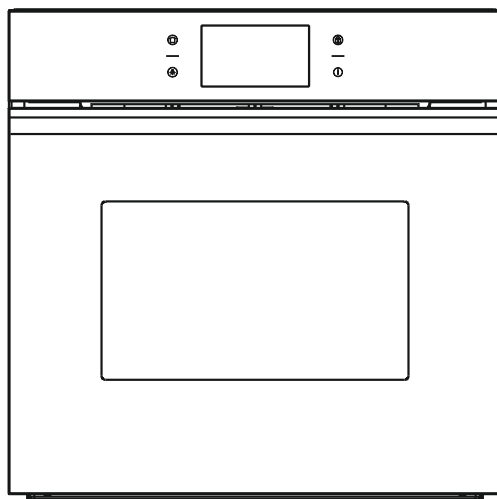




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Встраиваемый духовой шкаф



Модель: **BIO GS601X**

Перед установкой и эксплуатацией печи внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните информацию для дальнейшего использования.

Прочитайте данное руководство

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с покупкой встраиваемого духового шкафа Galatec!

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас внимательно изучить данное Руководство по эксплуатации до того, как начнете эксплуатировать изделие.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства в течение всего периода эксплуатации и передайте его вместе с прибором, если он перейдет к другому владельцу.

Изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения или неисправности, вызванные ошибками при установке изделия или несоблюдением правил по установке и эксплуатации, перечисленных в данном Руководстве.

Перед тем как обратиться в гарантийную службу

Обзор раздела Советы по устранению неисправностей поможет вам решить некоторые общие проблемы самостоятельно, и вам не придется просить о помощи технических специалистов.

Примечание:

Производитель, следуя политике постоянного развития и обновления продукта, может внести изменения без предварительного уведомления.

Содержание

Правила безопасной эксплуатации.....	4
Рекомендации по приготовлению пищи	5
Установка духового шкафа в кухонном гарнитуре.....	6
Наименование деталей.....	7
Панель управления.....	8
Инструкция по эксплуатации.....	9
Очистка и уход.....	18
Инструкция по использованию принадлежностей.....	22
Диагностика неисправностей.....	24
Технические характеристики.....	25
Утилизация.....	26

ВНИМАНИЕ!

- Если духовой шкаф включается впервые, он может выделять неприятный запах. Это происходит вследствие наличия связующего вещества, которое используется для изоляционных панелей в камере духовки. Дайте ему поработать в режиме верхний+нижний нагревательный элемент при 250°C в течение 90 минут для устранения всех масляных посторонних веществ внутри.
- При первом использовании присутствие легкого дымка и запаха вполне нормально. Если это происходит, просто подождите немного, пока запах не исчезнет, после чего можно помещать продукт в печь.
- Используйте данное изделие в хорошо проветриваемом помещении.
- Дети до 8 лет могут находиться рядом с работающей духовкой только под присмотром взрослых.
- Духовым шкафом могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными отклонениями, лица, не имеющие опыта и навыков работы с техникой, при условии, что они находятся под контролем, получили указания по использованию печи безопасным способом и осознают предполагаемые опасности. Дети не должны пользоваться электрическим прибором без присмотра.
- Прежде чем производить замену лампочки в духовке, убедитесь, что она отключена от сети во избежание риска удара электрическим током.
- В стационарную электропроводку, к которой осуществляется подключение данного изделия, должно быть вмонтировано устройство защитного отключения в соответствии с техническими параметрами подключенных потребителей электросети.
- При повреждении сетевого шнура его замену должен осуществлять производитель, сервисный агент или квалифицированный специалист.
- Нельзя использовать жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стеклянных дверей духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что приведет к разрушению стекла.
- Нельзя использовать паровой очиститель.
- Электроприбор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не касайтесь работающего духового шкафа влажными или мокрыми руками или ногами, это увеличивает риск поражения электрическим током.
- Нельзя слишком часто открывать дверь духовки в процессе приготовления пищи, это приводит к снижению эффективности работы духовки и может негативно сказаться на результате готовки.
- Электроприбор должен устанавливать и запускать в действие специалист с соответствующей квалификацией. Производитель рекомендует обратиться к Продавцу для консультации по данному вопросу.

Важно!

Производитель не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в результате ненадлежащей установки изделия посторонними лицами без соответствующей квалификации.

- Если открыта дверь или выдвигной ящик духового шкафа, нельзя ничего ставить на них, поскольку вы можете нарушить равновесие электроприбора и сломать их.
- Некоторые детали электроприбора могут сохранять тепло в течение продолжительного времени. Поэтому необходимо подождать пока они остынут прежде, чем касаться деталей, непосредственно подверженных воздействию тепла.
- Если вы не пользуетесь электроприбором длительное время, рекомендуется отключить его от сети.

Рекомендации по приготовлению пищи

1. При первом включении печи возможен небольшой дым, это связано с нагревом пропитки для изоляционных панелей вокруг печи. Это нормальное явление, необходимо дождаться когда исчезнет дым, после приступить к приготовлению пищи.
2. Горячий жир может легко воспламениться, поэтому будьте внимательны при использовании масла во время готовки.
3. Не используйте неустойчивую или деформированную посуду во избежание возможного переворачивания, это сопряжено с опасностью.
4. Части вертела очень острые, будьте осторожны при использовании.
5. При приготовлении мяса, всегда помещайте внутрь печи маслосборник.
6. Для уменьшения запаха горелой пищи, налейте немного воды в маслосборник.
7. Если при загрузке пищи или ее извлечении печь не остыла, будьте осторожны и всегда надевайте перчатки, чтобы избежать прикосновения к горячим элементам.
8. Не помещайте на дно печи тарелки и блюда; не покрывайте дно алюминиевой фольгой, так как это приведет к концентрации жара и повреждению эмалевого слоя.
9. При установке в печь решетки гриля, будьте осторожны. Не повредите внутреннюю эмалированную поверхность печи
10. Перед запеканием проколите мясо птицы или колбасу с помощью вилки. Это поможет предотвратить вздутие при выпечке.

