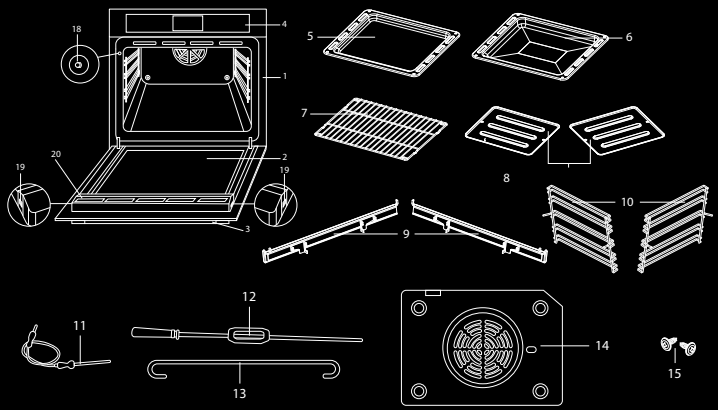
GARLYN

Шкаф духовой встраиваемый GBO-1000

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

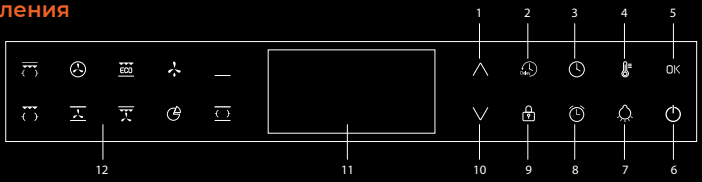
- ▲ Поверхности изделия сильно нагреваются во время работы, что может повлечь ожоги.
- ▲ Не прикасайтесь к панели управления острыми предметами.
- ▲ Перед проведением технического обслуживания отключайте прибор от электросети.

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
7. Решетка
8. Левая/правая каталитическая панель
9. Левая/правая телескопическая направляющая
10. Левая/правая боковая стойка
11. Термощуп
12. Вертел с ручкой и крючком
13. Кронштейн для вертела
14. Задняя каталитическая панель
15. Комплект саморезов
16. Комплект прихваток
17. Мешок для аксессуаров
18. Датчик открытия двери
19. Защелки для отсоединения внутреннего стекла
20. Фиксатор внутреннего стекла

Панель управления



1. ∧ – увеличение времени
2. – 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

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора. Помещение кухни должно быть сухим, проветриваемым и оборудовано эффективной вентиляцией. При установке прибора необходимо обеспечить легкий доступ ко всем элементам управления.

⚠ *Питание духовки должно быть выключено до полной сборки и установки.*

Подключите духовку к электросети. Нагрейте духовку до температуры 240 °C в течение примерно 30 мин., удалите все пятна и тщательно вымойте.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

После подключения к электросети дисплей будет показывать 00.00. Перед эксплуатацией необходимо установить текущее время, иначе духовой шкаф не будет работать.

Установка часов

Нажмите кнопку ⏻ на 3 секунды, чтобы включить прибор. Для установки времени нажмите кнопку установки часов 🕒. Начнет мигать индикатор часов. Для установки значения часов нажимайте кнопку ∧ / ∨. Нажмите кнопку 🕒 еще раз, значение минут начнет мигать. Для установки значения минут нажимайте кнопку ∧ / ∨. Нажмите кнопку OK или кнопку установки часов 🕒 для завершения установки времени.

Во время установки значения часов Вы можете выбрать 12-часовой формат отображения времени. Для этого в процессе редактирования значения часов нажмите и удерживайте кнопку установки часов 🕒.

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 ∧ / ∨ для установки температуры.
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.

Таблица режимов приготовления

Значок	Режим приготовления*	T °C по умолчанию	Диапазон T °C 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. 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
ECO	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 (стейков, шницелей, колбасок), а также для запекания бутербродов и тостов	210	50-250
	Размораживание. Постоянная мощная циркуляция воздуха вокруг замороженного продукта без включения нагревательных элементов разморозит его вдвое короче обычного времени. Не забывайте переворачивать продукты!	-	-
	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 со включенным верхним и нижним тэном	210	50-250

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

УХОД И ОЧИСТКА

Перед началом очистки отключите устройство от электросети и дайте ему остыть.

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

Для получения полной информации об эксплуатации Вашего прибора обращайтесь, пожалуйста, к руководству пользователя, а также в отдел заботы о клиентах GARLYN по телефону 8-800-350-05-03 (доб. 2)