GARLYN

Шкаф духовой встраиваемый

GBO-1000



Наведите камеру телефона на QR-код и смотрите видеоинструкцию

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

GARLYN

Поздравляем с покупкой нового встраиваемого духового шкафа GARLYN GBO-1000!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки **GARLYN**. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Перед установкой внимательно изучите данное руководство.

Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования. Правильная эксплуатация устройства значительно продлит срок его службы.

Узнать больше о компании **GARLYN** можно на сайте **www.garlyn.ru.**

Здесь вы сможете заказать бытовую технику GARLYN и оригинальные аксессуары к ней, получить консультацию наших специалистов, а также найти адреса фирменных магазинов GARLYN.

Отдел заботы о клиентах GARLYN: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2) (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4
- Устройство прибора 8
- Панель управления с дисплеем 10

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ 11
- Установка прибора 11
- Подключение к электросети 12
- Установка часов 13

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 13
- Включение и выключение 13
- Выбор и настройка режимов 14
- Таблица режимов приготовления 15
- Включение света 17
- Отсрочка нагрева 17
- Приготовление на вертеле 17
- Установка и использование термощупа 18
- Функция блокировки от детей 18
- Функция отключения при открытии двери 18

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ 19

УХОД И ОЧИСТКА 21
- Духовка 21
- Дверца духовки 22
- Эко-очистка 22

Снятие стекла дверцы 22
Снятие и очистка боковых стоек 23
Замена лампы освещения духовки 23
Хранение и транспортировка 24
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 25
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN 27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 28
КОМПЛЕКТАЦИЯ 30
УТИЛИЗАЦИЯ 31

Ваша безопасность очень важна для нас. Пожалуйста, прочитайте руководство пользователя перед началом использования прибора.

При работе с устройством будьте внимательны, осторожны и благоразумны. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любое действие, не соответствующее инструкциям, может привести к повреждению изделия или возникновению возможных травм или несчастных случаев.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Данный товар является сложнотехническим устройством.

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

Прибор был разработан для бытового использования исключительно в домашних условиях, а также условиях, приближенных к домашним: помещения для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и др. Используйте его только по назначению. Любое нецелевое использование изделия станет нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Используйте прибор с осторожностью и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

В случае передачи устройства третьему лицу данное руководство также должно быть передано.

ОСТОРОЖНО

- Не ремонтируйте и не заменяйте никакие из частей устройства самостоятельно. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения любым способом. Случайное повреждение прибора может привести к неисправностям, не соответствующим условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Все процедуры, кроме рекомендованных в настоящем руководстве, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами авторизованного сервис-центра.
- Перемещайте/переносите прибор только вдвоем. Во избежание поломки и отмены гарантии нельзя переносить прибор за ручку двери.
- Не протягивайте кабель электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы он не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми и/или горячими предметами, не ставьте на него тяжелые предметы. Износ кабеля может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.
- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- По обязательному требованию защиты от поражения электрическим током подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- Вставляйте вилку кабеля электропитания в розетку только по окончании установки устройства. Убедитесь, что после установки к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если вилка неплотно входит в розетку или плохо закреплена.
- Для отключения прибора от электросети всегда беритесь за саму вилку, не тяните за кабель электропитания.
- Данное устройство не рассчитано для работы с внешним таймером, а также с отдельной системой дистанционного управления.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от холодильников/морозильников. В противном случае потребление энергии неоправданно увеличится.

- Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.

ВНИМАНИЕ

- Стена и рабочая поверхность вокруг устройства должны быть выполнены из термостойкого материала.
- Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!
- Поверхности изделия сильно нагреваются во время работы, что может повлечь ожоги. Избегайте прикосновений к нагревательным элементам внутри духовки.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время жарки. Масла и жиры могут загореться из-за перегрева.
- Не прикасайтесь к панели управления острыми предметами.
- Держите горючие материалы, такие как: шторы, портьеры, мебель, подушки, одежду, белье, постельные принадлежности, бумагу и прочее, на расстоянии не менее 0,9 м от передних сторон и задней части прибора. Не используйте данное устройство в местах, где могут присутствовать бензин, краска или другие легковоспламеняющиеся жидкости или их пары.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать пароочиститель для очистки устройства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не закрывайте чем-либо вентиляционные отверстия во время приготовления пищи.
- Никогда не добавляйте холодную воду в пищу на горячем универсальном противне или противне для выпечки, а также непосредственно на горячую пищу. Образующийся пар может вызвать серьезные ожоги/ошпаривание, а резкое изменение температуры может повредить эмаль.
- Не выстилайте духовку прибора алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно рабочей камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль.
- Аккуратно закрывайте дверцу духовки. Загрязненные уплотнители на дверце способствуют потере тепла. Их следует устранять сразу же по обнаружении.
- Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу и не опирайтесь на дверцу при

