



Gemlux

ПАСПОРТ

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: GL-OR-1536



EAC

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

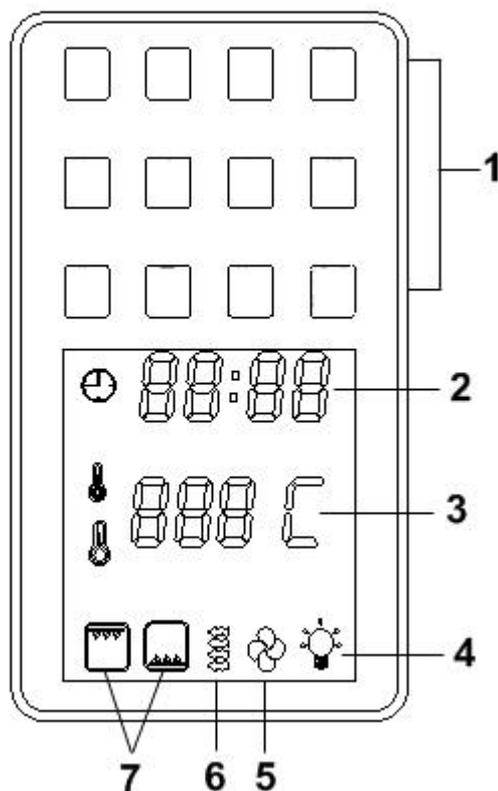
1. Прочитайте все инструкции и сохраните данный паспорт.
2. Данный прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, всегда используйте ручки или кнопки.
4. Во избежание удара током не погружайте шнур, вилку или любые части Печи в воду или другие жидкости.
5. Не позволяйте шнуру свисать через край стола или стойки, а также касаться горячих поверхностей.
6. Не используйте прибор с повреждённым шнуром или вилкой, а также при неисправности прибора или любом его повреждении. Верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или настройки.
7. Использование дополнительных комплектующих, не рекомендованных изготовителем прибора, может быть опасным или привести к травме.
8. Не размещайте прибор на разогретой газовой или электрической конфорке, или же вблизи них.
9. При работе печи необходимо обеспечить по крайней мере 10 см свободного пространства со всех её сторон, для того чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
10. Отключайте печь от розетки, когда она не используется и перед очисткой. Дайте остыть, прежде чем ставить или снимать детали, и перед очисткой.
11. При отключении устройства от сети питания всегда держитесь за вилку, и никогда не тяните за шнур.
12. Особую осторожность следует соблюдать при перемещении противня, поддона, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
13. Не закрывайте поддон для крошек или любую часть печи металлической фольгой. Это может привести к перегреву печи.
14. Будьте предельно осторожны при снятии горячего поддона и решетки, или удалении горячего жира или других горячих жидкостей. Используйте держатель и/или прихватку.

15. Не чистите внутреннюю поверхность печи металлическими губками, фрагменты которых могут повредить защиту и войти в контакт с электрическими компонентами, создавая риск поражения электрическим током.
16. Не помещайте в печь крупногабаритные продукты, металлические кухонные приборы, поскольку они могут создать угрозу возникновения пожара или поражения электрическим током.
17. Не следует использовать печь вблизи воспламеняющихся материалов, таких как занавески, драпировки, стены, и т.п. Не размещайте ничего на поверхности прибора во время его работы.
18. Особые меры предосторожности следует соблюдать при готовке или выпекании в посуде, изготовленной не из металла или огнеупорного стекла.
19. Убедитесь, что ничто не касается верхних или нижних частей печи.
20. Не помещайте в печь следующие материалы: картон, пластик, бумага и т.п.
21. Когда печь не используется, не храните в ней ничего, кроме рекомендованных производителем комплектующих.
22. Всегда используйте защитные изолирующие прихватки при установке или извлечении предметов из горячей печи.
23. Печь имеет дверцу с защитным огнеупорным стеклом. Это стекло крепче, чем обычное стекло, и более ударопрочное. Закаленное стекло все же может обломиться по кромке. Избегайте царапания поверхности дверцы или скалывания кромки.
24. При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. И дверца, и поверхности нагреваются во время использования.
25. Не используйте прибор на открытом воздухе.
26. Используйте прибор только по назначению.
27. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменён квалифицированным специалистом, во избежание опасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

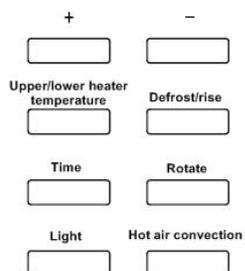
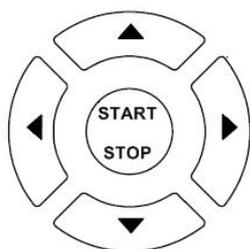
Модель	GL-OR-1536
Параметры электросети	220-240 В, 50 Гц
Мощность	1 600 Вт
Температурный диапазон	30-230 °С
Количество программ	12
Объем	36 л
Подсветка камеры	Да

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Клавиши выбора программы
2. Время
3. Температура верхнего и нижнего нагревательных элементов
4. Подсветка
5. Вращение вертела
6. Конвекция
7. Индикаторы работы верхнего и нижнего нагревательных элементов

Клавиши выбора и настройки режимов работы



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы
2. Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. С каждой стороны устройства должно оставаться не менее 10 см свободного пространства.
3. Извлеките все аксессуары из камеры устройства, промойте их и тщательно высушите перед повторной установкой.

