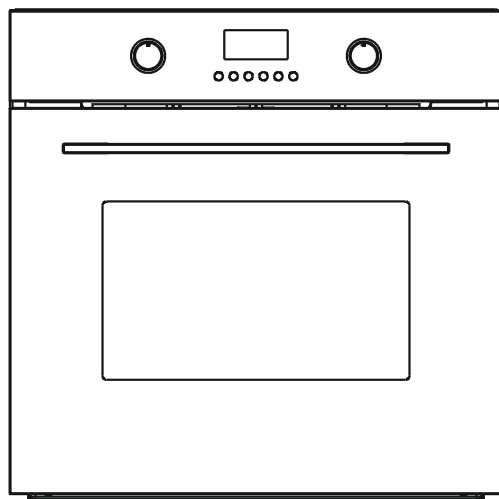




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Встраиваемый духовой шкаф



Модель: **BIO GS601B**

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

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.....	14
Инструкция по использованию принадлежностей.....	18
Диагностика неисправностей.....	22
Технические характеристики.....	23
Утилизация.....	23

Правила безопасной эксплуатации

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 ° 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

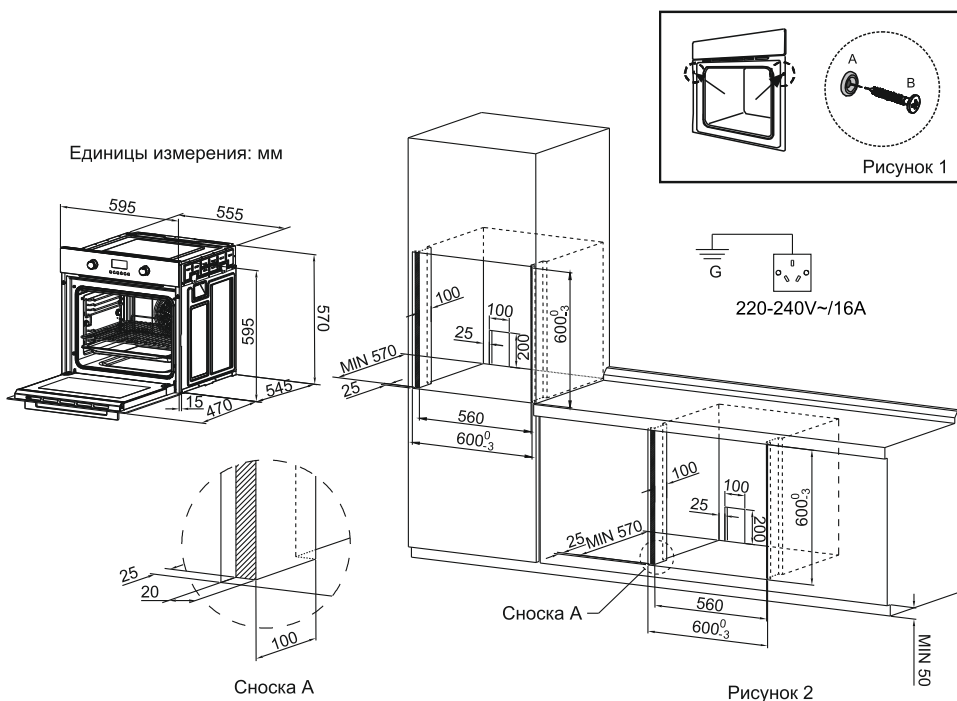
УСТАНОВКА

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:

