

Сенсорное управление с цветным дисплеем.

Краткое описание

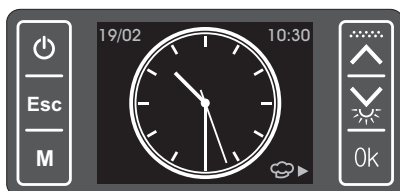
Духовка с сенсорным управлением – это современный и высокотехнологичный инструмент для приготовления пищи. Позволяет иметь постоянный и непревзойденный результат в вашем кулинарном искусстве.

Выберите, что вы хотите приготовить, задайте вес вашего блюда и духовка сама приготовит вам мясо или рыбу, хлеб, пирог или бисквит, пиццу или йогурт.

Кроме программ автоматического приготовления пищи имеются следующие функции:

- часы
- календарь
- будильник (таймер)
- блокировка управления
- ручной режим приготовления, приготовление с автоматическим отключением, отложенное приготовление
- быстрый нагрев
- индикация остаточного тепла
- выбор языка меню
- выбор цвета фона дисплея
- демонстрационный режим

Назначение сенсорных зон



Управление духовкой осуществляется путем прикосновения к сенсорным зонам. Срабатывание зоны управления сопровождается коротким звуковым сигналом.



Включение/выключение духовки при касании более 2 секунд.



Возврат к предыдущему меню. Пауза. Отмена программы при касании более 2 секунд.



Вызов основного экранного меню таймера. Кнопка быстрого выбора команд в меню. Функция «Быстрый нагрев» при касании более 2 секунд.



Перемещение вверх, увеличение любого числового параметра во время редактирования.



Перемещение вниз, уменьшение любого числового параметра во время редактирования. Включение/выключение подсветки духовки при касании более 2 секунд, за исключением нахождения в любом режиме настройки.




Подтверждение выделенной позиции меню или введенного (измененного) параметра. Запуск приготовления.

Символы, которые могут появиться на экране и их значения

	Верхний нагревательный элемент		Вертел
	Гриль		Вентилятор
	Нижний нагревательный элемент		Лампа / освещение
	Режим приготовления (Включены верхний, нижний нагревательные элементы и вентилятор)		Рекомендуемое положение противня (нумерация начинается снизу)
	Разморозка		Круговой нагревательный элемент
	Индикатор заданной температуры и цикла нагрева (▶). Данный символ указывает заданный уровень температуры от 0 до 260°C. Когда нагреватели включены, индикатор красный, иначе - голубой.		Термометр Визуально указывает уровень температуры в духовке в пределах от 0 до 260°C. Если температура в духовке превышает 60°C - цвет термометра красный, иначе - голубой.
	Приготовление		Ожидание времени запуска отложенного приготовления
	Быстрый нагрев,		Будильник (таймер) Мигает по истечении заданного времени
	Ручной режим приготовления		Меню настроек

	Автоматический режим приготовления		Приготовление с автоматическим отключением. Мигает после завершения.
	Приготовление в ручном режиме		Начало приготовления
	Длительность приготовления		Окончание приготовления
	Время, прошедшее с начала приготовления		Блокировка управления
	Будильник		Звуковое меню (символ означает, что все звуковые эффекты активны)

Включение духовки.




Включение духовки осуществляется продолжительным (> 2 секунд) касанием зоны . На экране кратковременно появляется логотип «GEFEST», потом отображаются часы в аналоговом или цифровом виде. В левом верхнем углу отображается дата.

Когда на экране отображены часы, такой режим называется **основной экран**.



Аналоговые часы

Цифровые часы

На экране могут быть изображены также любые символы ,  или , не относящиеся к приготовлению.

Если не касаться зон управления в течение 2 минут яркость дисплея незначительно уменьшается.

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ НЕ ВОСПРИИМЧИВО К ПЕРЕБОЯМ В СЕТИ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ, ДЛЯЩИХСЯ МЕНЕЕ 2 МИНУТ. ПРИ БОЛЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫХ ПЕРЕБОЯХ ЛЮБЫЕ УСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУДУТ ОТМЕНЕНЫ.

УСТАНОВЛЕННЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ДАТЫ И ВРЕМЕНИ СОХРАНЯЮТСЯ ПРИ ПЕРЕБОЯХ В ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИИ ДЛЯЩИХСЯ НЕ БОЛЕЕ 48 ЧАСОВ.