Установка духового шкафа в кухонном гарнитуре

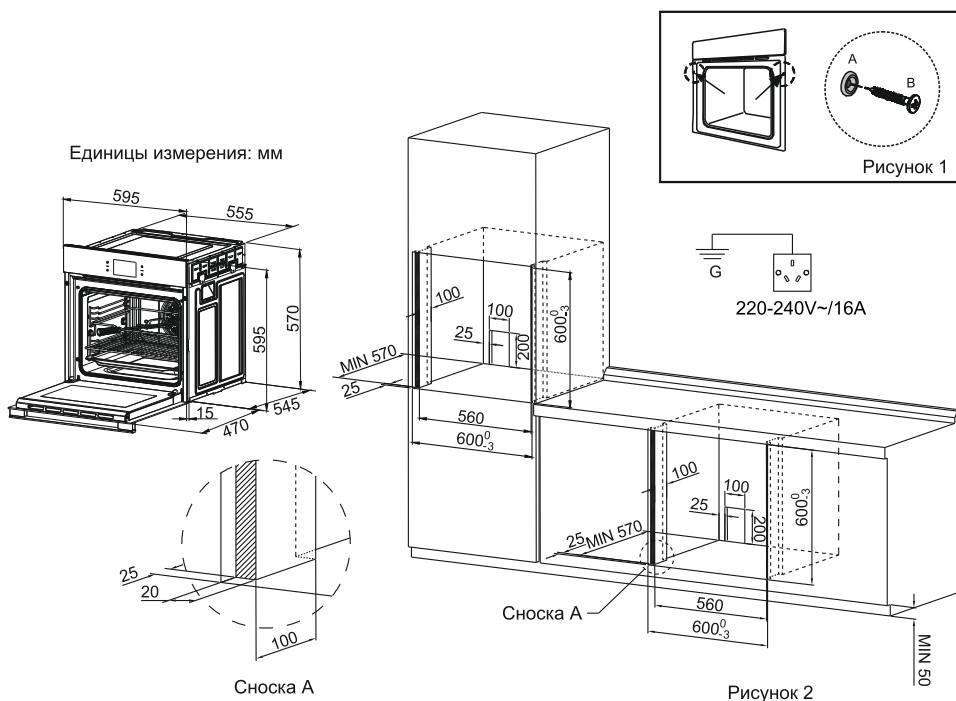
УСТАНОВКА

Монтаж оборудования и электрическое подключение должны осуществляться квалифицированным профессиональным техническим персоналом.

После распаковки проверьте, чтобы оборудование и шнур питания были исправны. Если у вас есть вопросы, не используйте оборудование, проконсультируйтесь со специалистами.

Способ установки

1. Установите печь в указанное место внутри кухни (устанавливается в тумбе или в вертикальных шкафах, как указано на рисунках ниже).
2. Прикрепите печь к кухонному гарнитуру при помощи винтов в месте установки. (Рис. 1).
3. Для определения положения монтажного отверстия, раскройте дверцу печи и загляните внутрь. В целях обеспечения полной вентиляции при установке печи расстояние должно быть в соответствии с изображением ниже. (Рис. 2)



Примечание:

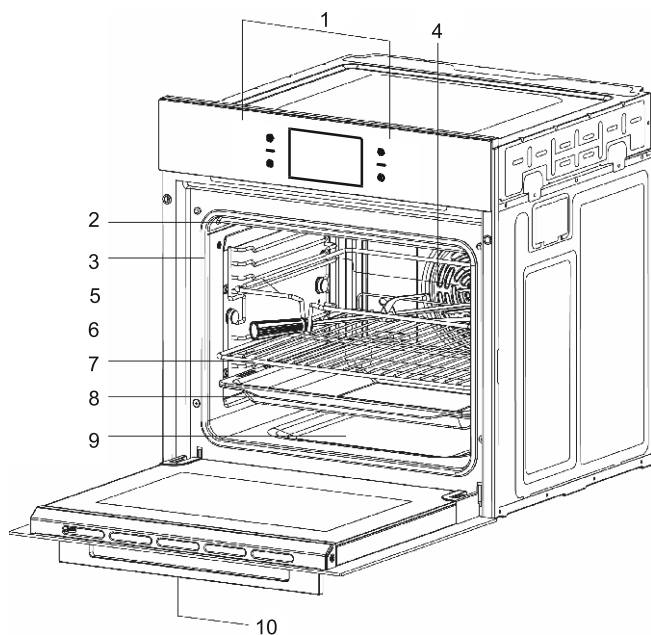
а) Для надлежащей работы печи, необходимо иметь секцию кухонного гарнитура соответствующего размера.

б) Панели секции кухонного гарнитура, которые находятся рядом с печью, должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей блока, изготовленного из ДСП, может выдержать температуру в 120 °С. После расположения печи внутри блока, электрическая часть должна быть полностью изолирована.

в) Все ограждения должны быть прочно закреплены, чтобы их нельзя было снять без использования специальных инструментов.

г) Снимите заднюю часть секции кухонного гарнитура, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха вокруг печи. У духового шкафа должен быть зазор между задней стенкой и стеной не менее 45 мм.

Наименование деталей







1. Панель управления
2. Трубки нагревателя
3. Обтюрирующее кольцо рабочей камеры
4. Конвекционный вентилятор
5. Кронштейн ротационного гриля






6. Вертел ротационного гриля
7. Решетка гриля
8. Маслосборник
9. Рабочая камера печи
10. Ручка дверцы печи

Панель управления




Изображение кнопки	Кнопка	ОБЩАЯ ФУНКЦИЯ
	Домашняя страница	При однократном нажатии система напомнит пользователю отменить установленную программу или сеанс готовки. При нажатии «Да» печь произведет возврат к основному интерфейсу.
	Освещение	Включение или выключение освещения в печи (не работает при включении режима блокировки от детей).
	Блокировка	Включить или выключить блокировку панели управления («Защита от детей»)
	Вкл./Выкл.	Включить или выключить печь.