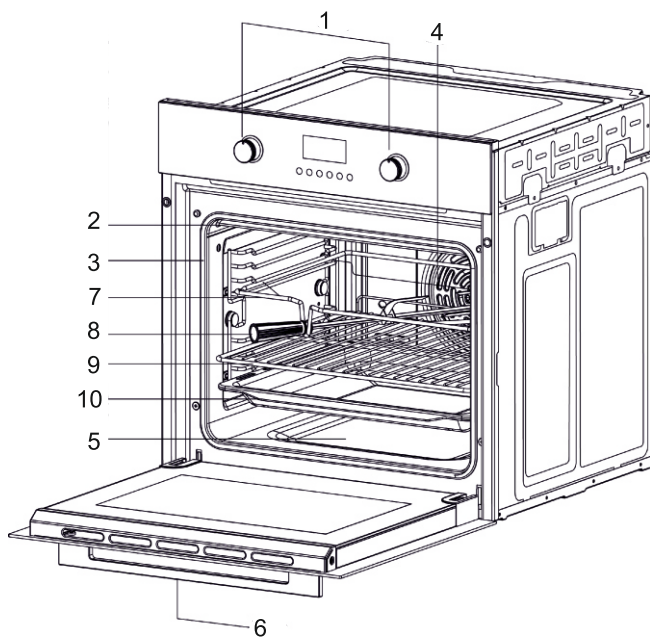
а. Для надлежащей работы печи, необходимо иметь секцию кухонного гарнитура соответствующего размера.

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. Обтюрлирующее кольцо рабочей камеры
4. Конвекционный вентилятор
5. Рабочая камера печи

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

Панель управления

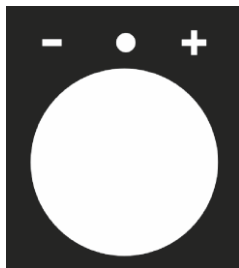


Изображение кнопки	Кнопка	ОБЩАЯ ФУНКЦИЯ
	Температура	Используйте данную кнопку для регулировки температуры
	Часы	Используйте для настройки часов, установки времени готовки
	Таймер	Используйте данную кнопку для запуска таймера
	Предохранительная блокировка	Используйте данную кнопку, чтобы включить или выключить функцию "безопасный" замок.
	Освещение	Используйте данную кнопку для включения или выключения освещения в печи.
	Подтвердить Запуск/Остановка	Нажмите данную кнопку, чтобы запустить или остановить программу готовки или подтвердить настройку температуры, времени приготовления и часов.



Функциональный переключатель

1. Поворачивайте, чтобы выбрать различные типы программ.
2. Поверните его в положение «●», система вернется в состояние ожидания. Чтобы скрыть переключатель нажмите на него.



+/- Переключатель

1. Поворачивайте, чтобы отрегулировать время и выбирать различную температуру.
2. Поверните переключатель в положение «●», а затем нажмите на него, чтобы его скрыть.

Инструкция по эксплуатации

- При включении печи система подаст звуковой сигнал. На дисплее отобразится соответствующая функция функционального переключателя (если левый переключатель установлен на функцию сброса «●», то отобразится только «12:00».).
- Для приостановки программы во время готовки нажмите на панели «▶||». На дисплее отобразится «PAU/ПАУЗА». Для возобновления произведите повторное нажатие. В любом режиме поверните левый функциональный переключатель в положение «●» и печь вернется в режим ожидания.
- В конце процесса приготовления, на дисплее отобразится End/Конец и система каждые 2 минуты будет подавать голосовое напоминание до нажатия на панели любой кнопки.
- После использования печи убедитесь, что переключатели находятся в положении «●». При нажатии на переключатель он будет скрыт.
- В процессе готовки дверца печи должна быть закрыта. Данная печь имеет специальную циркуляцию с естественным воздушным охлаждением и систему повторного использования горячего воздуха. Данная система обеспечивает влажность и температуру в печи. Запеченная пища прожаривается внутри, а снаружи имеет золотистую хрустящую корочку. Кроме того, вы можете сократить время приготовления, уменьшить потребление энергии. В процессе приготовления может появляться горячий пар. Это нормальное явление.
- Когда во время или в конце приготовления дверца печи открыта, будьте осторожны, может произойти выброс горячего воздуха.
- Режим экономии электроэнергии:
При нахождении более одной минуты в режиме ожидания дисплей перейдет в режим энергосбережения. Для его отключения поверните любой переключатель или нажмите любую кнопку на панели.
- Точки градуировки переключателя сосредоточены на точке координат «?». Аккуратное нажатие может защитить переключатель.
- Панель управления данной печи оснащена сенсорным экраном, легкое прикосновение к кнопке воспроизводит соответствующее действие. Не давите на кнопку и не пользуйтесь экраном в перчатках.