M Основное экранное меню

Основное экранное меню содержит 4 основных раздела: “Автоматический режим приготовления”, “Ручной режим приготовления”, “Будильник” и “Настройки”. Вход в **основное экранное меню** осуществляется касанием сенсорной зоны **M**.

Просмотр и выбор разделов/подразделов меню осуществляется с помощью сенсорных зон **↑** и **↓**. Подтверждение выбранного раздела меню или введенных параметров приготовления осуществляется касанием сенсорной зоны **Ok**.

⚙ Настройки

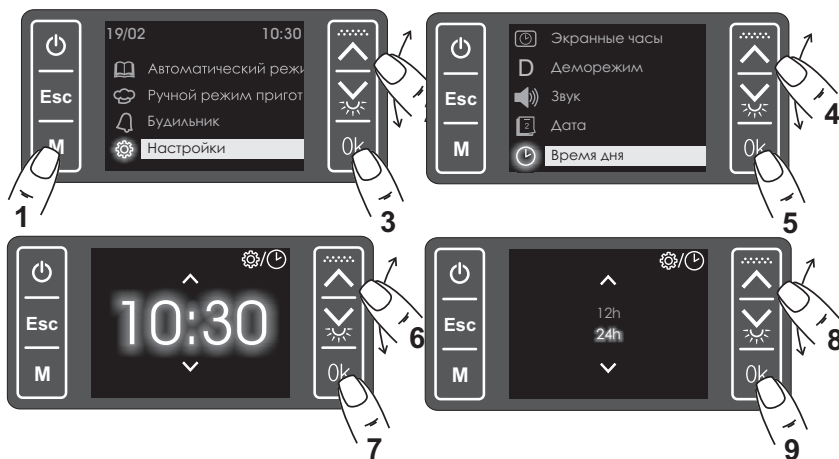
ЕСЛИ РАБОТАЕТ ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МЕНЮ «НАСТРОЙКИ» НЕДОСТУПНО.

Установка времени

Вызовите **основное экранное меню**.

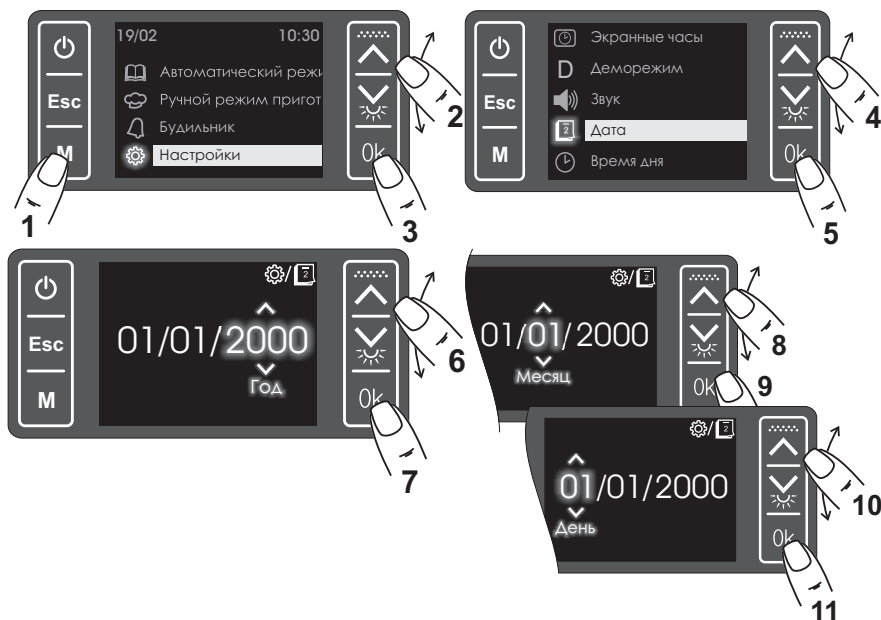
Выберите раздел **«Настройки»**, далее подраздел **«Время дня»**.

Установите время. После подтверждения введенных значений времени требуется выбрать формат отображения времени: 12 или 24 часовой.



ЕСЛИ РАБОТАЕТ ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ БУДИЛЬНИКА, МЕНЮ «ВРЕМЯ ДНЯ» НЕДОСТУПНО.