Инструкция по эксплуатации


- При включении печи в сеть система войдет в режим ожидания, и начнет мигать кнопка «». Нажмите на кнопку «», чтобы вызвать интерфейс начальной загрузки, печь переключится на отображение домашней страницы.
- Диапазон температуры приготовления составляет от 40°C до 250°C. Диапазон времени приготовления от 0 до 23 часа и 59 минут.
- Если при выключенной блокировке от детей нажать на кнопку «» или «», система выйдет из выбранного меню настройки или напомнит пользователю о необходимости отменить текущую программу приготовления пищи и вернется на исходную страницу.
- Если вы хотите выключить печь, просто нажмите и удерживайте на панели «» в течение 3 секунд.
- На исходной странице выберите программу меню «Auto cook/Автоприготовление». Чтобы вызвать раскрывающееся меню, проведите пальцем вниз от верхней части экрана. Чтобы его закрыть, проведите пальцем вверх от нижней части раскрывающегося меню.
- Дверца печи должна быть закрыта во время любого процесса приготовления. Данная печь имеет особую систему циркуляции с естественным воздушным охлаждением и систему повторного использования горячего воздуха. Данная система обеспечивает оптимальную влажность и температуру в печи, запеченная пища прожаривается внутри, а снаружи получается золотистая хрустящая корочка. Кроме того, она позволяет сократить время приготовления и уменьшить потребление энергии. В процессе приготовления может появляться горячий пар, это нормальное явление.
- Если во время или в конце приготовления дверца печи открыта, будьте осторожны, может произойти выброс горячего воздуха.
- Панель управления данной печи оснащена сенсорным экраном, легкое прикосновение к кнопке обеспечивает соответствующее нажатие. Не давите на кнопку с чрезмерным усилием и не пользуйтесь экраном в перчатках.

Регулировка освещения

Когда печь начинает готовить, лампочка в системе загорается по умолчанию. Через 1 минуту лампочка автоматически выключается. За 30 секунд до окончания готовки лампочка автоматически включается. Лампочка автоматически выключается через 1 минуту после окончания готовки. Однократно нажмите на панели «», лампочка включится на 1 минуту и затем автоматически выключится.


Функция блокировки панели управления «Защита от детей»

Блокировка: В любом режиме в течение 3 секунд нажмите и удерживайте нажатой на панели «», панель управления будет заблокирована. В заблокированном состоянии при нажатии любой кнопки на панели управления, печь отобразит интерфейс блокировки для того, чтобы напомнить пользователю о необходимости ее снятия.




Разблокировка: В заблокированном состоянии в течение 3 секунд нажмите и удерживайте нажатой кнопку «», блокировка будет снята.

Функция предварительного нагрева



Перед началом приготовления сдвиньте температурный интерфейс влево или вправо, чтобы выбрать температуру предварительного нагрева, а затем нажмите кнопку температуры.




Нажмите «Preheat/Предварительный нагрев», после этого поместите пищу в печь, выберите желаемое время приготовления, а затем нажмите «» для запуска приготовления.

Примечание:

Чтобы завершить данную программу в процессе выполнения предварительного нагрева нажмите на панели «» или «», а затем нажмите «Yes/Да» или «» и после этого нажмите «Yes/Да». Интерфейс вернется на исходную страницу.

Настройка программы готовки без функции предварительного нагрева

После ввода температуры готовки нажмите «No Preheat/Без предварительного нагрева», а затем установите время готовки. Нажмите на «», чтобы начать готовить или вы можете нажать «», чтобы задать предустановленную программу. По достижении заданного времени печь автоматически начнет готовить.

Во время приготовления нажмите «», чтобы приостановить программу. Для ее возобновления нажмите на панели «». На любом этапе готовки, нажмите кнопку «» на дисплее отобразится «Whether to stop cooking?/Прекратите приготовление пищи?» нажмите «Yes/Да», чтобы отменить программу или «No/Нет», чтобы возобновить готовку.

Многофункциональная настройка

Данная функция позволяет установить 14 различных функций. Их способы работы, диапазон температур, порядок установки показаны ниже:

КОД	Режимы функционирования	Способы работы	Температурный диапазон	Пригодность для меню
1		Конвекция	50°C~250°C	Кебабы (220°C), жареный на гриле стейк (250°C)
2		3D горячий воздух		Жареная курица (250°C), печеный сладкий картофель (250°C), жареная баранья нога (250°C), барбекю (230°C)
3		Конвекционное запекание		Пицца (180°C), киш (190°C), яблочный пирог (190°C)
4		Нижний нагрев		Жареные пельмени (200°C), жареные манты (200°C)
5		Конвекционный гриль		Тосты (200°C)
6		Вертел		Жареная курица (250°C), жареная утка (250°C)
7		Печь		Печенье (160°C), торт (160°C), яичный тарт (190°C), барбекю (230°C)
8		Гриль-ЭКО		Нарезанный хлеб (200°C)

Печь имеет 8 видов функций приготовления пищи. Можно выбрать программу готовки путем прокручивания на главной странице, затем нажмите еще раз для подтверждения. На исходной странице появится интерфейс выбора температуры. Путем прокручивания влево или вправо выберите температуру готовки, а затем нажмите на показатель температуры, которая Вам нужна. Исходная страница выводит интерфейс настройки функции предварительного нагрева. Если предварительный нагрев необходим, нажмите **PREHEAT/ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**, после этого нажмите **CONFIRM/ПОДТВЕРДИТЬ**, а затем вам необходимо прокрутить интерфейс времени вверх или вниз, чтобы выбрать желаемое время приготовления. Приготовление в печи начнется после того, как вы нажмете «►».

Если предварительный нагрев не требуется, нажмите **NO PREHEAT/БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА**, а затем прокрутите интерфейс времени вверх или вниз, чтобы выбрать желаемое время приготовления. После этого нажмите «⌚», чтобы начать приготовление или нажмите , чтобы установить заданное время приготовления.

Например, вы хотите приготовить стейк на гриле при 250°C в течение 10 минут:

- а) Поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- б) Прокрутите исходную страницу, выберите «Convection/Конвекция» и нажмите на нее.
- в) Прокрутите температурный интерфейс влево или вправо, чтобы выбрать температуру приготовления (250°C) и затем нажмите 250°C.

г) Если требуется предварительный нагрев, нажмите «Preheat/Предварительный нагрев» (после предварительного нагрева нажмите CONFIRM/ПОДТВЕРДИТЬ). Если данная функция не требуется - «No preheat/Без предварительного нагрева».