Установка часов

Данные часы имеют 24-часовой формат.

Например: Предположим, вы хотите установить время печи 9:30.

1. Поверните левый функциональный переключатель в положение «●».
2. Нажмите «⌚», замигают цифры часов.
3. Поверните переключатель «+/-», чтобы ввести на часах «9».
4. Нажмите «▶|», замигают цифры минут.
5. Поверните переключатель «+/-», чтобы ввести на часах «30» минут.
6. Для подтверждения нажмите «▶|».







Включение / выключение лампочки печи




Когда печь начинает готовить, лампочка печи в системе включается по умолчанию. Через 1 минуту лампочка автоматически выключается. За 60 секунд до окончания готовки лампочка автоматически включается. Лампочка автоматически выключается через 1 минуту после окончания готовки. Пользователь может включать или выключать лампочку в печи, нажав на панели

Многофункциональная настройка


Данная функция позволяет установить 11 различных функций. В конце готовки вентилятор сделает перерыв работе около 3 минут для того, чтобы охладить рабочую камеру. Способы работы, диапазон температур, порядок установки показаны ниже:


КОД	Режимы функционирования	Способы работы	Температурный диапазон	Пригодность для меню
1		Верхний наружный нагрев + нижний нагрев	30°C ~ 250°C	Печенье (160°C), торт (160°C), яичный тарт (190°C), барбекю (230°C)
2		Обратная конвекция		Кебабы (220°C), жареный на гриле стейк (250°C)
3		Обратная конвекция + нижний нагрев		Пицца (180°C), киш (190°C), яблочный пирог (190°C)
4		Нижний нагрев	30°C~220°C	Жареные пельмени (200°C), жареные манты (200°C)
5		Верхний двойной нагрев + вентилятор	30°C~250°C	Тосты (200°C)

6		Нижний нагрев + вентилятор	30°C~220°C	Сушеный сладкий картофель (120°C), сушеная говядина (120°C)
7		Верхний внутренний нагрев + нижний нагрев	30°C~250°C	Рыба на гриле (200°C), кукуруза на гриле (200°C), жареные овощи (180°C)
8		Поддержание заданной температуры (Нижний нагрев)	60°C~80°C	Запеченные, жареные продукты
9		Разморозка (вентилятор)	40°C~60°C	Замороженные продукты
10		Двойной верхний нагрев + ротационный гриль	30°C~250°C	Жареная курица (250°C), жареная утка (250°C)
11		Верхний наружный нагрев + нижний нагрев + вентилятор		Барбекю (230°C), курица (250°C), жареная баранья нога (250°C)

Данная электрическая печь имеет 11 функций приготовления пищи и функцию сброса. Можно выбирать способ приготовления, повернув функциональный переключатель слева. Значки на панели «» и «» предназначены для изменения температуры и времени приготовления: Нажмите «», текущая температура замигает в течение 10 секунд, поверните переключатель «+/-», чтобы в течение 10 секунд ввести температуру приготовления, затем для подтверждения нажмите на панели «>||».

ПРИМЕЧАНИЕ:

Нажатие и удержание в течение 5 секунд «» позволит переключить единицы измерения температуры с °C на °F. Единицей измерения по умолчанию является °C.

Нажмите «», текущее время будет мигать в течение 10 секунд. Поверните «+/-», чтобы ввести цифру значения часов времени приготовления, а затем нажмите на панели «>||», поверните «+/-», чтобы ввести значение минут времени приготовления. Для подтверждения нажмите на панели «>||». По окончании настройки времени и температуры, нажмите на панели «>||», чтобы начать процесс готовки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если пользователь не установит время приготовления, оно автоматически увеличится с малого до большого. Если время приготовления было установлено, то во время начала процесса готовки запустится обратный отсчет.