Установка даты

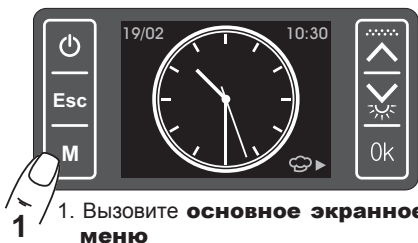


Кроме даты и времени, в меню **“Настройки”** доступны следующие пункты:

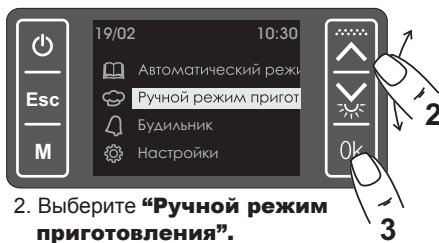
1. **Экранные часы** - выбор типа экранных часов (цифровые/аналоговые).
2. **Деморежим** - предназначен для демонстрации работы духовки. Нагревательные элементы в данном режиме отключены.
3. **Звук** - (включение/отключение) звуковых эффектов. Данная функция не отключает сигналы окончания приготовления и будильника.
4. **Язык** - выбор языка меню, (русский / английский).
5. **Фон дисплея** - выбор цвета фона дисплея (черный/белый).
6. **Информация** - предназначен для идентификации прибора.

Ручной режим приготовления

В этом режиме Вы вручную выбираете функцию приготовления и температуру. Самостоятельно выключаете духовку, когда убедитесь, что продукты приготовлены.

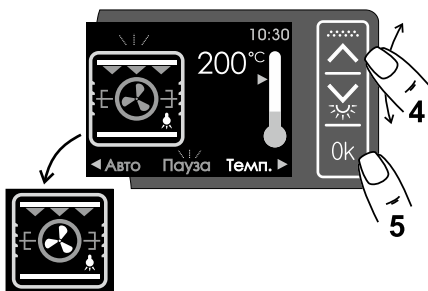


1. Вызовите **основное экранное меню**

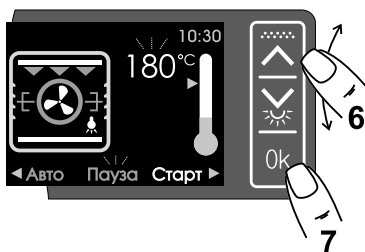


2. Выберите **“Ручной режим приготовления”**.
3. Подтвердите свой выбор

В “Ручной режим приготовления” также можно зайти из основного экрана, коснувшись зоны **Ok**, подсвеченной символом



4. Выберите режим нагрева, например объемный нагрев с вентилятором.
5. Переключение в режим установки температуры.



6. Установите необходимую температуру, например 180°C.
7. Начало приготовления.




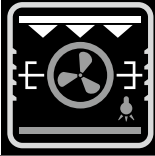


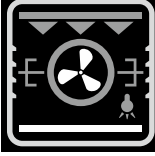
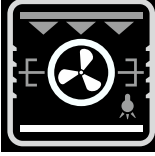
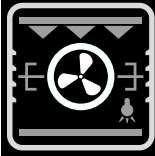


В нижней информационной строке экрана около символа Вы увидите время, прошедшее с начала приготовления в формате часы:минуты.

Для остановки процесса приготовления коснитесь **Esc** и удерживайте больше 2 секунд.

В РУЧНОМ РЕЖИМЕ, ЕСЛИ НЕ ПРЕРЫВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ДУХОВКА АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫКЛЮЧИТСЯ ЧЕРЕЗ 10 ЧАСОВ.

В ручном режиме доступны следующие режимы нагрева:

1.		<u>Объемный нагрев</u> Включены верхний и нижний нагревательные элементы.	2.		<u>Объемный нагрев с конвекцией</u> Включены верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор.
3.		<u>Усиленный гриль с конвекцией</u> Включены верхний нагревательный элемент, гриль и вентилятор.	4.		<u>Усиленный гриль с вертелом</u> Включены верхний нагревательный элемент, гриль и двигатель вертела.
5.		<u>Разморозка</u> Включен вентилятор, температура до 40 °С.	6.		<u>Нижний нагрев</u> Включен нижний нагревательный элемент.
7.		<u>Нижний нагрев с конвекцией</u> Включены нижний нагревательный элемент и вентилятор.	8.		<u>Усиленный нагрев с конвекцией</u> Включены нижний и круговой нагревательные элементы и вентилятор.
9.		<u>Ускоренный нагрев с конвекцией</u> Включены круговой нагревательный элемент и вентилятор.			

