

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://gemlux.nt-rt.ru/> || gxt@nt-rt.ru

ПАСПОРТ

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: GL-OR-1500



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Параметры электросети: 220В, 50 Гц.

Мощность: 1600 Вт.

Объём камеры: 26 л.

Рабочая температура: 40-230 °С.

11 режимов приготовления пищи.

Таймер.

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. Для отключения нажмите кнопку START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА), а затем выньте вилку из розетки. Всегда держитесь за вилку, и никогда не тяните за шнур.
12. Особую осторожность следует использовать 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 какие-либо материалы из следующих: 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.



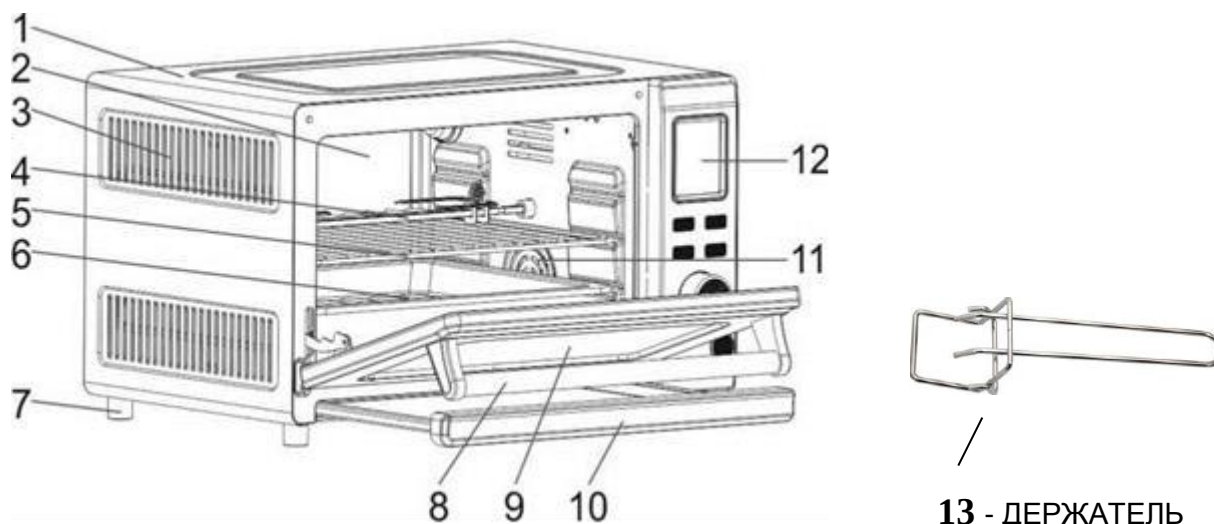
Осторожно: горячая поверхность

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.

КОНСТРУКЦИЯ



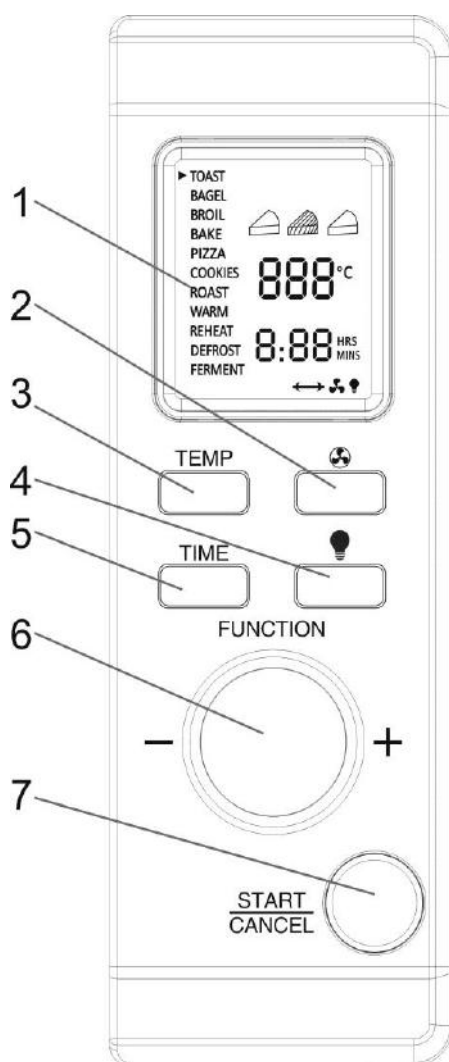
1. КОРПУС
2. ВНУТРЕННЕЕ ПРОСТРАНСТВО
3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
4. ВИЛКА ВЕРТЕЛА
5. РЕШЕТКА ГРИЛЯ
6. ПРОТИВЕНЬ
7. УСТАНОВОЧНЫЕ НОЖКИ
8. РУЧКА ДВЕРЦЫ
9. ДВЕРЦА ПЕЧИ
10. ВЫДВИЖНОЙ ПОДДОН ДЛЯ КРОШЕК
11. КОНВЕКЦИОННЫЙ ВЕНТИЛЯТОР
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Перед использованием.