Функция предварительной установки

Данная функция может автоматически воспроизвести функцию запуска печи в определенное время, установленное заранее.

Например: Предположим, настоящее время - 12:30. Вы хотите установить программу

«Обратная конвекция» и запустить ее в 15:30. Время приготовления составит 2 часа.

Последовательность действий:

1. Поместите продукты в печь, закройте дверцу.
2. Поверните функциональный переключатель, чтобы выбрать на дисплее функцию «Обратная конвекция» .
3. Нажмите на панели «↓», замигает значение исходной температуры. Поверните переключатель «-/+», чтобы ввести температуру. Для подтверждения нажмите на панели ▷||.
4. Нажмите на панели «⌚», замигает исходное значение времени. Поверните переключатель «-/+», чтобы ввести значение времени приготовления «2:00». Для подтверждения нажмите на панели ▷||.
5. Нажмите на панели «⌚», в это время на дисплее отобразится текущее значение часов и «⌚».
6. При мигании цифровых значений часов поверните переключатель «-/+» для ввода цифрового значения часов «15». Для подтверждения нажмите на панели ▷||.
7. При мигании цифровых значений минут поверните переключатель «-/+» для ввода цифрового значения минут «30». Для подтверждения нажмите на панели ▷||.
8. После этого программа автоматически запустится в 15:30. Время приготовления составит 2 часа.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В режиме предварительной установки нажатием «⌚» можно проверить текущее назначенное время один раз в течение 5 секунд. Если вы хотите отменить заданное значение, вам необходимо просто один раз повернуть левый функциональный переключатель.

«Безопасный» замок

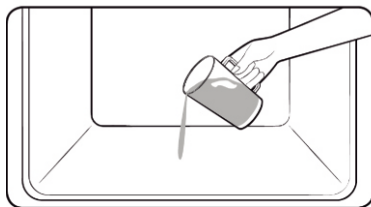
Блокировка: нажмите в течение 3 секунд «⌚». Будет отображаться индикатор «⌚». Любые другие кнопки будут отключены.


Прекращение блокировки: В заблокированном состоянии нажмите и удерживайте в течение 3 секунд «⌚». Индикатор «⌚» погаснет. Блокировка отменена.

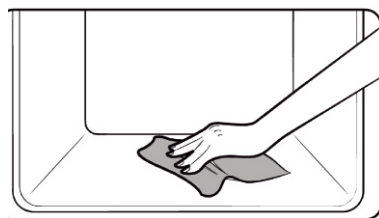
Функция очистки паром

Данная печь оснащена функцией очистки паром, которую можно использовать для очистки загрязненных лампочек освещения в печи. Это наиболее удобно для очистки легких загрязнений с помощью пара.

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



3. Поверните функциональный переключатель, чтобы выбрать программу .
4. Нажмите на панели «⊖», а затем поверните переключатель «-/+», чтобы ввести значение 5 минут.
5. Для подтверждения нажмите на панели «▶».
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 на дно с усилием. Делайте это осторожно. В противном случае вода выплеснется наружу.

Общие указания:

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. 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. При попадании на корпус каких-либо абразивных или едких веществ немедленно протрите его водой.
6. Очистите нержавеющую сталь и эмалевые поверхности теплой мыльной водой или средствами соответствующих брендов.
7. Очень важно очищать печь каждый раз после ее использования.
8. 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.
9. 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.
10. Для проведения очистки прибор необходимо выключить и дать остыть.
11. По соображениям безопасности не очищайте прибор с помощью парового очистителя или очистительным оборудованием высокого давления.
12. При проведении очистки не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки и грубые чистящие салфетки.
13. При утилизации печи полностью отключите все функции во избежание возможных травм. Например, обрежьте наружный кабель печи, уничтожьте блокирующее устройство.
14. Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными экологическими правилами утилизации отходов. Для получения более подробной информации о переработке, рекуперации и рециклинге данной продукции, обратитесь в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов.

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.

Очистка принадлежностей для печей

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.