Примечания:

- Перед первым использованием включите пустую духовку на 15 минут с температурой 200 °С. В процессе работы возможно появление небольшого количества дыма и запаха. Это нормально и не относится к неполадкам, так как при первом использовании происходит обгорание заводской смазки. **Важно:** в камере печи не должно быть решеток, противней и других аксессуаров.
- Расстояние между продуктами и верхним нагревательным элементом должно быть не менее 3 см.
- Противень следует установить на решетку. Не устанавливайте емкости для запекания непосредственно на нижний нагревательный элемент.
- При каждом использовании печи устанавливайте поддон для крошек.
- При работе с разогретой печью используйте защитные рукавицы или прихватки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВАЖНО! Не оставляйте устройство без присмотра во время работы!

TOAST (Тост)

Предустановленная температура: 180 °С; время – 25 минут. Когда температура в камере печи достигнет 195 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 165 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку TOAST (Тост) на дисплее отобразится температура 180 °С и время – 25:00. Загорятся значки: , , . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 180 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

САКЕ (Пирог)

Предустановленная температура: 155 °С; время – 27 минут. Когда температура в камере печи достигнет 170 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 140 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку САКЕ (Пирог) на дисплее отобразится температура 155 °С; время – 27:00. Загорятся значки: , , , . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 155 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

EGG TART (Яичный пирог)

Предустановленная температура: 200 °С; время – 20 минут. Когда температура в камере печи достигнет 215 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 185 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку EGG TART (Яичный пирог) на дисплее отобразится температура 200 °С; время – 20:00. Загорятся значки: , , , . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 200 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

COOKIES (Печенье)

Предустановленная температура: 175 °С; время – 12 минут. Когда температура в камере печи достигнет 190 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 160 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку COOKIES (Печенье) на дисплее отобразится температура 175 °С; время – 12:00. Загорятся значки: , ,  . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 175 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

PIZZA (Пицца)

Предустановленная температура: 230 °С; время – 15 минут. Когда температура в камере печи достигнет 245 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 215 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку PIZZA (Пицца) на дисплее отобразится температура 230 °С; время – 15:00. Загорятся значки: , ,  . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 230 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

DEFROST/RISE (Размораживание/расстойка)

Предустановленная температура: 45 °С; время – 50 минут. Нижний нагревательный элемент будет работать в половину мощности в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку DEFROST/RISE (Размораживание/расстойка) на дисплее отобразится температура 45 °С; время – 50:00. Загорятся значки: , ,  . Настройки температуры нагревательных элементов будут недоступны. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 45 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

WHOLE CHICKEN (Жареная курица)

Предустановленная температура: 230 °С; время – 50 минут. Когда температура в камере печи достигнет 245 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 215 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку WHOLE CHICKEN (Жареная курица) на дисплее отобразится температура 230 °С; время – 50:00. Загорятся значки: , ,  . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 230 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

CHICKEN WING (Куриные крылышки)

Предустановленная температура: 210 °С; время – 18 минут. Когда температура в камере печи достигнет 225 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 195 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку CHICKEN WING (Куриные крылышки) на дисплее отобразится температура 210 °С; время – 18:00. Загорятся значки: , ,  . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 210 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

SHISH KEBAB (Кебаб)

Предустановленная температура: 230 °С; время – 15 минут. Когда температура в камере печи достигнет 245 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 215 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку SHISH KEBAB (Кебаб) на дисплее отобразится температура 230 °С; время – 15:00. Загорятся значки: , , , . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 230 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

GRILLED FISH (Жареная рыба)

Предустановленная температура: 215 °С; время – 25 минут. Когда температура в камере печи достигнет 230 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 195 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку GRILLED FISH (Жареная рыба) на дисплее отобразится температура 215 °С; время – 25:00. Загорятся значки: , , , . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 215 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

POTATO CHIPS (Картофельные чипсы)

Предустановленная температура: 200 °С; время – 23 минут. Когда температура в камере печи достигнет 215 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 185 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку POTATO CHIPS (Картофельные чипсы) на дисплее отобразится температура 200 °С; время – 23:00. Загорятся значки: , , , . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 200 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

POPCORN (Попкорн)

Предустановленная температура: 150 °С; время – 15 минут. Когда температура в камере печи достигнет 165 °С, нагревательные элементы автоматически отключатся. Когда температура в камере печи упадет ниже 135 °С, нагревательные элементы снова включатся. Чередование включения и выключения нагревательных элементов будет продолжаться в течение всего цикла.

После нажатия на кнопку POPCORN (Попкорн) на дисплее отобразится температура 150 °С; время – 15:00. Загорятся значки: , ,  . С помощью клавиши настройки температуры нагревательных элементов можно задать необходимую температуру. С помощью клавиши настройки времени можно задать необходимое значение времени. Значение температуры перестанет мигать, когда температура внутри камеры печи достигнет 150 °С, а заданное время истечет. Звуковой сигнал оповестит об окончании нагрева камеры.

В процессе работы устройства можно включить/выключить конвекцию (Hot air convection), вращение гриля (Rotate), подсветку (Light). На дисплее отобразятся соответствующие значки   .

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

1. Любые работы по ремонту и обслуживанию должны проводиться на отключенном от сети питания и остывшем до комнатной температуры оборудовании.
2. Не протирайте нагревательные элементы.
3. Регулярно проводите очистку печи. Не погружайте корпус устройства в воду для очистки.
4. Для очистки внутренней камеры устройства используйте мягкую ткань и теплый мыльный раствор.
5. Не используйте для очистки едкие чистящие средства, а также колющие и режущие предметы.
6. После каждого использования открывайте дверцу печи, чтобы она могла высохнуть и остыть. Для удаления запахов поместите в камеру печи чашу лимонной воды и включите цикл выпечки на 10 минут при температуре 100 °С.
7. Не используйте фольгу в процессе приготовления пищи. Использование фольги допускается только при приготовлении мяса.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно **пункту Обслуживание и уход**). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.