Перед использованием электрической печи в первый раз обязательно:

1. Прочитайте все инструкции, входящие в данный паспорт.
 2. Убедитесь, что печь отключена от электросети, и регулятор времени не включен.
 3. Вымойте комплектующие в тёплой воде с моющим средством или в посудомоечной машине.
 4. Тщательно высушите все комплектующие и снова соберите в печи, подключите печь к розетке. Теперь печь готова к использованию.
 5. После сборки печи рекомендуется включить её без еды на самую высокую температуру в режиме TOAST на 15 минут, чтобы устранить любые следы упаковки, которые могут остаться после доставки. Это также удалит все первоначальные посторонние запахи.
- Обратите внимание: первый запуск может привести к появлению небольшого запаха и дыма. Это нормально и безвредно. Это происходит из-за сгорания заводского вещества, применяемого для защиты нагревательных элементов.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ЖК-дисплей: показывает режимы / температуру / установленное время.
2. Кнопка : выбор функции «Конвекция».
3. Кнопка TEMP (ТЕМПЕРАТУРА): выбор температуры.
4. Кнопка : включение лампы печи.
5. Кнопка TIME (ВРЕМЯ): выбор времени.
6. Переключатель FUNCTION (РЕЖИМ): поверните, чтобы выбрать режим / способ готовки и точно настроить температуру / время.
7. Кнопка START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА): нажмите, чтобы начать или прекратить работу печи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Сразу после включения в сеть экран дисплея будет иметь вид, показанный выше в пункте «ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ». Затем последуют 2 звуковых сигнала, экран покажет стандартный режим TOAST (Приготовление тостов) и время по умолчанию 3:25. Одновременно с частотой 1 раз в секунду будет мигать подсветка кнопки START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА). Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ), начнет мигать первая иконка , после этого поверните переключатель FUNCTION (РЕЖИМ) против часовой стрелки, чтобы перейти к следующей иконке  (иконка замигает, отобразится время по умолчанию 5:10). Для перехода к третьей иконке  снова поверните переключатель FUNCTION (РЕЖИМ) против часовой стрелки (иконка замигает, отобразится время по умолчанию 7:30). Для начала работы нажмите кнопку START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА). Если через 30 секунд после включения работа так и не была начата, устройство перейдет в режим ожидания. До тех пор, пока переключатель FUNCTION (РЕЖИМ) не будет приведен в начальное состояние, на дисплее в режиме ожидания не будут отображаться данные.

ВЫБОР РЕЖИМА

При повороте ручки FUNCTION (РЕЖИМ) по часовой стрелке перечень режимов будет всплывать сверху вниз, при повороте против часовой стрелки – наоборот, снизу-вверх. Когда будет выбран определённый режим, на экране отобразится время и температура готовки по умолчанию. Время и температуру готовки по умолчанию для каждого режима можно найти в прилагаемой ТАБЛИЦЕ РЕЖИМОВ.

ВЫБОР ВРЕМЕНИ

Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ), затем вращайте ручку FUNCTION (РЕЖИМ) для установки нужного Вам времени. При вращении ручки по часовой стрелке время уменьшается, против часовой стрелки - увеличивается. Диапазон установки времени для каждого режима можно найти в прилагаемой ТАБЛИЦЕ РЕЖИМОВ.

ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Нажмите кнопку TEMP (ТЕМПЕРАТУРА), затем поверните ручку FUNCTION (РЕЖИМ) для установки нужной Вам температуры. При вращении ручки по часовой стрелке температура уменьшается, против часовой стрелки - увеличивается. При установке температуры свыше 230°C система автоматически вернется на 65°C. Режимы PIZZA / BROIL / WARM (ПИЦЦА / ГРИЛЬ / ПОДОГРЕВ) имеют температуру, предустановленную по умолчанию, в других же режимах температуру можно изменять с шагом в 1°C. Диапазон установки температуры для каждого режима можно найти в прилагаемой ТАБЛИЦЕ РЕЖИМОВ.