д) Прокрутите интерфейс времени вверх или вниз, чтобы выбрать время приготовления и затем нажмите .

ПРИМЕЧАНИЕ: Самое большое время приготовления составляет 23 часа 59 минут.

Функции «Быстрый помощник»

1. Функция быстрого предварительного нагрева.

Найдите и нажмите на домашней странице «Quick preheat/Быстрый предварительный нагрев». Затем прокрутите влево или вправо, выберите температуру предварительного нагрева и нажмите на нее. Печь запустит предварительный нагрев.

2. Функция поддержания температуры

а) Найдите и нажмите на домашней странице «Keep warm/Поддержание температуры».

б) Прокрутите интерфейс влево или вправо, чтобы выбрать температуру (60°C-70°C-80°C), нажмите на температуру.

в) Прокрутите интерфейс времени вверх или вниз, чтобы ввести время приготовления. Для подтверждения нажмите «▶».

3. Разморозка

а) Найдите и нажмите на домашней странице «Defrost/Разморозка».

б) Прокрутите интерфейс температуры влево или вправо, чтобы выбрать температуру (40°C-50°C-60°C), нажмите на температуру.

в) Затем прокрутите интерфейс времени вверх или вниз, чтобы ввести время размораживания. Для подтверждения нажмите «▶».

Автоматическое меню

Данная функция позволяет установить 5 различных категорий меню. Нажав на категорию меню и войдя в специальные подменю, вы можете выбрать меню, которое хотите приготовить.

Категория автоматического меню		Торты и печенье	
Код	Меню	Температура приготовления	Полка
1.1	Choco Chip Cookies / Печенье с шоколадной крошкой	Выпекание 180	3-й уровень полки
1.2	Chocolate Marshmallows / Шоколадный зефир	Выпекание 180	3-й уровень полки
1.3	Cup Cakes / Капкейки	Выпекание 190	3-й уровень полки

1.4	Apple Cake / Яблочный торт	Выпекание 190	3-й уровень полки
1.5	Apple Pie / Яблочный пирог	Выпекание 200	3-й уровень полки
1.6	Mug Cakes / Кексы в кружке	Выпекание 180	3-й уровень полки
1.7	Banana Choco Cake / Шоколадно-банановый торт	Выпекание 190	3-й уровень полки
1.8	Swiss Cake Roll / Рулет	Выпекание 160	3-й уровень полки
1.9	Cream Cheese Cookies / Творожное печенье	Выпекание 180	3-й уровень полки
1.10	Choco Brownies / Шоколадный брауни	Выпекание 190	3-й уровень полки
1.11	Eggless Chocolate Cake / Шоколадный торт без яиц	Выпекание 190	3-й уровень полки
1.12	Vanilla Fruit Cake / Ванильно-фруктовый торт	Выпекание 190	3-й уровень полки
1.13	Puff Pastry / Слоеное тесто	Выпекание 180	3-й уровень полки
1.14	Peanut Butter Brownie / Брауни с арахисовой пастой	Выпекание 190	3-й уровень полки
1.15	Banana Oats Cake / Овсяно-банановый торт	Выпекание 160	3-й уровень полки
1.16	Honey Cake / Медовик	Выпекание 160	3-й уровень полки
1.17	Apple Chips / Яблочные чипсы	Выпекание 185	3-й уровень полки
1.18	Upside Down Cake / Перевернутый пирог	Выпекание 185	3-й уровень полки
1.19	Choco Lava Cake / Шоколадный фондан	Выпекание 190	3-й уровень полки

Категория автоматического меню		Овощи	
Код	Меню	Температура приготовления	Полка
2.1	Eggplant / Баклажан	Конвекция 200	3-й уровень полки
2.2	Vegetable Cutlets / Овощные котлеты	Конвекция 200	3-й уровень полки
2.3	Veg Sliders / Вегетарианский сэндвич-слайдер	Конвекция 180	3-й уровень полки
2.4	Stuffed Bellpeppers / Фаршированный болгарский перец	Гриль 180	3-й уровень полки
2.5	Stuffed Potato / Фаршированный картофель	Выпекание 190	3-й уровень полки

2.6	Sweet Potato / Сладкий картофель	Выпекание 250	3-й уровень полки
2.7	Mac-n-cheese / Макароны с сыром	Конвекция 180	3-й уровень полки
2.8	Paneer Tikka / Панир Тикка	Конвекция 200	3-й уровень полки

Категория автоматического меню		Блюда из рыбы	
Код	Меню	Температура приготовления	Полка
3.1	Baked Salmon / Запеченный лосось	Конвекция 200	3-й уровень полки
3.2	Saury / Сайра	Конвекция 200	3-й уровень полки
3.3	Baked Fish / Запеченная рыба	Конвекция 230	3-й уровень полки
3.4	Shrimp With Cheese / Креветки с сыром	Конвекция 200	3-й уровень полки
3.5	Yellow Fish / Желтый полосатик	Конвекция 230	3-й уровень полки
3.6	Tuna / Тунец	Конвекция 200	3-й уровень полки
3.7	Grilled Shrimp / Креветки на гриле	Конвекция 180	3-й уровень полки
3.8	Tilapia Mossambica / Мозамбикская тилапия	Конвекция 250	3-й уровень полки

Категория автоматического меню		Пицца и хлеб	
Код	Меню	Температура приготовления	Полка
4.1	Baby Bread Pizza / Мини-пицца	Нижний нагрев + конвекция (190)	3-й уровень полки
4.2	Vegetable Bruschetta / Овощная брускетта	Гриль 190	3-й уровень полки
4.3	Chicken Pizza / Пицца с курицей	Нижний нагрев + конвекция (190)	3-й уровень полки
4.4	Garlic Bread / Чесночный хлеб	Гриль 190	3-й уровень полки
4.5	Olive Pizza / Пицца с оливками	Нижний нагрев + конвекция (190)	3-й уровень полки
4.6	Rye Grain Bread / Ржаной хлеб	Выпекание 200	3-й уровень полки
4.7	Whole Wheat Bread / Цельнозерновой хлеб	Выпекание 190	3-й уровень полки

