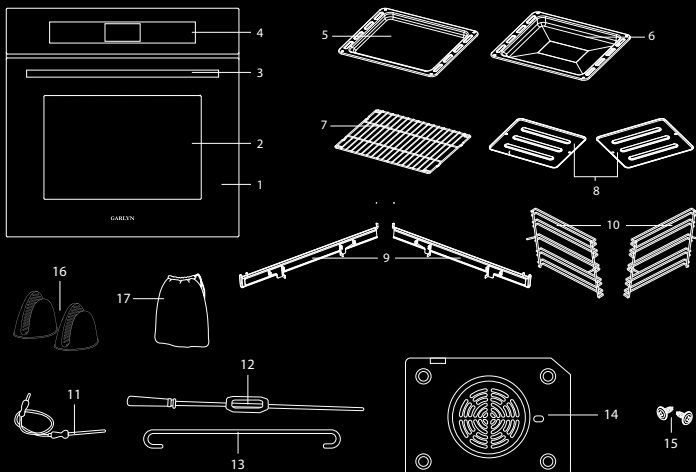


ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

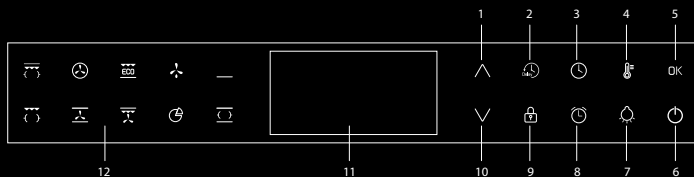
- ▲ Поверхности изделия сильно нагреваются во время работы, что может повлечь ожоги.
- ▲ Не прикасайтесь к панели управления острыми предметами.
- ▲ Перед проведением технического обслуживания отключайте прибор от электросети.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Корпус прибора
2. Смотровое окно духовки
3. Ручка дверцы духовки
4. Панель управления с дисплеем
5. Противень для выпечки
6. Глубокий противень
7. Решетка
8. Левая/правая каталитическая панель
9. Левая/правая телескопическая направляющая
10. Левая/правая боковая стойка
11. Термощуп
12. Вертел с ручкой и крючком
13. Кронштейн для вертела
14. Задняя каталитическая панель
15. Комплект саморезов
16. Комплект прихваток
17. Мешок для аксессуаров



Панель управления



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. ▲ – увеличение времени | 7. ☼ – включение/выключение света |
| 2. ⌚ – отсрочка нагрева | 8. ⌚ – установка времени работы программы |
| 3. ⌚ – установка часов | 9. 🛡️ – блокировка от детей |
| 4. 🌡️ – установка температуры | 10. ▼ – уменьшение времени |
| 5. ОК – подтверждение действия | 11. Дисплей |
| 6. ⏻ – включение/выключение прибора | 12. Функциональные кнопки |

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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







▲ Питание духовки должно быть выключено до полной сборки и установки.


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

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

Установка часов

Нажмите кнопку  на 3 секунды, чтобы включить прибор. Для установки времени нажмите кнопку установки часов . Начнет мигать индикатор часов для выбора значения часов. Для установки значения часов (0-23) нажимайте кнопку . Нажмите кнопку  еще раз, значение минут начнет мигать. Для установки значения минут (0-59) нажимайте кнопку . Нажмите кнопку ОК или кнопку установки часов  для завершения установки времени.

Выбор и настройка режимов (режим  выбран в качестве примера)






1. В режиме ожидания нажмите кнопку , затем выберите значок функции , температура начнет мигать.
2. Нажмите кнопку  для установки температуры.
3. Для установки времени нагрева коснитесь кнопки  один раз, значение часов будет мигать, установите значение от 0 до 9.
4. Нажмите кнопку  еще раз, значение минут начнет мигать, установите значение минут от 0 до 59.
5. После установки времени нагрева нажмите кнопку ОК и перейдите в рабочее состояние.

Таблица режимов приготовления

Значок	Режим приготовления*	Т °С по умолчанию	Диапазон Т °С для настройки
	Турбо-гриль + вертел. В данном режиме Вы можете приготовить мясо большим куском, целую курицу или рыбу с хрустящей золотистой корочкой. Наличие вертела обеспечит равномерную прожарку со всех сторон	210	50-250
	Гриль + вертел. В данном режиме Вы можете приготовить мясо, куски курицы или рыбу с хрустящей золотистой корочкой. Наличие вертела обеспечит равномерную прожарку со всех сторон	210	50-250
	Конвекция 3D. Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и сам вентилятор. Режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях	210	50-250
	Классический нагрев + работа вентилятора. Данный режим подходит для приготовления поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов	210	50-250
	ЭКО-режим оптимизирует энергопотребление в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки. Также данный режим используется для быстрой очистки прибора	210	50-250
	Турбо-гриль AIR FRY подходит для приготовления небольших кусков мяса (стейков, шницелей, колбасок), а также для запекания бутербродов и тостов	210	50-250
	Размораживание. Постоянная мощная циркуляция воздуха вокруг замороженного продукта без включения нагревательных элементов разморозит его вдвое короче обычного времени. Не забывайте переворачивать продукты!	-	-
	Режим пиццы подходит для приготовления пиццы, небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок	210	50-250
	Нижний нагрев. В данном режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте его, если необходимо запечь блюдо снизу	60	50-180
	Вертел гарантирует равномерную прожарку со всех сторон мяса, птицы, рыбы со включенным верхним и нижним тэном	210	50-250

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

УХОД И ОЧИСТКА

Перед началом очистки отключите устройство от электросети и дайте ему остыть до чуть теплого состояния. Правильная чистка и уход могут существенно повлиять на дальнейшую безотказную работу прибора.

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

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