Ручной режим приготовления с автоматическим отключением

Вы собираетесь приготовить блюдо и точно знаете режим, температуру и время выпечки. Тогда:

Установите режим нагрева и температуру, как описано в разделе «Ручной режим приготовления». Для установки времени приготовления коснитесь зоны **M**, подсвеченной надписью **«Авто»**. Установите необходимое время и подтвердите его.

Начинаем приготовление, коснувшись зоны **Ok**, подсвеченной надписью **«Старт»**.



В нижней информационной строке экрана вы видите время начала приготовления, оставшееся время приготовления и время окончания приготовления.

По истечении установленного времени процесс приготовления автоматически завершится, о чем известит звуковой сигнал и надпись **«Приготовление завершено»**. Для отключения звукового сигнала коснитесь **Esc**.

Ручной режим приготовления с отложенным стартом.

В этом случае, кроме режима нагрева, температуры и времени приготовления, задается время окончания приготовления.

Рассмотрим эту функцию на примере. Допустим, Вы ожидаете гостей в 18.30. Ваш фирменный пирог готовится 1 час 20 минут в режиме **объемный нагрев** при температуре 200 °С. Правильно задайте программу, остальное - забота духовки.

Итак, установите режим нагрева и температуру, как описано в разделе **«Ручной режим приготовления»**.

Коснитесь зоны **M**, подсвеченной надписью **«Авто»**.


Установите длительность приготовления «1:20» и подтвердите касанием зоны **Ok**.
На экране появится время окончания приготовления.

Коснитесь зоны **M**, подсвеченной надписью **«Редакт.»** (редактирование) и установите время окончания «18:30».

Подтвердите введенное значение касанием зоны **Ok**, и процесс приготовления с отложенным стартом будет запущен, о чем укажет символ .



В нижней информационной строке экрана вы увидите время начала приготовления, длительность приготовления и время окончания приготовления.

В 17.10 духовка включится, на экране загорится символ , проработает 1 час 20 минут и выключится в 18.30, о чем известит звуковой сигнал и надпись **«Приготовление завершено»**. Для отключения сигнала коснитесь **Esc**.

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ МОЖЕТ ПРЕВЫСИТЬ ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ ПЛЮС + 23 ЧАСА 59 МИНУТ.

Пауза, редактирование или отмена приготовления

Во время процесса приготовления в любом из ручных режимов коснитесь зоны **Esc**, процесс приготовления прервется, на экране появится мигающая надпись **«Пауза»**.

Отсчет времени приготовления в режиме **«Пауза» не останавливается.**

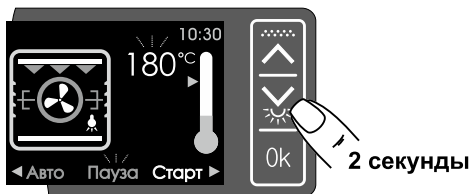
Действия по изменению параметров приготовления аналогичны с их установкой (см. разделы по ручным режимам приготовления).

Для продолжения приготовления без корректировки коснитесь зоны **Ok** 2 раза.
Для отмены начатого процесса приготовления коснитесь и удерживайте (>2 секунд) сенсорную зону **Esc**, после отмены на дисплее будут отображены часы.
Отмена приготовления с выключением духовки производится длительным (>2 секунд) удержанием сенсорной зоны **Power**.

Освещение духовки

Для включения/отключения освещения коснитесь и удерживайте более 2 секунд сенсорную зону **Light**.

Когда подсветка включена, на экране появляется оранжевый символ лампочки , если выключена – символ серого цвета.



Освещение в духовке автоматически выключается спустя 2 минуты после последнего касания сенсорных зон управления.

По завершении приготовления блюда, в момент отключения звукового сигнала освещение автоматически включается.

Быстрый нагрев

Данная функция используется для быстрого нагрева духовки, при этом включаются круговой нагревательный элемент, гриль и вентилятор. Функция включается касанием и удержанием более 2 секунд зоны **Fast Heat**.

Справа от символа приготовления  появится символ быстрого нагрева .

Чтобы отменить быстрый нагрев, повторно коснитесь зоны **Fast Heat** и удерживайте в течение 2 секунд.