Очистка дверцы и стеклянной панели печи

С помощью губки произведите очистку дверцы печи и просушите ее. Не используйте металлическую губку или едкий очиститель и скребок. В целях очистки вы можете полностью снять дверцу печи. При очистке стеклянной панели не применяйте зачистку с усилием, с помощью 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: (См. рисунок 1).

1. Потяните дверцу печи, чтобы она оказалась в горизонтальном положении. (Рис. А)
2. Переместите защелки запорного механизма с обеих сторон в полностью открытое положение (см. рис. Б), и придерживайте дверцу.
3. Выдвиньте дверцу. (Рис. В)

4. Задвиньте дверцу на угол около 15 градусов; поднимайте дверцу до извлечения крючка из гнезда. (Рис. Г)

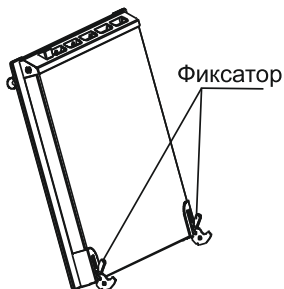
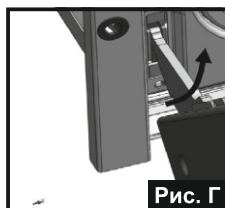
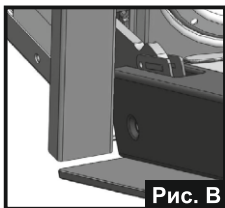
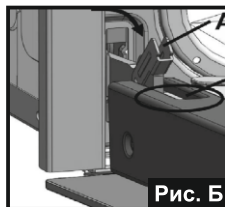
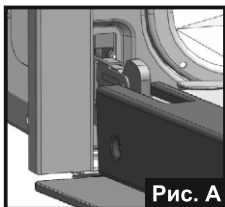
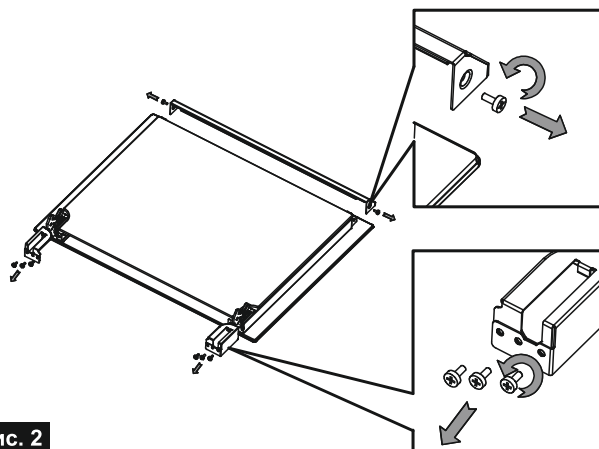


Рис. 1



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 с двух сторон стекол.
5. Потяните на себя и снимите стекло 3. (См. рис. 3).

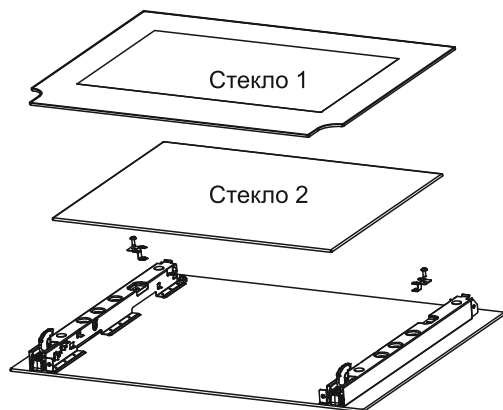
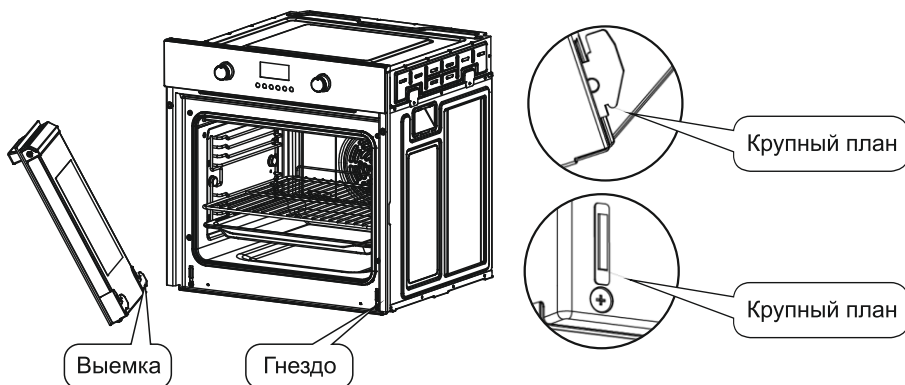