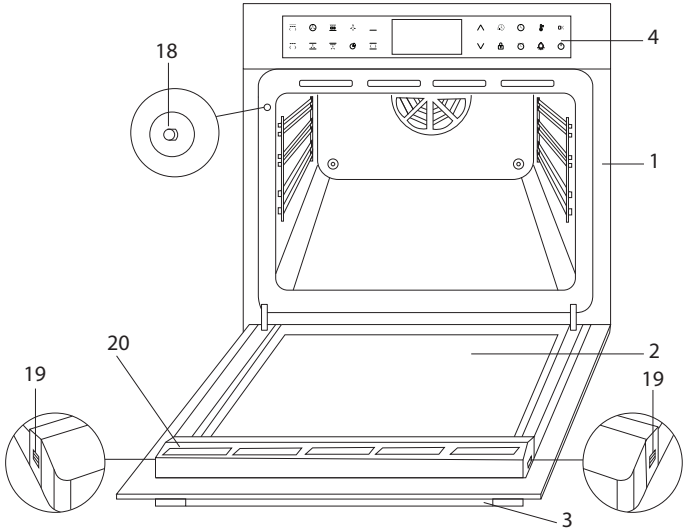
очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

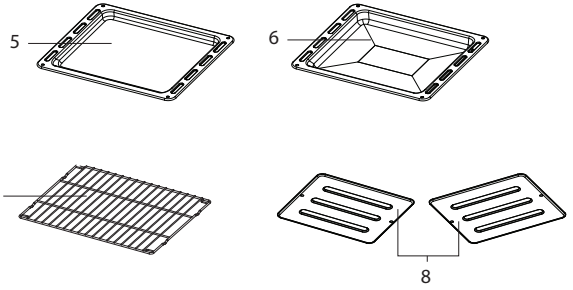
- Использование прибора безопасно как с телескопическими направляющими для противней, так и без них.
- Не открывайте дверцу духовки во время работы без необходимости.
- Своевременно выключайте духовку и используйте остаточное тепло. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовку за 5-10 минут до окончания работы, это сэкономит до 20% электроэнергии.
- Используйте духовку только при приготовлении больших блюд. Мясо весом до 1 кг экономнее приготовить на сковороде на варочной панели.
- При использовании таймера устанавливайте более короткое время приготовления, в соответствии с готовящимся блюдом.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- Не вставайте на изделие, не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на него.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.

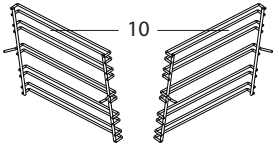


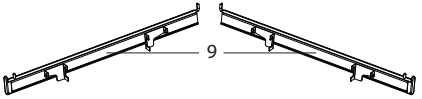
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

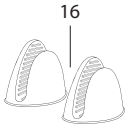
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

