Gemlux

ПАСПОРТ

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ
МОДЕЛЬ:
GL-OR-2265

EAC

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-2265
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	2200 Вт
Объем	65 л
Рабочая температура	30-230 °C
Таймер	0-120 мин
Подсветка	Да

1. Установите емкость в центр внутренней камеры печи.

2. Установите переключатель ФУНКЦИИ в положение . Установленное по умолчанию время: 8 часов; установленная по умолчанию температура нижнего нагревательного элемента: 42 °C.

3. Установите необходимую температуру для нагревательного элемента с помощью соответствующего переключателя. Диапазон температур: 42-45 °C.

4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя ТАЙМЕР. Диапазон времени: 6-12 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.

2. Установите переключатель ФУНКЦИИ в положение . Установленное по умолчанию время: 30 минут; установленная по умолчанию температура верхнего и нижнего нагревательных элементов: 180 °C.

3. Установите необходимую температуру для нагревательных элементов с помощью соответствующих переключателей. Диапазон температур: 30-230 °C. **Примечание:** разница между температурой верхнего и нижнего нагревательного элемента не должна превышать 30 °C.

4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя ТАЙМЕР. Диапазон времени: 1-120 минут. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию или вертел для более равномерной обработки пищи.

1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.

2. Установите переключатель ФУНКЦИИ в положение . Установленное по умолчанию время: 30 минут; установленная по умолчанию температура верхнего нагревательного элемента: 160 °C.

3. Установите необходимую температуру для нагревательного элемента с помощью соответствующего переключателя. Диапазон температур: 30-180 °C.

4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя ТАЙМЕР. Диапазон времени: 5-120 минут. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию или вертел для более равномерной обработки пищи.

1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.

2. Установите переключатель ФУНКЦИИ в положение . Установленное по умолчанию время: 30 минут; установленная по умолчанию температура нижнего нагревательного элемента: 180 °C.

3. Установите необходимую температуру для нагревательного элемента с помощью соответствующего переключателя. Диапазон температур: 30-230 °C.

4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя ТАЙМЕР. Диапазон времени: 1-120 минут. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию или вертел для более равномерной обработки пищи.

1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.

2. Установите переключатель ФУНКЦИИ в положение . Установленное по умолчанию время: 35 °C.

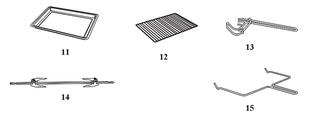
3. Установите необходимую температуру для нагревательного элемента с помощью соответствующего переключателя. Диапазон температур: 30-45 °C.

4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя ТАЙМЕР. Диапазон времени: 1-120 минут. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

КОНСТРУКЦИЯ

1. Переключатель ФУНКЦИИ (предназначен для выбора необходимой функции)
2. Переключатель ТАЙМЕР (предназначен для установления времени приготовления пищи. По истечении заданного времени печь автоматически выключится.)
3. Переключатель температуры нижнего нагревательного элемента
4. Переключатель температуры верхнего нагревательного элемента
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
6. Кнопка режима ВЕРТЕЛ
7. Кнопка включения подсветки
8. Кнопка включения конвекции
9. Ручка
10. Дверца из закаленного стекла
11. Противень
12. Решетка
13. Держатель
14. Вертел
15. Держатель вертела
16. Световые индикаторы



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

	Режим запекания с работой верхнего и нижнего нагревательных элементов
	Режим запекания с работой верхнего нагревательного элемента
	Режим запекания с работой нижнего нагревательного элемента
	Режим ферментации
	Режим приготовления йогурта с работой нижнего нагревательного элемента
AnyB	Режим памяти (устройство запоминает последний рабочий режим)
	Режим запекания с работой верхнего гриля
	Режим запекания с работой верхнего и нижнего гриля

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Перед первым использованием:

1. Полностью удалите весь упаковочный материал.

2. Убедитесь, что все переключатели поставлены в положение ВЫКЛ.

3. Тщательно очистите все аксессуары, затем установите их на место.

4. Рекомендуется включить пустую печь на 15 минут, установив максимальную температуру. Это поможет устранить посторонние запахи в камере печи.

Полезные советы:

1. При первом использовании может выделяться небольшое количество дыма. Это нормально и не относится к неполадкам. Как правило, дым исчезает через 15 минут.

2. Чаще всего при работе с печью не требуется предварительно нагревать камеру. Однако для некоторых блюд требуется предварительно прогреть устройство.

3. Если вам необходимо закончить приготовление пищи до того, как таймер автоматически отключит устройство, просто поверните переключатель таймера в положение ВЫКЛ, и устройство прекратит работу.

4. Если устройство не используется, установите все переключатели в положение ВЫКЛ.

5. Противень можно использовать как поддон для крошек во время приготовления пищи. Это значительно облегчит последующую очистку печи.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

1. Поместите продукты в камеру печи.

2. Установите переключатель ФУНКЦИИ в положение . Установленное по умолчанию время: 30 минут; установленная по умолчанию температура верхнего и нижнего нагревательных элементов: 180 °C.

3. Установите необходимую температуру для нагревательных элементов с помощью соответствующих переключателей. Диапазон температур: 30-230 °C.

4. Установите необходимое время приготовления с помощью переключателя ТАЙМЕР. Диапазон времени: 1-120 минут. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для начала работы.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, устройство перейдет в режим ожидания.

Примечание: в процессе приготовления пищи можно включить подсветку, кроме того можно использовать конвекцию или вертел для более равномерной обработки пищи.

1. Поместите противень с продуктами в камеру печи.

2. Установите переключатель ФУНКЦИИ в положение . Установленное по умолчанию время: 30 минут; установленная по умолчанию температура верхнего нагревательного элемента: 150 °C.

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 регулировки.

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.