Функция быстрого нагрева автоматически отключается, когда температура внутри духовки достигает заданного значения. Символ  исчезает.



ФУНКЦИЯ «БЫСТРЫЙ НАГРЕВ» НЕ АКТИВИРУЕТСЯ, ЕСЛИ РАЗНИЦА МЕЖДУ ЗАДАННОЙ И ФАКТИЧЕСКОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ МЕНЬШЕ 50 °С ИЛИ В СЛУЧАЕ, КОГДА УСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА МЕНЬШЕ 100 °С, А ТАКЖЕ В РЕЖИМЕ «ГРИЛЬ».

Будильник (таймер).

Будильник можно устанавливать независимо от функций приготовления. Сигнал будильника прозвучит после истечения установленной длительности.

Если не работает ни одна из программ приготовления, функция будильника доступна через **основное экранное меню**.

Если работает программа приготовления, экран с функцией будильника появляется непосредственно после касания зоны . Установленное Вами время срабатывания будильника отображается в верхней части экрана -  10:45.

Когда до сигнала будильника остается менее 10 минут, на экране отображается обратный отсчет времени -  9:59. Сигнал прозвучит, когда на экране будет  0:00.

Чтобы досрочно отменить будильник, установите время срабатывания будильника на ноль.

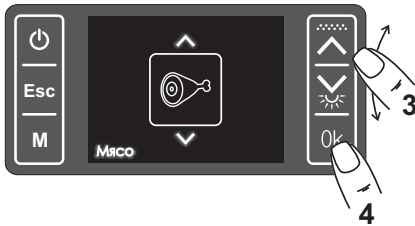
Звонк будильника останавливается касанием любой сенсорной зоны.

Автоматический режим приготовления

В этом случае Вы выбираете из предустановленного списка нужный продукт для приготовления, задаёте его массу и получаете на выходе прекрасно приготовленное блюдо.



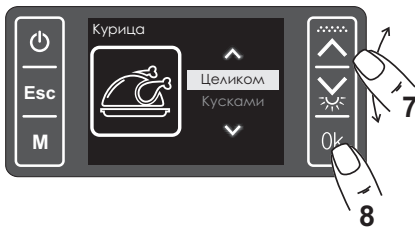
1. Вызовите **основное экранное меню**
2. Подтвердите выбор раздела **«Автоматический режим приготовления»**



3. Выберите раздел приготовления **«Мясо»**.
4. Подтвердите свой выбор.



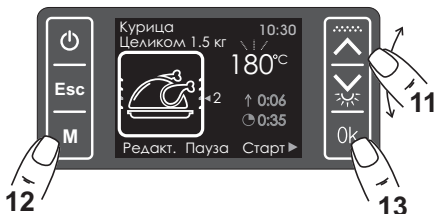
5. Выбор приготовления курицы.
6. Подтвердите свой выбор.



7. Выбираем курицу целиком.
8. Подтвердите свой выбор.



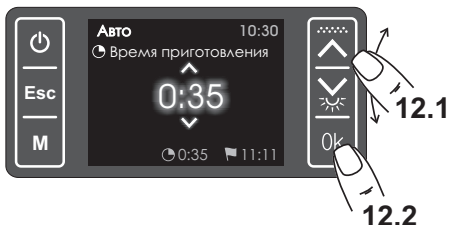
9. Задайте вес курицы.
10. Подтвердите свой выбор.



11. Корректировка температуры, при необходимости
12. Вызов меню корректировки времени приготовления, при необходимости.
13. Начало приготовления.

На экране отображена температура приготовления 180°C, время прогрева духовки 6 мин., время приготовления 35 мин. и номер уровня 2 на который следует разместить блюдо.

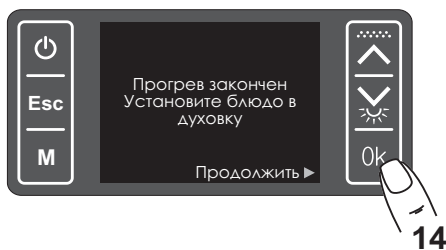
При желании получить курицу поджаристой или более нежной, кроме температуры имеется возможность изменить в небольших пределах время приготовления.