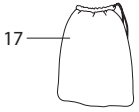


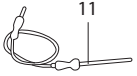


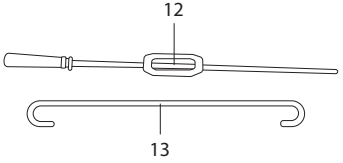


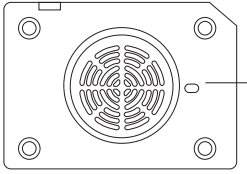






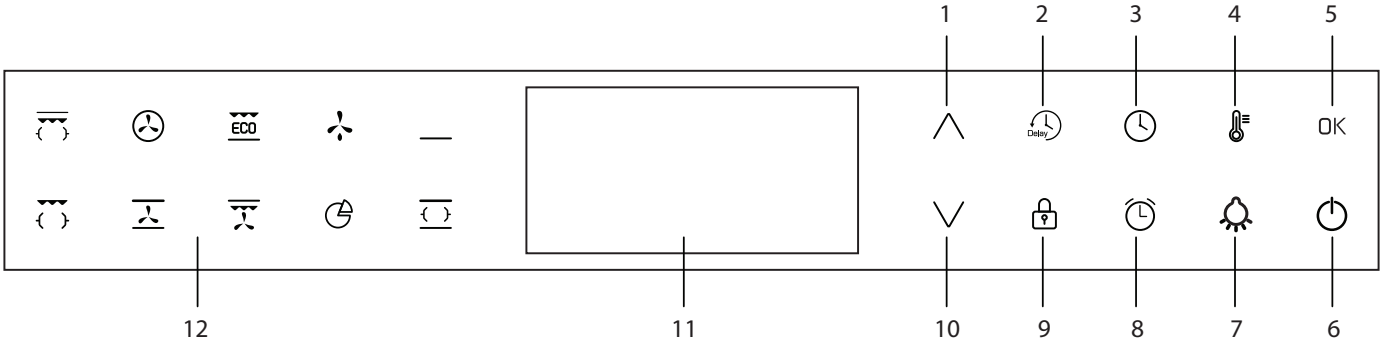






1. Корпус прибора
2. Смотровое окно духовки
3. Ручка дверцы духовки
4. Панель управления с дисплеем
5. Противень для выпечки
6. Глубокий противень для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.
7. Решетка
8. Каталитическая панель левая/правая, предотвращающие оседание жира на боковых стенках духовки.
9. Телескопическая направляющая левая/правая
10. Боковая стойка левая/правая
11. Термощуп
12. Вертел с ручкой и крюком
13. Кронштейн для вертела
14. Задняя каталитическая панель, предотвращающая оседание жира на задней стенке духовки
15. Комплект саморезов
16. Силиконовые прихватки
17. Мешок для хранения кухонных аксессуаров
18. Датчик открытия двери
19. Защелки для отсоединения внутреннего стекла
20. Фиксатор внутреннего стекла

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ДИСПЛЕЕМ



1. ∧ – увеличение времени

2. Delay – отсрочка нагрева

3. – установка часов

4. – установка температуры

5. OK – подтверждение действия

6. – включение/выключение прибора

7. – включение/выключение света

8. – установка времени работы программы

9. – блокировка от детей

10. ∨ – уменьшение времени

11. Дисплей

12. Функциональные кнопки (подробнее о них в разделе «Функции прибора»)

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Достаньте прибор и комплектующие из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.

Обязательно сохраните на корпусе все предупреждающие наклейки и этикетку с серийным номером изделия.

Рейтинг-лейбл с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и виден при открытой дверце.

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.

Помещение кухни должно быть сухим, проветриваемым и оборудовано эффективной вентиляцией.

При установке прибора необходимо обеспечить легкий доступ ко всем элементам управления.

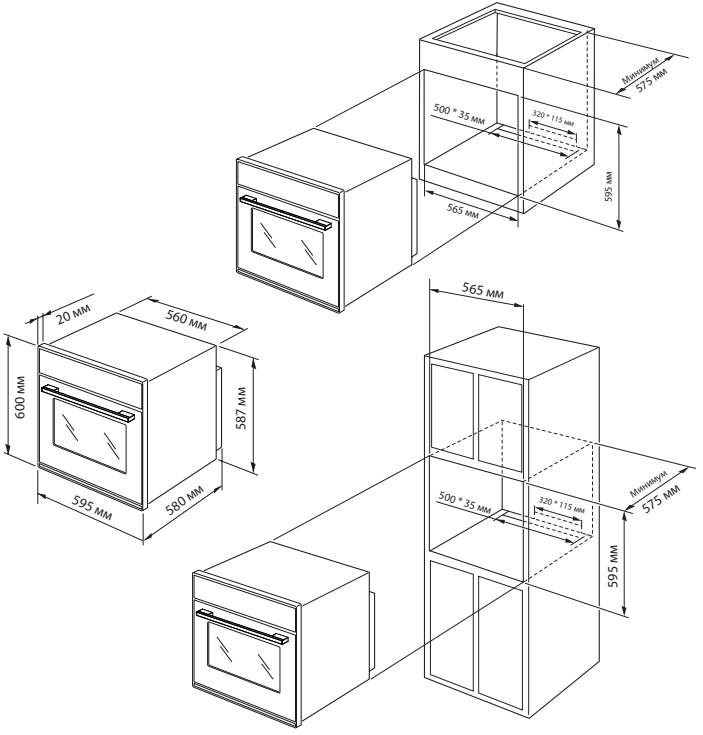
Задняя и боковые стенки могут быть расположены рядом с высоким предметом мебели или стеной. Покрытие или шпон, используемые на мебели, должны быть нанесены с помощью термостойкого клея (100 °C), что предотвратит деформацию поверхности или отслоение покрытия.