Категория автоматического меню		Блюда из курицы	
Код	Меню	Температура приготовления	Расположение
5.1	Baked Cheese Chicken / Запеченная курица с сыром	Выпекание 200	Третий уровень Первый уровень
5.2	Chicken Alfredo Pasta / Паста Чикен Альфредо	Выпекание 180	Третий уровень
5.3	Chicken Tikka / Курица Тикка	Выпекание 190	Четвертый уровень Первый уровень
5.4	Stuffed Chicken / Фаршированная курица	Конвекция 220	Третий уровень
5.5	Slow Roast lamb leg / Запеченная баранья нога	Выпекание 250	Третий уровень
5.6	Baked Broccoli Chicken / Запеченная курица с брокколи	выпекание 200	Третий уровень
5.7	Pesto Chicken / Курица Песто	Выпекание 190	Третий уровень
5.8	Grilled Chicken / Курица-гриль	Гриль 190	Третий уровень
5.9	Hassleback Chicken / Курица, запеченная гармошкой	Выпекание 200	Третий уровень

Например, вы хотите испечь медовик.

- а) Откройте домашнюю страницу, выберите и нажмите «Auto menu/Автоматическое меню».
- б) Выберите «Cakes and Cookies/Торты и печенье», затем нажмите «Honey Cake/Медовик».
- г) Выберите «Preheat/Предварительный нагрев».
- д) После предварительного нагрева нажмите «CONFIRM/ПОДТВЕРДИТЬ», чтобы подтвердить время приготовления. (Текущее время является для меню временем по умолчанию; Вы можете изменить его, прокрутив интерфейс времени вверх или вниз.)
- е) При однократном нажатии «▶» на интерфейсе появится напоминание для пользователя «Please place the cooking accessories according to the instructions!/Разместите противень согласно инструкции!»
- ж) Поместите продукты на противень или решетку и расположите их в печи в соответствии с положением, указанным в прилагаемой выше таблице.
- з) Нажмите «▶», чтобы начать готовку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если предварительный нагрев не требуется, выполните следующие действия.
- а) Откройте домашнюю страницу, выберите и нажмите «Auto menu/автоматический выбор меню».

б) Выберите «Cakes and Cookies/Торты и печенье», затем выберите и нажмите «Honey Cake/Медовик».

г) Нажмите «No Preheat/Без предварительного нагрева». На экране будет отображаться время приготовления по умолчанию. Прокрутив вверх или вниз интерфейс времени пользователь может выставить необходимое время приготовления.

д) При однократном нажатии «▶» на интерфейсе появится напоминание для пользователя «Please place the cooking accessories according to the instructions!/Разместите противень согласно инструкции!»

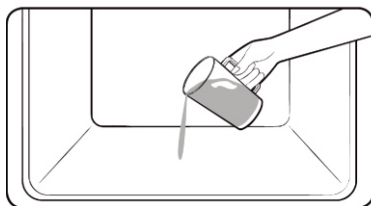
е) Поместите продукты на противень или металлическую стойку и расположите их в печи в соответствии с положением, указанным в прилагаемой выше таблице.

Нажмите «▶», чтобы начать готовку.

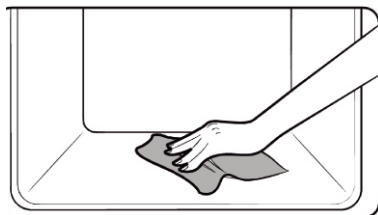
Функция очистки паром

Данная печь оснащена функцией очистки паром, которую можно использовать для очистки легкого загрязнения в печи.

1. Откройте дверцу печи и извлеките все принадлежности.
2. Вылейте на дно печи 400 мл воды и закройте дверцу.





3. Найдите и нажмите на исходной странице «Defrost/Разморозка».
4. Прокрутите температурный интерфейс влево или вправо и выберите температуру 60°C и подтвердите выбор.
5. Затем прокрутите интерфейс времени вверх или вниз, чтобы ввести время размораживания 5 минут. Для подтверждения нажмите «▶»
6. После завершения программы не открывайте дверцу печи в течение 20 минут.
7. Затем откройте дверцу и с помощью сухой ткани очистите печь изнутри.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если печь имеет сильные масляные загрязнения (например, после жарения или гриля) рекомендуется перед запуском паровой очистки вручную удалить стойкие загрязнения с помощью чистящего средства.
- После завершения цикла оставьте дверцу печи приоткрытой. Это позволит тщательно высохнуть внутренней эмалированной поверхности.
- Пока печь остается горячей внутри, автоматическая чистка не запустится. Подождите, пока печь остынет и попробуйте снова.
- Не наливайте воду слишком резко, делайте это осторожно. В противном случае вода выплеснется наружу.

Функция «Favorites/Избранное»

После приготовления вы можете сохранить программу, нажав кнопку «Favorites/Избранное», на дисплее отобразится  «Added to Favorites». В следующий раз вы можете сразу же найти программу приготовления в избранном и выбрать ее. Затем нажмите «▶», чтобы начать готовить или нажмите «⊖», чтобы установить заданное время приготовления. Если количество программ в избранном превысит 100, на экране отобразится уведомление  «Favorites are full». «Favorites are full».

Если вам необходимо удалить существующий набор программ готовки, просто найдите программу готовки, а затем прокрутите влево или нажмите на нее в течение 3 секунд, а затем нажмите кнопку «⏏».

Настройка системы

1. Установка времени и даты

Найдите и нажмите на домашней странице «Settings/Настройки». Выберите пункт «Time and Date/Время и дата». Прокрутите интерфейс даты вверх или вниз и задайте нужную дату, а затем нажмите «CONFIRM/ПОДТВЕРДИТЬ». Интерфейс перейдет к настройке времени. Прокрутите интерфейс вверх или вниз, чтобы ввести время, и нажмите «CONFIRM/ПОДТВЕРДИТЬ».

2. Настройка дисплея и яркости

Нажмите на домашней странице «Settings/Настройки». Выберите «Дисплей и яркость». Прокрутите регулировку яркости влево или вправо, чтобы отрегулировать яркость дисплея панели управления печи.