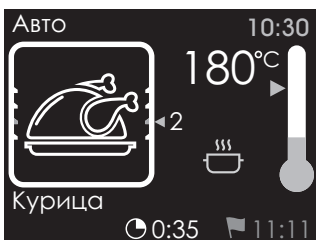
- 12.1. Откорректируйте время при необходимости.
- 12.2. Подтвердите свой выбор.



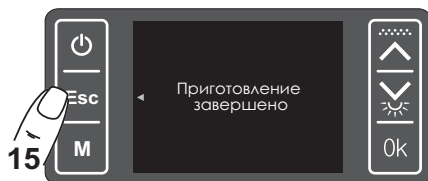
Для многих блюд, в том числе и для курицы, предусмотрен предварительный прогрев духовки, о чем предупредит соответствующая надпись.



14. Устанавливаем блюдо в духовку и даем команду **“Продолжить”**.



В нижней информационной строке вы увидите время приготовления и/или время окончания приготовления.





15. Отключаем звуковое оповещение о готовности блюда.

Непосредственно в процессе приготовления в автоматическом режиме имеется возможность вносить изменения. Для этого коснитесь сенсорной зоны **Esc**, и процесс приготовления прервется, на экране появится мигающая надпись **“Пауза”**. Откорректируйте температуру и/или время как указано выше. После команды **“Старт”** процесс приготовления возобновится.

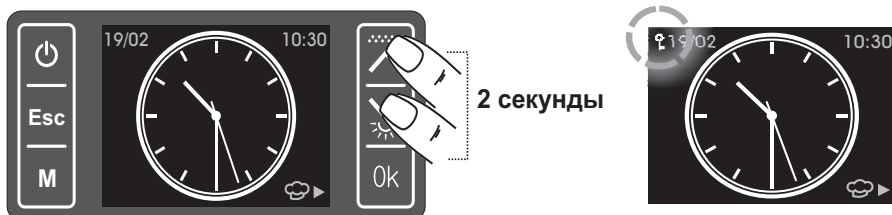
Учтите, что в режиме **“Пауза”** отсчет времени приготовления **не останавливается**.

Длительное касание (>2 секунд) сенсорной зоны **Esc** остановит приготовление, на дисплее будут отображены часы. Длительное касание зоны **Power** также отменит приготовление, духовка выключится.

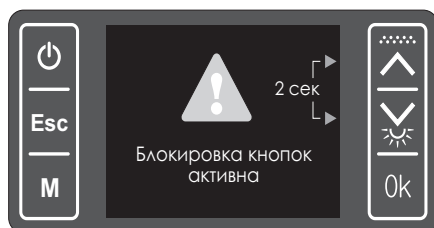
Блокировка управления

Чтобы предотвратить непреднамеренное срабатывание сенсорного управления, можно применять функцию «**Блокировка управления**». Чтобы ее активировать, коснитесь зон  и  одновременно и удерживайте в течение 2 секунд, при условии, что вы не находитесь в любом из режимов регулировки или установки параметров приготовления.

Символ блокировки  появится в левом верхнем углу экрана.



Если активна функция блокировки, то любое касание сенсорных зон управления, приведет к предупреждающему сообщению:



Чтобы снять функцию блокировки, коснитесь  и  одновременно и удерживайте в течение 2 секунд.

Индикатор остаточного тепла

Цвет основного экрана изменяется в зависимости от температуры внутри духовки. Если температура внутри духовки выше 60°C, цвет основного экрана - красный, иначе - голубой.

Краткие рекомендации по приготовлению в автоматическом режиме.

“Песочное тесто”

Можно выпекать печенье, тонкие коржи (не более 1 см.) как в формах, так и на противне. Программа рассчитана на полное заполнение противня, ориентировочно 0,7 кг. При меньшей массе теста можно незначительно уменьшить время приготовления.

“Пирог с фруктами”

Программа предназначена для выпекания пирогов на основе песочного или дрожжевого теста. Для подготовки дрожжевого теста рекомендуется использовать программу “Подъем дрожжевого теста”.

При использовании ягод или фруктов дающих много сока, открытый пирог лучше пропечется, если укладку ягод на пирог производить за 15 минут до готовности блюда. Масса пирога должна задаваться с учетом фруктов.

“Бисквит”

Можно выпекать в форме (торт) или на весь противень (бисквитный рулет).