ВНИМАНИЕ! Прибор не должен быть установлен за декоративной дверью во избежание перегрева.

Питание прибора должно быть выключено до полной сборки и установки.

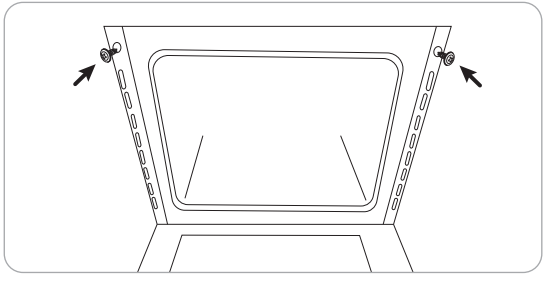
УСТАНОВКА ПРИБОРА

Подготовьте пространство с размерами, указанными на схеме, для установки духового шкафа.



Полностью вставьте прибор в подготовленное пространство, вкрутите в отверстия боковых рамок духового шкафа саморезы из комплекта и зафиксируйте духовку. Очистите внутреннюю поверхность прибора неабразивными средствами и мягкой губкой. Выньте и вымойте фурнитуру духовки теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды.

Чтобы установить решетку, противень для выпечки или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих, установите на них противень или решетку и задвиньте их в духовку до конца. Закройте дверцу.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Данный духовой встраиваемый шкаф рассчитан на питание переменным однофазным током (220-240 В, 50 Гц). Гнездо подключения электрошнура должно быть закрытым (не должно располагаться над плитой). После установки прибора необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.

Подключите прибор к электросети.

ВНИМАНИЕ! В случае повреждения электрошнура во избежание опасности замените его у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

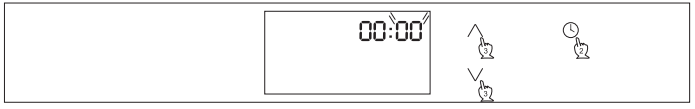
После подключения к электросети дисплей будет показывать 00.00. Перед эксплуатацией необходимо установить текущее время, иначе духовой шкаф не будет работать. Порядок действий по установке времени приведен в разделе «Установка часов».

Прогрейте духовку при температуре 240 °С в течение 30 минут. При первом нагреве может появиться характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение. Затем удалите все загрязнения и тщательно вымойте.

Духовка прибора нагревается верхним/нижним нагревателями и грилем. Управление работой осуществляется при помощи сенсорной панели управления.

УСТАНОВКА ЧАСОВ

1. Нажмите кнопку ⏻ на 3 секунды, чтобы включить прибор. Для установки времени нажмите кнопку установки часов 🕒. Начнет мигать значение часов. Вы можете выбрать 12-часовой формат отображения времени, нажав и удерживая кнопку установки часов 🕒. Чтобы вернуться к 24-часовому формату отображения времени, снова нажмите и удерживайте кнопку установки часов 🕒.
2. Для установки значения часов нажимайте кнопку ∧ или ∨. При выборе значения звучит звуковой сигнал, переключение происходит по кругу.
3. Нажмите кнопку 🕒 еще раз, значение минут начнет мигать. Для установки значения минут (0-59) нажимайте кнопку ∧ или ∨.



4. Нажмите кнопку OK или кнопку установки часов 🕒 для завершения установки времени.



5. Если необходимо сбросить время, коснитесь кнопки 🕒, соответствующее значение часов (или минут) начнет мигать. Установите время, как указано выше.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

В любом состоянии нажмите кнопку ⏻ на 3 секунды, чтобы включить прибор.

Для выключения также нажимайте кнопку ⏻ 3 секунды.

В рабочем состоянии нажмите кнопку необходимой функции один раз, а затем перейдите в рабочее состояние ожидания. После нажатия кнопки OK прибор начнёт выполнение выбранной программы.



Рабочее состояние

ВЫБОР И НАСТРОЙКА РЕЖИМОВ

Режим выбран в качестве примера.

1. В режиме ожидания нажмите кнопку, затем выберите значок функции, температура начнет мигать.



2. Нажмите кнопку ∧ или ∨ для установки температуры (увеличение или уменьшение температуры происходит с шагом в 5 °C).



3. Для установки времени нагрева коснитесь кнопки один раз, значение часов будет мигать, установите значение от 0 до 9.