3. Заводские настройки

Нажмите на домашней странице «Settings/Настройки». Выберите пункт «Factory settings/Заводские настройки», нажмите на него. Появится напоминание «Whether to restore factory settings?/Восстановить заводские настройки?». Нажмите «Yes/Да», чтобы восстановить заводские настройки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Будьте внимательны! После данного действия все пользовательские настройки будут сброшены на заводские!

4. Функция автоматической блокировки от детей

Нажмите на домашней странице «Settings/Настройки». Выберите функцию «Automatic child lock/Автоматическая блокировка от детей» и активируйте ее. Система будет автоматически заблокирована, если в течение нескольких минут в любом режиме не будет произведена любая операция.

В заблокированном состоянии нажмите любую кнопку на панели, печь отобразит интерфейс блокировки для того, чтобы напомнить пользователю о снятии блокировки.

Прекращение блокировки: В заблокированном состоянии нажмите и удерживайте на панели в течение 3 секунд «Ⓢ»), блокировка будет снята.

Функция памяти текущих настроек

Во время процесса готовки, если произойдет непредвиденное отключение электроэнергии не больше чем на 24 часа, то при возобновлении питания система отобразит интерфейс приостановки готовки с напоминанием для пользователя о продолжении готовки, начатой ранее. Если вы хотите продолжить, нажмите «YES/ДА», если нет, то нажмите «NO/НЕТ».

Очистка и уход

Общие рекомендации:

1. Перед заменой лампочки или проведением очистки убедитесь, что прибор выключен и отключен от сети питания во избежание поражения электрическим током.
2. Помойте печь с использованием воды и небольшого количества моющей жидкости; протрите ее мягкой тканью или губкой. При очистке водой может произойти ее растекание по поверхности.
3. Используйте мягкое моющее средство для очистки окон. Протрите поверхность мягкой тканью для очистки окон или микрофиброй без ворса. Делайте это горизонтальными движениями без приложения усилия.
4. Никогда не используйте для очистки прибора пар или струи, подаваемые под высоким давлением.
5. Никогда не используйте абразивные или едкие очистители, проволочные мочалки или острые предметы для очистки стеклянной дверцы печи, поскольку это может повредить поверхность, эмалевый слой и испортить внешний вид печи.
6. При попадании на корпус каких-либо абразивных или едких веществ немедленно протрите его водой.
7. Очистите нержавеющую сталь и эмалевые поверхности теплой мыльной водой или средствами соответствующих брендов.
8. Очень важно очищать печь каждый раз после ее использования.

9. Во время готовки растопленный жир оседает на стенках печи. При дальнейшем использовании печи этот жир может быть причиной неприятного запаха и даже влиять на результат готовки. Для очистки используйте горячую воду и моющее средство, затем всё тщательно промойте.

10. Сразу же удаляйте частицы налета, жира, кукурузной муки и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Используйте средства по уходу, предназначенные для нержавеющей стали. Соблюдайте инструкции производителя. Прежде чем использовать на всей поверхности попробуйте действие средства на небольшом участке.

11. Для проведения очистки прибор необходимо выключить и дать остыть.

12. По соображениям безопасности не очищайте прибор с помощью парового очистителя или очистительным оборудованием высокого давления.

13. При проведении очистки не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки и грубые чистящие салфетки.

14. При утилизации печи полностью отключите все функции во избежание возможных травм. Например, обрежьте наружный кабель печи, уничтожьте блокирующее устройство.

Очистка деталей

Наружная поверхность печи

Протирайте оборудование только влажной мягкой тканью. Не используйте толстую губку или грубую ткань. Если загрязнение удаляется с трудом можно добавить в воду моющее средство, затем вытереть сухой салфеткой. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, они сделают поверхность оборудования шероховатой. Если вы случайно разлили некоторые средства, немедленно промойте поверхность водой.

Принадлежности для печи

Произведите тщательную очистку с использованием мыла и воды и вытрите насухо.

Внутреннее пространство печи

После того, как печь охладится, используйте влажную салфетку, чтобы вытереть внутри остатки загрязнений. Ввиду наличия эмалевого слоя и металлической поверхности изделия под высокой температурой будет присутствовать некоторый эффект выцветания. Это нормальное явление и оно не оказывает влияния на функционирование печи. Не пытайтесь использовать грубую фрикционную накладку или концентрированный очиститель, чтобы убрать данное выцветание. Эмалированные поверхности очищайте с помощью теплой воды. Не используйте металлические губки, едкие и абразивные чистящие средства или острые предметы (например, нож или скребок). Они могут повредить эмалевый слой.

Дверца и стеклянная панель печи

С помощью губки и мягкого чистящего раствора произведите очистку дверцы печи и просушите ее. Не используйте металлическую губку или едкий очиститель и скребок. Они могут вызвать повреждение поверхности печи. В целях очистки вы можете полностью снять дверцу печи. При очистке стеклянной панели не применяйте зачистку с усилием, с помощью острия или острых предметов. Это приведет к появлению на стеклянной поверхности царапин, а стеклянные панели после этого могут быть повреждены в результате изменения температуры печи. После завершения очистки, сначала на дверцу печи устанавливается стеклянная панель и после этого устанавливается дверца печи. Будьте внимательны! Не устанавливайте стеклянную панель обратной стороной! Необходимо правильно установить стеклянную панель печи, в противном случае, не пользуйтесь печью.

А. Снятие дверцы печи:

1. Потяните дверцу печи, чтобы она оказалась в горизонтальном положении.
2. Переместите защелки запорного механизма с обеих сторон в полностью открытое положение (см. рис. 1), и придерживайте дверь.
3. Придерживайте и снимайте дверь с печи под углом 60 градусов.

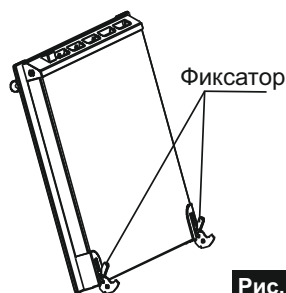


Рис. 1

Б. Снятие стекол

1. Снимите верхнюю часть (заслонку), открутив болты с обеих сторон. (См. рис. 2).
2. Открутите другие 6 болтов в противоположной верхней части с обеих сторон дверцы. (См. рис. 2).
3. Потяните на себя и снимите стекло 1. (См. рис. 3).
4. Выньте мягкие прокладки по четырем сторонам стекол.
5. Потяните на себя и снимите стекло 2. (См. рис. 3).
6. Очистите верхнюю часть (заслонку) моющим средством для стальных изделий подходящей торговой марки.