“Хлеб, высокие пироги (дрожжевое тесто)”

Выпечка хлеба, пирогов, куличей и пасхи. Формы для выпечки должны быть из тонкого металла. Для подготовки дрожжевого теста рекомендуется использовать программу “Подъем дрожжевого теста”.

“Булочки (дрожжевое тесто)”

Программа приготовления рассчитана на полное заполнение противня, ориентировочно 0,7 кг. При меньшей массе теста можно незначительно уменьшить время приготовления. Для подготовки дрожжевого теста рекомендуется использовать программу “Подъем дрожжевого теста”.

“Подъем дрожжевого теста”

Программа предназначена для подъема дрожжевого теста.

Длительность программы 30 минут, при большой массе теста время можно увеличить.

После подъема теста его нужно вынуть из духовки. Все программы по выпечке предусматривают установку теста в разогретую духовку.

«Мясо»

Приготовление можно производить как на противне, так и в формах. Для приготовления можно использовать фольгу или рукав. При приготовлении в фольге или рукаве рекомендуется за 5-15 минут до окончания приготовления раскрыть мясо и зарумянить.

Для получения сильно подрумяненного продукта можно увеличить температуру или дополнительно обработать продукт в режиме гриль.

Все программы по приготовлению мясных продуктов, кроме программы “Курица кусочками”, предусматривают установку блюда в разогретую духовку.

“Рыба”

Для приготовления рыбы целиком или нарезанной крупными кусками.

Приготавливать можно в формах, в фольге или рукаве.

Предусмотрен предварительный прогрев духовки.

“Пицца, тонкое тесто”

Для приготовления тонкой пиццы из слоеного, дрожжевого или бездрожжевого теста. Программа рассчитана на полное заполнение противня, ориентировочно 0,7 кг, при меньшей массе можно незначительно уменьшить время приготовления.

“Пицца, пышное тесто”

Для приготовления пышной пиццы из толстого слоеного, дрожжевого или бездрожжевого теста. Программа рассчитана на полное заполнение противня, ориентировочно 0,9 кг., при меньшей массе можно незначительно уменьшить время приготовления.

“Замороженная пицца”


Для приготовления покупной замороженной тонкой пиццы массой 350-450 грамм. При отклонении по весу нужно откорректировать в небольших пределах время приготовления.

Все программы по приготовлению пиццы предусматривают предварительный прогрев духовки.


“Йогурт”

Для приготовления йогурта в духовке поддерживается температура 38°C с высокой точностью. Стандартная программа рассчитана на 4 часа. В зависимости от выбранного рецепта время приготовления можно увеличить до 8 часов.

Возможные неисправности и методы их устранения.

Духовка не нагревается.	Возможно, включен « Деморежим ». Данная функция отключается в разделе « Настройки ».
Сенсоры не реагируют на прикосновение.	Не касайтесь сенсорных зон 30-60 секунд, проверьте, что управление возобновилось. Отключите духовку от электросети на несколько минут. Если управление не возобновилось, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается код ошибки Error 1...Error9	Отключите духовку от электросети на несколько минут. Возможно духовка перегрета, дайте ей остыть Удалите ошибку касанием сенсорной зоны  . Если сообщение об ошибке появляется вновь, запомните код ошибки и обратитесь в сервисную службу.

Информация ремонтным службам

Любая ошибка, мешающая нормальной работе, будет отображена на экране. В этом случае любой процесс приготовления или программа будут отменены. Сообщение останется на экране, пока не коснетесь зоны , даже если ошибка была устранена.

Код ошибки	Пояснение
Error 1	Соединительный провод датчика отсоединен. Неисправность температурного датчика. Неисправность силового модуля.
Error 2	Превышена допустимая температура модуля Окружающая температура модуля пользователя > 85°C. Неисправность охлаждающего вентилятора. Неисправность модуля пользователя.
Error 3	Ошибка датчика температуры модуля пользователя Неисправность модуля пользователя
Error 4	Короткое замыкание щупа мяса Неисправность щупа мяса. Неисправность силового модуля
Error 5	Превышение длительности приготовления >10 часов.
Error 6	Часы реального времени Часы реального времени на модуле пользователя повреждены.
Error 7	Зарезервировано
Error 8	Сбой силового блока (духовка не нагревается или не охлаждается) Плохой контакт силовых цепей, нагревательных элементов Неисправность силового модуля
Error 9	Ошибка опорного генератора Поврежден генератор часов реального времени.