4. Нажмите кнопку еще раз, значение минут начнет мигать, установите значение минут от 0 до 59.



5. После установки времени нагрева нажмите кнопку OK и перейдите в рабочее состояние.



После установки времени нагрева нажмите кнопку, чтобы войти в режим регулировки температуры. Вы можете непосредственно коснуться кнопки OK, чтобы войти в рабочую температуру по умолчанию (210 °C) и рабочее время по умолчанию (2 часа). Во время работы режимов также возможно изменение температуры и времени.

При изменении параметров работы программы времени или температуры после выключения устройства (без отключения от электросети) прибор сохраняет в памяти эти параметры и при следующем включении отображает их снова.

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Значок на панели управления	Режим приготовления*	Температура по умолчанию	Диапазон температуры для настройки
	Турбо-гриль + вертел. В данном режиме Вы можете приготовить мясо большим куском, целую курицу или рыбу с хрустящей золотистой корочкой. Наличие вертела обеспечит равномерную прожарку со всех сторон	210	50-250
	Гриль + вертел. В данном режиме Вы можете приготовить мясо, куски курицы или рыбу с хрустящей золотистой корочкой. Наличие вертела обеспечит равномерную прожарку со всех сторон	210	50-250
	Конвекция 3D. Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и сам вентилятор, создающий постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях	210	50-250
	Классический нагрев + работа вентилятора. Данный режим подходит для приготовления поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов	210	50-250
	ЭКО-режим оптимизирует энергопотребление в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки. Также данный режим используется для быстрой очистки прибора	210	50-250
	Турбо-гриль AIR FRY подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов	210	50-250
	Размораживание (работа вентилятора). Постоянная мощная циркуляция воздуха вокруг замороженного продукта без включения нагревательных элементов разморозит его вдвое короче обычного времени. Не забывайте переворачивать продукты!	—	—

Значок на панели управления	Режим приготовления*	Температура по умолчанию	Диапазон температуры для настройки
	Режим пиццы подходит для приготовления пиццы, небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок	210	50-250
	Нижний нагрев. В данном режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте его, если необходимо запечь блюдо снизу	60	50-180
	Вертел гарантирует равномерную прожарку со всех сторон мяса, птицы, рыбы	210	50-250

*Временной диапазон работы каждого режима – от 1 минуты до 9 часов.

После окончания приготовления в приборе некоторое время будет работать вентилятор, пока духовка не остынет.

ВКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА

После начала нагрева лампа включается и автоматически гаснет через 2 минуты (или выключается однократным прикосновением к кнопке).

В выключенном состоянии нажмите кнопку один раз, чтобы перезапустить лампу, повторите вышеуказанные действия.

Длительное нажатие кнопки продолжительностью более 4 секунд приведет к длительному включению лампы. Для отмены нажмите кнопку еще раз.

ОТСРОЧКА НАГРЕВА

При необходимости после выбора необходимой функции в режиме ожидания нажмите кнопку Delay, чтобы установить время отсрочки нагрева. Пользуйтесь кнопками ∧ или ∨.

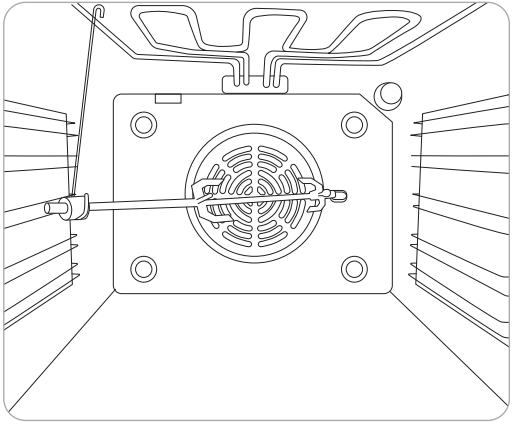
Помните, что время отсрочки нагрева всегда больше текущего времени часов. То есть, если на часах 12:30 и время отсрочки – 30 минут, то время установки отсрочки нагрева устанавливается на 13:00.

Время отсрочки = Время установки отсрочки нагрева – Текущее время часов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

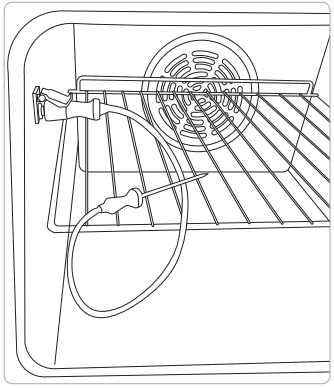
1. Вставьте кронштейн для вертела в кольцо для подвешивания (оно находится в духовке прибора).
2. Вставьте вращающийся вертел в сборе во втулку блока привода двигателя.
3. Повесьте вращающийся вертел на крюк кронштейна.