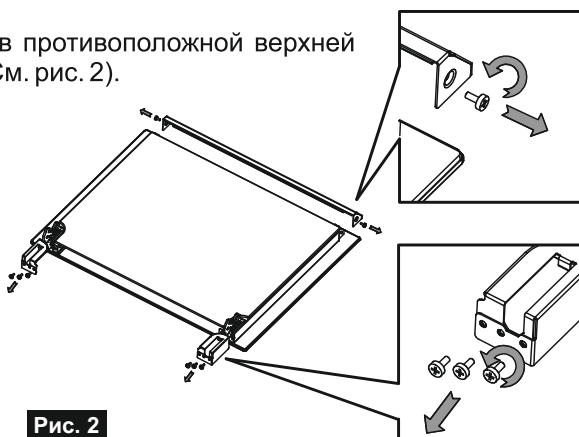


Рис. 2

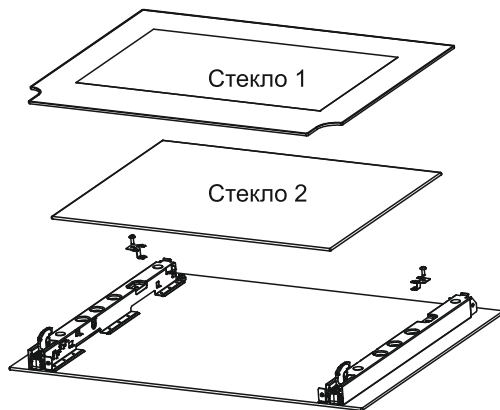


Рис. 3

В. Установка дверцы печи

1. Установите стекла на правильную поверхность и в правильном порядке.
2. Установите верхнюю часть (заслонку), закручивая болты.
3. Установите петли в соответствующие отверстия с обеих сторон и поверните дверцу печи вниз. Ход петель раскроется, если дверца печи находится в правильном положении, блокируя запорный механизм.
4. Закройте дверцу печи.

Г. Очистка уплотнительного кольца рабочей камеры печи

В целях обеспечения нормального функционирования вокруг рабочей камеры печи имеется уплотнительное кольцо. Следует периодически проверять состояние уплотнения. Например, если кольцо загрязнилось, необходимо его почистить. Кольцо можно извлекать с целью проведения его очистки. Если соединение уплотнения повреждено или износилось, для его замены свяжитесь с отделом послепродажного обслуживания. Не пользуйтесь печью, если уплотнительное кольцо отсутствует или повреждено.

1. Упритесь одним углом обтюрирующего кольца и снимайте обтюрацию с каждого угла. (См. рис. 4).
2. Очистите обтюрирующее кольцо соответствующим чистящим средством и просушите.
3. Наденьте обтюрирующее кольцо на каждый угол.

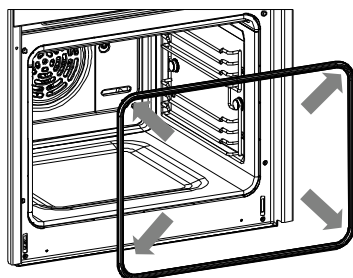


Рис. 4

Инструкция по использованию принадлежностей

А. Установка направляющих решеток (см. рис. 1):

1. Установите соответственно левую/правую решетку и закрепите болтами внутри рабочей камеры

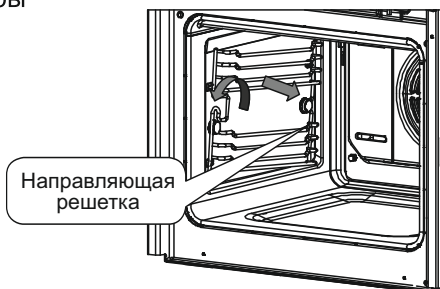


Рис. 1

Б. Расположение и уровни решетки (см. рис. 2):

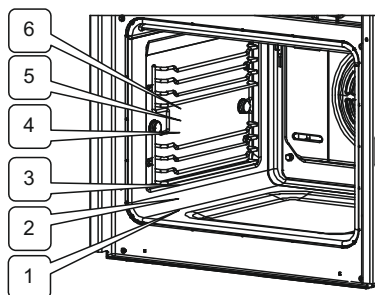


Рис. 2

В. Установка гриля (см. рис. 3):

1. На первый уровень поместите маслосборник.
2. Поместите решетку гриля на уровень выше маслосборника.

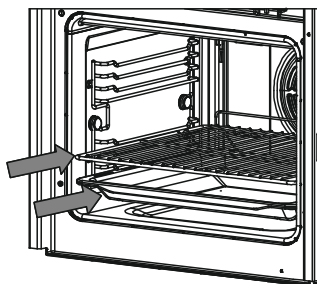
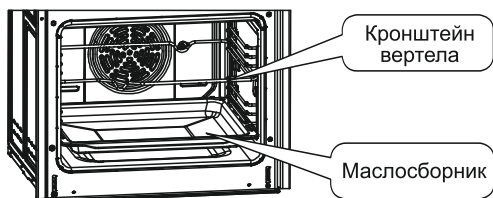


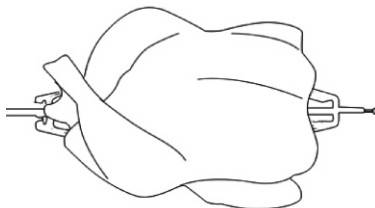
Рис. 3

Г. Установка кронштейна вертела

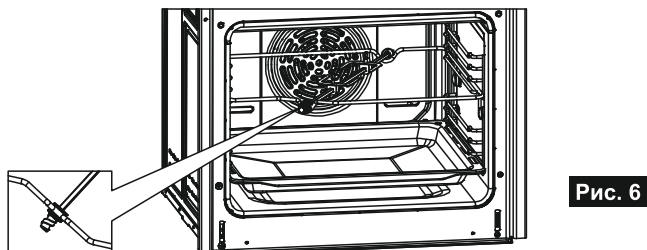
1. На первый уровень поместите маслосборник.
2. Поместите кронштейн вертела на уровень печи 4 (рисунок 4) (кронштейн вертела необходимо располагать только на уровне 4; только так вертел будет использоваться правильно).; (См. рис. 4).