Рис. 3

6. Очистите верхнюю часть (заслонку) моющим средством для стальных изделий подходящей торговой марки.

В. Установка дверцы печи

1. Установите стекла на правильную поверхность и в правильном порядке.
2. Установите верхнюю часть (заслонку), завинчивая болты.
3. Установите петли в соответствующие отверстия с обеих сторон и потяните 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.

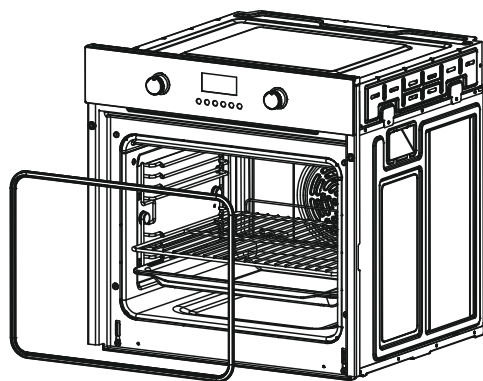


Рис. 4

Инструкция по использованию принадлежностей

А. Установка вокруг рамки уровней (см. рис. 1):

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

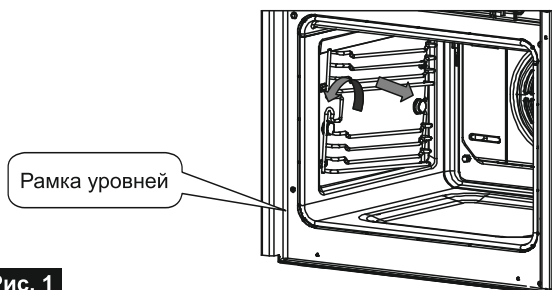


Рис. 1

В. Расположение и уровни решетки гриля (см. рис. 2):

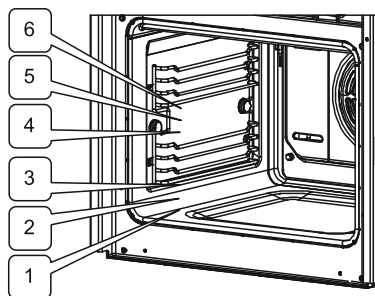


Рис. 2

Г. Установка гриля (см. рис. 3):

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

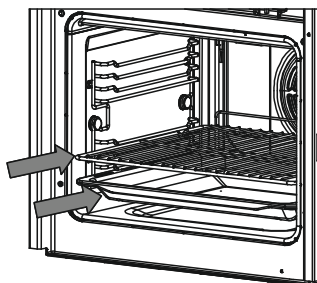


Рис. 3

ПРИМЕЧАНИЕ:

в рабочей камере находятся чистые решетка гриля, маслосборник, рамка уровней по периферии, кронштейн ротационного гриля, вертел ротационного гриля. Все они подходят для использования в печи. Их очистка производится отдельно.

Д. Установка кронштейна ротационного гриля

1. На первый уровень поместите маслосборник.
2. Поместите кронштейн ротационного гриля на уровень печи 4 (рисунок 4) (кронштейн ротационного гриля необходимо располагать только на уровне печи 4, таким образом вертел ротационного гриля будет использоваться правильно).; (См. рис. 4).