Вертел может вмещать до 4,5 кг продуктов.



4. После приготовления прикрутите ручку на узле вертела, прежде чем вынимать его, чтобы не обжечь руки.

УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА



1. До запуска или во время работы режима вставьте термощуп в разъем на внутренней левой стенке духовки и после длительного нажатия кнопки OK на дисплее появится соответствующий значок и замигает температура термощупа.
2. Нажмите кнопку ∧ или ∨, чтобы установить температуру термощупа (или следуйте стандартной температуре 80 °C).
3. Нажмите кнопку OK, чтобы подтвердить настройку. В процессе работы поочередно отображаются температура духовки и температура термощупа. Когда температура термощупа достигает заданной температуры, раздается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки (или он автоматически отключается через 5 минут).

   Также можно задать значение температуры, по достижении которой прибор издаст звуковое оповещение.

4. Для отмены функции термощупа нажмите и удерживайте кнопку OK в течение 3 секунд либо отсоедините термощуп от разъема.

Допускается использование термощупа, предназначенного только для данного прибора.

Следите, чтобы во время приготовления термощуп не касался нагревательных элементов!

После завершения приготовления термощуп очень горячий. Опасность ожога!

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

В режиме ожидания или в рабочем состоянии, если Вы будете удерживать кнопку более 4 сек., прозвучит однократный звуковой сигнал, устройство заблокируется, на дисплее появится значок . В заблокированном состоянии можно нажать только кнопку , чтобы выключить прибор.

Если в заблокированном состоянии удерживать кнопку более 4 сек., прозвучит однократный звуковой сигнал, устройство разблокируется, значок на дисплее исчезнет.

ФУНКЦИЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПРИ ОТКРЫТИИ ДВЕРИ

Если открыть дверцу прибора во время работы, сработает датчик открытия двери (18). Нагревательная труба и задний вентилятор перестанут работать. После закрытия дверцы устройство продолжит свою работу.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

ТУРБО-ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ, ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ, ТУРБО-ГРИЛЬ AIR FRY

- Духовку необходимо предварительно прогреть в течение 5-10 минут.
- Постоянно следите за приготовлением блюд в данных режимах, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть.
- Первые два режима подходят для приготовления мяса, птицы и рыбы порциями более 1 кг, третий – для приготовления небольших кусков мяса (стейков, шницелей, колбасок), а также для запекания бутербродов и тостов.
- При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Ставьте противень под продукты, чтобы в него стекали масло и жир.
- Вертел гарантирует равномерную прожарку продуктов со всех сторон. При приготовлении пищи на вертеле нужно разместить поддон с небольшим количеством воды на самом низком уровне. Несколько раз переворачивайте мясо на другую сторону и поливайте его выделяющимся соком или горячей соленой водой.
- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

КОНВЕКЦИЯ 3D

- Режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях.
- Рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Температура приготовления с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20-30 °C ниже, чем при обычном приготовлении.
- При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время готовки переворачивайте мясо. Помните, что если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.
- Мелкая выпечка, например пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Рекомендуется выпекать пироги на противнях, входящих в комплектацию. Также рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения.

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

- Лучше всего данный режим подходит для приготовления пирогов, фруктовых тортов и консервирования овощей и фруктов.
- Используйте противень для выпечки, чтобы нагретый воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.
- Для консервирования используйте обычные банки одинакового размера. Не используйте банки с закручивающимися металлическими крышками. Наполняйте их одинаковыми продуктами. Во время процесса консервации наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит. Следуйте проверенным рецептам.

ЭКО-РЕЖИМ

Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг небольших кусков мяса или выпечки и оптимизирует потребление электроэнергии.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- В данном режиме разморозка продуктов происходит вдвое короче обычного времени за счет мощной циркуляции воздуха.
- Не допускайте слипания продуктов (разморозка будет длиннее) и не забывайте их переворачивать.

РЕЖИМ ПИЦЦЫ

Подходит для приготовления пиццы, небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок. Готовьте их в противне для выпечки.

НИЖНИЙ НАГРЕВ

Используйте данный режим, если необходимо запечь блюдо снизу.