3. Приготовьте курицу или утку со своими любимыми ингредиентами. Насадите на вертел курицу или утку (рис. 5). В случае, если она недостаточно прочная, можно использовать обертку из алюминиевой фольги с проволочной стяжкой;

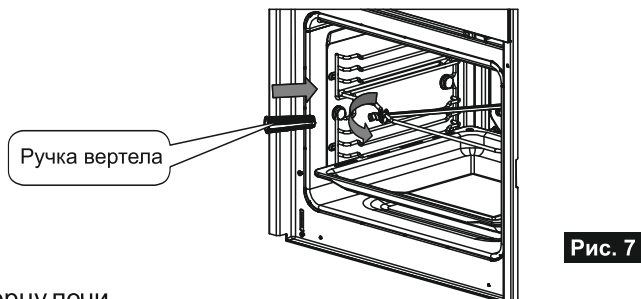


4. Вставьте вертел в отверстие в стене рабочей камеры печи. Поместите вертел с продуктами в корпус роторного двигателя камеры печи (рисунок 6). Оба конца вертела расположите на кронштейне.



5. Запустите программу для гриля. Убедитесь в нормальной работе вертела, затем закройте дверцу печи.

6. По окончании готовки на вертеле откройте дверцу печи, поверните ручку вертела, чтобы снять с него готовые продукты (рис. 7). Открутите ручку от вертела.



7. Закройте дверцу печи.

Примечание:

- Вертел подходит для приготовления мяса большого размера. Например, баранины, птицы.
- Пошаговое закрепление продуктов на вертеле: Поместите продукты на середину вертела, а затем закрепите их вилками с обеих сторон.
- Закрепите крылья птицы на задней части туши; ноги птицы закрепите на туше таким образом, чтобы они не свисали и не обгорали.
- Проколите на туше птицы несколько отверстий, чтобы выходили соки.
- Если вращение вертела прекратится, это не является неисправностью. Просто слегка надавите на него, и он возобновит вращение.




Д. Рекомендации по выбору посуды

- Толщина посуды, электропроводность и ее цвет будут влиять на приготовление пищи. Запомните: 1) Использование алюминиевой фольги, огнеупорной глины, жира на противне, запекание на нижнем ярусе не придаст продуктам ярко выраженного цвета. Зато сохранит достаточно много соков. Рекомендуется использовать данный вид посуды для подогрева мучных изделий, теста и барбекю. 2) Используйте эмалированный чугун, стекло, железо, покрытое оловом, и огнеупорный фарфор с окраской формы против слепания. При выпекании на нижнем ярусе продукты приобретут более интенсивную окраску. Рекомендуется использовать данный вид посуды для приготовления яичных тартов, пирогов и прочей пищи с хрустящей корочкой.
- В процессе готовки объем продуктов может изменяться, поэтому выбирайте соответствующую посуду ориентируясь на текущий состав продуктов.
- При приготовлении мяса и птицы, чтобы предотвратить разбрызгивание масла, выберите подходящий размер посуды с крышкой на более глубоком противне или огнеупорную стеклянную кастрюлю.
- При приготовлении теста или крема используйте стеклянный противень.

Диагностика неисправностей

Неисправность может возникнуть ввиду простых причин и в некоторых случаях может быть легко устранена пользователем самостоятельно. Перед обращением в сервисную службу внимательно прочтите следующие инструкции.

Неисправность	Возможные причины	Пути решения
Печь не нагревается или не может быть установлен режим нагрева	Обгорание контакта	Проверните несколько раз переключатель выбора режима нагрева
Наличие шума после готовки.	После окончания готовки охлаждающие вентиляторы продолжают работать, пока корпус печи не остынет.	Это нормальное явление и не является неисправностью.

Освещение в печи неяркое.	Лампочка перегорела или повреждена.	Замените лампочку в печи.
Отображается код ошибки "Е-4".	Аварийный сигнал высокой температуры.	Нажмите на «  » для возврата в режим ожидания.
Отображается код ошибки "Е-5".	Работа сигнала неисправности цепи.	Нажмите на «  » для возврата в режим ожидания.
Отображается код ошибки "Е-6".	Аварийный сигнал короткого замыкания.	Нажмите на «  » для возврата в режим ожидания.

Примечание:

Ремонт печи может осуществляться только квалифицированными специалистами по техническому обслуживанию, которые прошли соответствующее обучение. Некачественное обслуживание может стать причиной серьезного ущерба для пользователя.

Технические характеристики

Источник питания:	220-240В~50 / 60 Гц
Номинальная выходная мощность:	3000 Вт
Габариты:	595 мм (В)×595 мм (Ш)×570 мм (Г)
Размеры рабочей камеры печи:	340 мм (В) × 470 мм (Ш) × 410 мм (Г)
Емкость печи:	65 литров
Вес нетто:	Приблизительно 39,5 кг

Утилизация



Данная маркировка означает, что данное изделие нельзя утилизировать с другими бытовыми отходами, чтобы не допустить возможного ущерба окружающей среде или вреда здоровью. Чтобы утилизировать использованное устройство, следует воспользоваться услугами специалистов.

Срок службы данного изделия составляет 7 лет.



Изготовитель/Филиал изготовителя (производственная площадка):

Guangdong Galanz Microwave Oven and Electrical Appliances Manufacturing Co., Ltd.

Гуандун Галанц Майкравэйв Овэн Электрикал Эпплайнсис Мэньюфэчуринг Ко., Лтд.

Адрес: 25 Ronggui Nan Road, Ronggui, Shunde, Foshan, China

25, Жунгуй Нань Роуд, Жунгуй, Шуньдэ, Фошань, Китай

Импортер / Уполномоченный представитель изготовителя на территории Таможенного Союза, принимающий претензии:

ИП Трегубов Вячеслав Юрьевич

Адрес: Российская Федерация, 692651, Приморский край, Михайловский район, село Михайловка, квартал 3, дом 2, квартира 37,

Телефон: 8-800-333-33-66



www.galatec.hk

D1000057