СТАРТ/ОТМЕНА

После выбора режима/времени/температуры кратковременно один раз нажмите кнопку START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА), чтобы печь начала работать. В это время экран покажет время (отсчёт) и температуру печи. Нажмите кнопку START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА) кратковременно ещё раз (кнопка в это время подсвечена синим), печь приостановит работу. После удержания кнопки START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА) в течение 3 секунд выключается питание, при повторном удержании на 3 секунды дисплей переходит в режим ожидания.

Во время работы печи нажмите кнопку START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА), чтобы повторно выбрать режим/время/температуру, затем снова нажмите START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА) для подтверждения выбора.

Во время работы печи нажмите кнопку START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА), но без выполнения операции сброса, затем снова нажмите START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА) для возврата предыдущего выбора приготовления.

ВЫБОР КОНВЕКЦИИ

Кратковременно нажмите кнопку , после этого на экране появится значок , и конвекционный вентилятор начнёт работать. Нажмите ещё раз кнопку , тогда значок  исчезнет с экрана, и конвекционный вентилятор перестанет работать.

ЛАМПА ПЕЧИ

Кратковременно нажмите кнопку , после этого на экране появится значок , и лампа печи включится. Нажмите ещё раз кнопку , тогда значок  исчезнет с экрана, и лампа печи выключится.

УХОД И ЧИСТКА

Предупреждение: убедитесь, что печь отключена от сети, и дайте ей остыть перед чисткой.

При необходимости протирайте стенки влажной губкой, тканью или нейлоновой губкой с мягким моющим средством. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ПРОВОЛОЧНУЮ ГУБКУ, АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА И НЕ СКОБЛИТЕ СТЕНКИ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ИНСТРУМЕНТОМ, ПОСКОЛЬКУ ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ЦЕЛОСТНОСТИ ПОКРЫТИЯ.

Все комплектующие должны быть вымыты в горячей воде с моющим средством или в посудомоечной машине. Дверцу можно протирать влажной губкой, затем бумажным полотенцем или тканью насухо. Снаружи очищайте влажной губкой. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА - ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ПОКРЫТИЕ.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ПРОВОЛОЧНУЮ МОЧАЛКУ ДЛЯ ОЧИСТКИ ПОДДОНА ДЛЯ ЖИРА И КРОШЕК, ПОСКОЛЬКУ ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ПОКРЫТИЕ.

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ

Режимы	Мощность (Вт)	Верхний ТЭН	Нижний ТЭН	Статус нагрева					
TOAST Приготовление тостов	1600	Да	Да	Первое приготовление	Каждое последующее приготовление (при нагретой печи)				
				Время по умолчанию (мин)					
				3: 25	3:05	2:50	2:40	2:30	2:25 2:20
				5: 10	4:45	4:20	4:00	3:50	3:40 3:30
				7: 30	6:40	5:20	5:10	5:00	4:50 4:40
BAGEL Горячий бутерброд	800	Да	Х	5: 00	230°C				
				5: 50					
				6: 10					
				6: 30					
				6: 50					
				7: 10					
				7: 40					
Режимы	Мощность (Вт)	Верхний ТЭН	Нижний ТЭН	Время по умолчанию (часы: минуты)	Предустановленная температура, °C	Диапазон выбора времени, (мин)	Диапазон выбора температуры, °C	Конвекция	Вертел
BROIL Гриль	800	Да	Х	0 : 10	230	00 : 60	200-215-230	По выбору	Да
BAKE Выпечка	800	Х	Да	0 : 30	160	00 : 60	65-230	Да	Х
PIZZA Пицца	1600	Да	Да	0 : 16	200	00 : 60	170-185-200-215-230	Да	Х
COOKIES Печенье	1600	Да	Да	0 : 11	175	00 : 60	65-230	Да	Х
ROAST Жарка	1600	Да	Да	1 : 00	175	00 : 60	65-230	Да	Да
WARM Поддержание температуры	800	Х	Да	1 : 00	65	00 : 60	65-80-95-110	По выбору	Х
REHEAT Подогрев	1600	Да	Да	0 : 15	160	00 : 60	65-230	По выбору	Х
DEFROST Разморозка	800	Да	Х	0 : 20	55	00 : 60	55-65	По выбору	Х
FERMENT Расстойка теста	800	Да	Х	1 : 00	40	00 : 120	40-45	По выбору	Х

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://gemlux.nt-rt.ru/> || gxt@nt-rt.ru