УХОД И ОЧИСТКА

Перед началом очистки отключите устройство от электросети и дайте ему остыть до чуть теплого состояния. Правильная чистка и уход могут существенно повлиять на дальнейшую безотказную работу прибора.

Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.

Запрещается использование абразивных средств, агрессивных химических и иных веществ, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.

Для легкой очистки комплектующих рекомендуются любые жидкости или эмульсии для удаления жира. Также можно использовать раствор теплой воды с небольшим количеством средства для мытья посуды или средства для чистки раковин из нержавеющей стали.

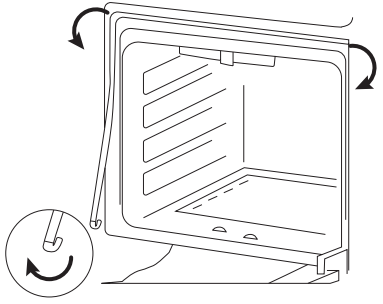
ДУХОВКА

Духовку следует чистить после каждого использования. При очистке духовки следует включить освещение, чтобы лучше видеть поверхности.

Мыть камеру духовки следует только теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. После очистки камеры духовки вытрите ее насухо.

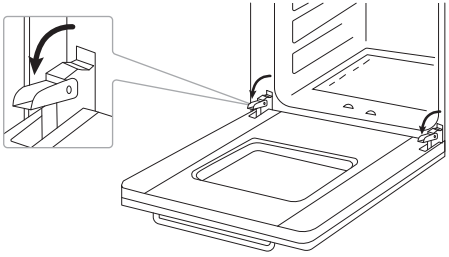
ВНИМАНИЕ! Не используйте для чистки и ухода за стеклянным смотровым окном духовки чистящие средства, содержащие абразивные материалы.

При очистке духовки будьте осторожны, чтобы не повредить уплотнитель дверцы. Его можно снять, вытянув крючки из отверстий.



ДВЕРЦА ДУХОВКИ

Для более удобной очистки дверцу духового шкафа можно снять. Для этого откройте ее, приподнимите и поверните до упора рычаги, находящиеся на двух шарнирах. Прикройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите ее. Чтобы поставить дверцу на место, действуйте в обратном порядке.



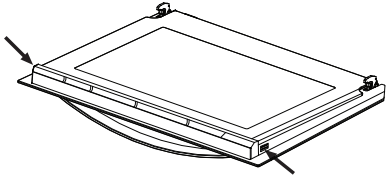
ЭКО-ОЧИСТКА

1. Налейте 250 мл воды (1 стакан) в миску и установите ее в духовку на первый уровень снизу.
2. Закройте дверцу духовки.
3. Установите температуру на 50 °C, выберите Эко-режим ECO. Нагревайте камеру духовки в течение приблизительно 30 минут.
4. Откройте дверцу духовки, протрите камеру внутри тканью или губкой и вымойте теплой водой с моющим средством.
5. После очистки камеры духовки вытрите ее насухо.

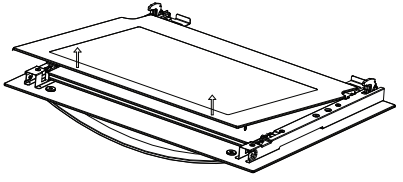
СНЯТИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, Вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого:

1. Надавите на две защелки по бокам дверцы и потяните на себя фиксатор внутреннего стекла, чтобы освободить внутреннее стекло.



2. Возьмите стекло за нижний край, немного потяните на себя и приподнимите, чтобы оно освободилось из держателей, и снимите его.

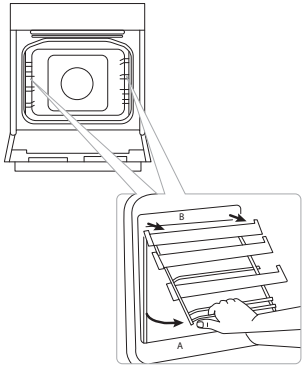


3. Очистите стекло от загрязнений и просушите.
4. Затем установите стекло и вставьте фиксатор внутреннего стекла до защелкивания.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА БОКОВЫХ СТОЕК

Для снятия левой боковой стойки надо потянуть за ближний вертикальный край. Для снятия правой боковой стойки – потянуть за дальний вертикальный край.

Для очистки боковых стоек используйте только обычные моющие средства.



Боковые стойки не предназначены для мытья в посудомоечной машине!