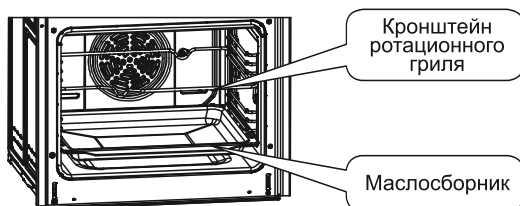


Рис. 4

3. Приготовьте курицу или утку со своими любимыми ингредиентами. Насадите на вертел ротационного гриля курицу или утку до вилки (рис. 5), в частности, если она недостаточно прочная, можно использовать обертку из алюминиевой фольги с проволочной связкой;

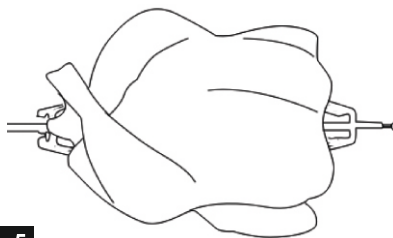


Рис. 5

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 ротационного гриля расположите на кронштейне.

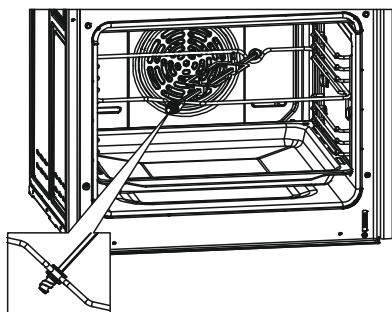


Рис. 6

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

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

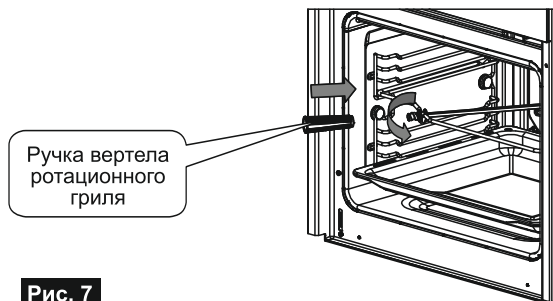


Рис. 7

7. Закройте дверцу печи.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Комплект вертелов ротационного гриля подходит для приготовления мяса большого размера. Например, баранины, птицы.
- Последовательность закрепления 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 обгорели быстро.
- Проколите на туше птицы несколько отверстий, чтобы выходили соки.
- При вращении вертела ротационного гриля, если он прекратил работу и это не является неисправностью, то надавите на него пока он снова не запустится.

Е. Выбор 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 сока. 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 слипания. 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.

Неисправности	Возможные причины	Пути решения
Печь не нагревается или не может быть установлен режим нагрева	Печь может быть не включена. Возможно, вы не выставили время приготовления. Возможно, вы пропустили какое-либо действие. Предохранитель домашней сети перегорел или сломан.	Включите печь. Введите правильное время приготовления. Проверьте последовательность работы программы приготовления. Замените предохранитель или повторно подключите питание. Если вышеуказанные проблемы появляются снова, обратитесь за послепродажным обслуживанием.
Наличие шума после готовки.	После окончания готовки охлаждающие вентиляторы продолжают работать.	
Освещение в печи неяркое.	Лампочка перегорела или повреждена.	Замените лампочку в печи.
Торты или печенье выпекаются неравномерно.	Возможно, выставлена неправильная температура или металлическая решетка расположена неверно.	Проверьте правильность температуры и положения металлической решетки.
Отображается код ошибки «E-6».	Аварийный сигнал короткого замыкания.	Обратитесь за послепродажным обслуживанием.
Отображается код ошибки «E-5».	Работа сигнала неисправности цепи.	Обратитесь за послепродажным обслуживанием.
Отображается код ошибки «E-3».	При обнаружении датчиками температуры больше 180 C, система переходит в режим защиты от высокой температуры. Аварийный сигнал системы «E-3».	

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 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 Майкrowэйв Овэн Электрикал Эпплайансис Мэньюфэкчуринг 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