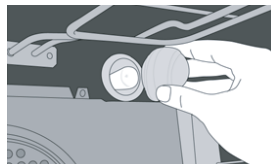
Круглая лампа в рабочей камере духовки имеет следующие характеристики:

- Частота и напряжение тока: 220-240 В (50/60 Гц)
- Мощность: 15 Вт
- Максимальная температура работы: 350 °С

В приборе используется специальная лампа, предназначенная для использования только на данном приборе. Данную лампу нельзя использовать для любых иных целей.

Для того, чтобы заменить круглую лампу, проделайте следующие операции:

1. **ВНИМАНИЕ:** отключите прибор от сети электропитания.
2. Вытащите все противни, поддон и направляющие
3. Убедитесь в том, чтобы температура духовки была на уровне комнатной температуры. В противном случае, подождите пока духовка остынет.
4. Снимите защитную крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки.
5. Поверните лампу по часовой стрелке и снимите ее с держателя.
6. Замените лампу на аналогичную
7. Поместите защитную крышку лампы обратно на место.

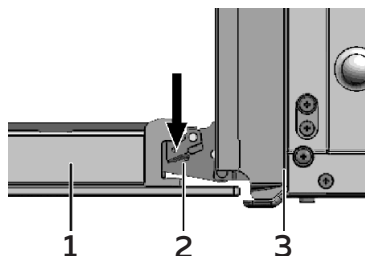


Внимание! Существует опасность поражения электрическим током.

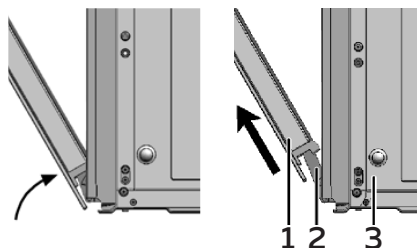
Снятие/установка дверцы духового шкафа

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

1. Откройте дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны дверцы, нажав на них как показано на рисунке.



3. Откройте дверцу наполовину.



4. Снимите дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петель.
5. Для установки дверцы повторите действия по снятию в обратном порядке.

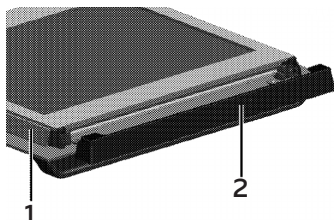
Важно: перед тем , как положить дверцу, Вы должны убедиться, что дверца имеет опору и, что Вы кладете ее поверх безопасных материалов.

Дверцу духовки и стекло можно очищать только влажной тканью с небольшим количеством моющего средства. Ткань, которая будет использоваться, до этого НЕ ДОЛЖНА КОНТАКТИРОВАТЬ в какой-либо форме с чистящими средствами или химическими веществами.

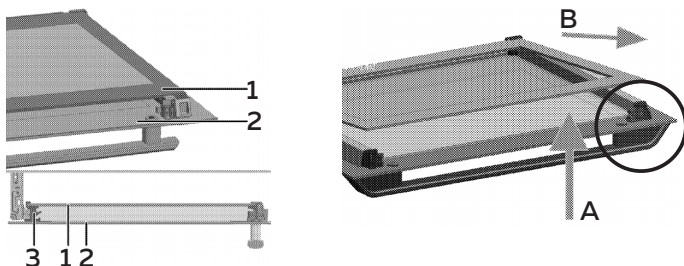
Никогда не погружайте дверцу в воду.

Снятие/установка внутреннего стекла дверцы для очистки

1. Откройте дверцу.
2. Потяните на себя и снимите пластмассовую накладку (2) на верхней стороне дверцы.



3. Приподнимите внутреннее стекло (1) в направлении А и вытяните его в направлении В как показано на рисунке ниже.



4. Установите внутреннее стекло в обратном порядке, прижав пластмассовую накладку к раме до щелчка.
5. Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы нижний угол стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут привести к повреждению стекла.

Вентилятор

В духовой шкаф встроен 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 (для моделей с регулятором времени).
	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 нагревательный 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 выбран 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 противень установлен на соответствующем уровне.
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

	GF-EO100B, GF-EO100IN	GF-EO300B, GF-EO300W, GF-EO300IN	GF-EO200B, GF-EO200W
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В, 50-60 Гц	220-240 В, 50-60 Гц	220-240 В, 50-60 Гц
МОЩНОСТЬ	2230 Вт	2245 Вт	2045 Вт
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1200 Вт	1200 Вт	1000 Вт
ВЕНТИЛЯТОР	15 Вт	15 Вт	15 Вт
ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР	нет	есть	есть
ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ, Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт
ТЕРМОСТАТ	50-250 С	50-250 С	50-250 С
ОБЪЕМ БРУТТО, Л	76	76	51
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВКИ, Г/Ш/В	566x595x595 мм	566x595x595 мм	535x450x590 мм
РАЗМЕРЫ МОНТАЖНОГО ШКАФА	550x560x600 мм	550x560x600 мм	525x450-460x600 мм
КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ	A	A	A
КЛАСС ЭНЕРГОБЕЗОПАСНОСТИ	I	I	I
БРУТТО, КГ	24,2	25,1	18,5
НЕТТО, КГ	21,1	22	17
КОЛИЧЕСТВО РЕЖИМОВ	4	8	6
СЪЕМНОЕ СТЕКЛО	есть	есть	есть
КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	4	4	4
КОНВЕКЦИЯ	нет	есть	есть
РЕШЕТКА	1	1	1
ПРОТИВЕНЬ	1	1	1
УТАПЛИВАЕМЫЕ КНОПКИ	нет	есть	есть
ТАЙМЕР	нет	есть	есть

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%.

ВНИМАНИЕ!!! Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества духовки без предварительного уведомления.

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.

Значения, указанные в маркировках духовки или в других печатных документах, предоставленных с духовкой, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением духовки и внешними условиями.

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	Гарантийный талон
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.	Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____
6. Гарантийный срок – 2 года. 7. Срок службы – 7 лет. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «ГИРГИН АНКАСТР СИСТЕМЛЕРИ САН. ДИС ТИК. ЛТД. СТИ.»	Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____
Адрес: Омерли Мах. Учуртма Ск. №: 3/4 Арнавуткой / Стамбул Турция Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» Адрес: 111675, Россия, город Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1,2 оф 1 рм 2/5	Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____
Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 класс защиты I 	М.П.