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

Электрическая лампа является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

1. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен и сетевая вилка отсоединена от розетки.
2. Открутите и вымойте плафон лампы, а затем вытрите его насухо.
3. Выкрутите лампочку из гнезда и замените ее новой лампой G9 (300 °C) мощностью 25 Вт. Вкрутите лампочку, убедившись, что она правильно вставлена в керамический цоколь. Закрутите крышку лампы.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.
- Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей. Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.
- Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
- Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.
- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В таблице приведены возможные нарушения, которые можно устранить самостоятельно, не обращаясь за квалифицированной помощью.

Неисправность	Возможные причины	Способ решения
Устройство не включается или не работает. Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется	Устройство не подключено к электропитанию или подключение произведено неверно	Проверьте правильность подключения устройства и наличие напряжения в сети. Отключите прибор от электросети на несколько минут, затем снова подключите к электросети и включите его
	Сработал предохранитель	Проверьте предохранитель. Если он срабатывает повторно снова и снова, обратитесь в сервисный центр для проверки и ремонта устройства
Освещение духовки не работает	Лампочка ослаблена или повреждена	Затяните или замените перегоревшую лампочку
В духовке при приготовлении образуется большое количество пара, который конденсируется на дверце духовки	Это происходит при одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса. Большое количество пара – нормальное явление и не влияет на работу прибора	По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы
Выпечка плохо пропеклась	Неправильно установлены температура и режим нагрева	Установите подходящие температуру и режим нагрева для данного блюда
	Дверца духовки была приоткрыта	Плотно закрывайте дверцу духовки

При возникновении неисправности прибор перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие коды ошибки.

Код	Ошибка
E1	Сенсорная панель не подключена или отошел контакт, на дисплее отображается ошибка E1, другие иконки не отображаются, в то же время звучит звуковой сигнал
E2	Короткое замыкание сенсорной панели, на дисплее отображается ошибка E2, другие иконки не отображаются, в то же время звучит звуковой сигнал
E3	Если в рабочем состоянии при заданном изменении температуры в течение 5 минут после начала работы температура не меняется, это свидетельствует о неисправности ТЭНа. На дисплее отображается ошибка E3, в то же время звучит звуковой сигнал

Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре.

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

Чтобы получить ответы на все интересующие Вас вопросы, обратитесь в наш отдел заботы о клиентах.

Наши специалисты с радостью помогут решить любые возникшие проблемы и ответят на самые неожиданные вопросы.

Мы также будем рады Вашим предложениям о том, как еще мы можем улучшить наши товары и сделать их максимально удобными и надежными.

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)
Почта: info@garlyn.ru
График работы: ежедневно с 10 до 20.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	шкаф духовой встраиваемый
Модель	GBO-1000
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Максимальная мощность	2900 Вт
Тип	встраиваемая
Класс энергосбережения	A
Защита от поражения электротоком	класс I
Материал корпуса	металл, стекло
Объем	68 л
Управление	электронное, сенсорное
Максимальная температура нагрева	250 °C
Минимальная температура нагрева	50 °C
Тип освещения	лампа накаливания, 25 Вт
Гриль	есть, электрический
Конвекция	есть
Тип очистки	каталитические панели, очистка паром
Количество режимов работы	10
Отображение времени	есть
Отсрочка старта	есть
Таймер	есть
Регулировка температуры и времени приготовления	есть
Автоотключение после окончания программы	есть
Съемная дверь	есть
Съемные стекла	есть

Количество стекол двери	3
Каталитические панели	есть, 3: боковые, задняя
Блокировка от детей	есть
Самодиагностика	есть
Термощуп	есть
Габаритные размеры	575 × 595 × 598 мм
Габариты ниши	558 × 552 × 582 мм
Вес нетто	34 кг
Срок службы	7 лет

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Духовка	1 шт.
Решетка	1 шт.
Противень	1 шт.
Глубокий противень	1 шт.
Каталитическая панель	3 шт.
Боковая стойка	2 шт.
Телескопические направляющие	2 шт.
Вертел с ручкой и крюком	1 шт.
Силиконовые прихватки	2 шт.
Мешок для хранения кухонных аксессуаров	1 шт.
Термощуп	1 шт.
Саморезы	2 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях.

УТИЛИЗАЦИЯ



Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Гарантийный срок: 12 месяцев с даты продажи изделия
Дату изготовления Вы можете найти на корпусе устройства
Спроектировано и разработано компанией Garlyn
Сделано в Китае

www.garlyn.ru
GBO-1000-UM-06-STI