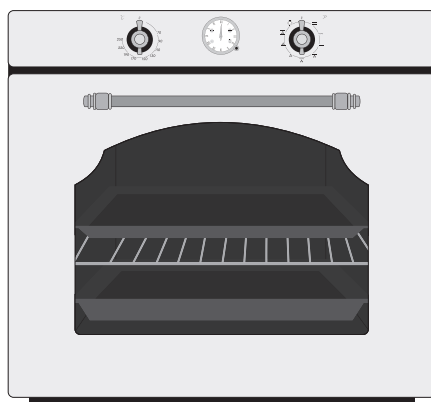
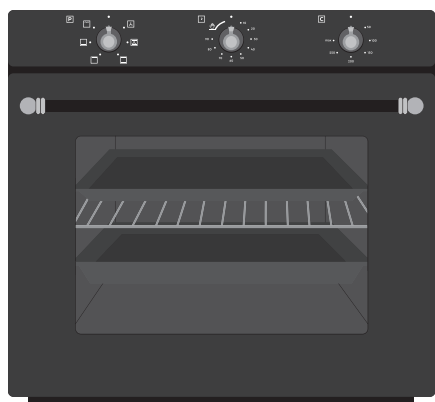


GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ GF-EO400B, GF-EO600

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



www.gfgril.ru

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение духового шкафа GFGRIL.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества духового шкафа GFGRIL, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам установки, ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

Наша компания оставляет за собой право изменять содержание данного руководства без предварительного уведомления.

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор предназначен исключительно для личного, бытового и домашнего использования. Он не предназначен для использования в коммерческих целях любого рода, или иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил эксплуатации прибора.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!



Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований техники безопасности и правил эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами с недостаточными знаниями или опытом только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно использовать электроприбор и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей, при попадании в дыхательные пути они могут привести к удушью.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру, что может привести к ожогам.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Техника безопасности

- Недопустимо изменять характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

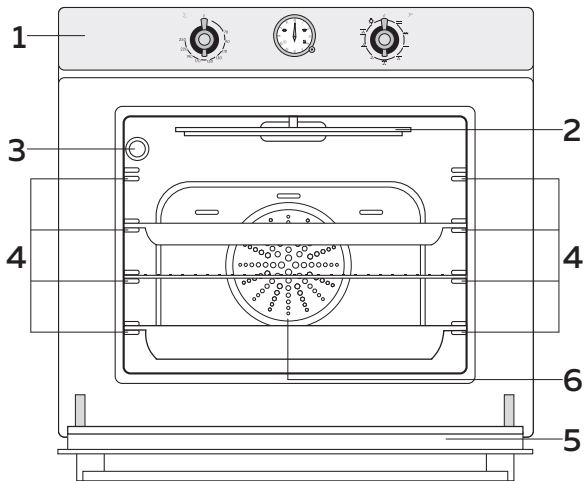
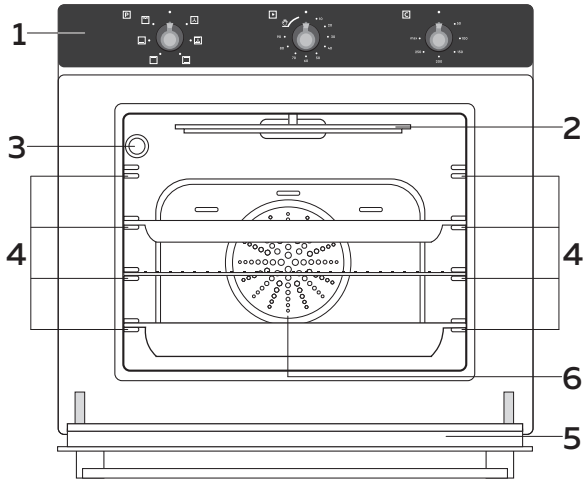
- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные термостойкие рукавицы (прихватки).
- Отключите прибор перед очисткой во избежание поражения электрическим током. Не используйте пароочистители для очистки прибора. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, это может привести к появлению царапин на поверхности, в результате чего стекло может лопнуть.
- Отключите прибор перед заменой лампочки во избежание поражения электрическим током.
- В случае повреждения шнура питания, во избежание несчастного случая, он должен быть заменен авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- Прибор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со Строительными нормативами и правилами.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву банки.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м.

- Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует мощности потребляемой Вашим прибором. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и прибора. Необходимые сведения содержатся на информационной табличке (этикетке).
- **Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в мебели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания. Наличие специальных вентиляционных отверстий и/или щелей – обязательно! Это влияет на безопасность эксплуатации духового шкафа.**
- Интенсивное использование духового шкафа иногда приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию помещения, в котором будет работать данный прибор, так же рекомендуется установка вытяжки с воздухопроводом.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Таким образом могут быть повреждены петли дверцы.



Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

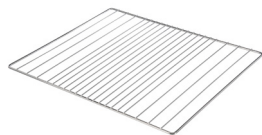


1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент
3. Лампа
4. Направляющие
5. Дверца
6. Турбовентилятор

АКСЕССУАРЫ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

* Представленные аксессуары могут быть разными в зависимости от модели прибора. Ваш прибор может не включать все аксессуары, описанные в руководстве.

Решетка (1 шт.): используется для размещения кухонной посуды, форм для выпечки, а также для запекания, жарки или размораживания продуктов.



Универсальный противень (1 шт.): используется для выпекания и жарки, а так же в качестве поддона для сбора жира.

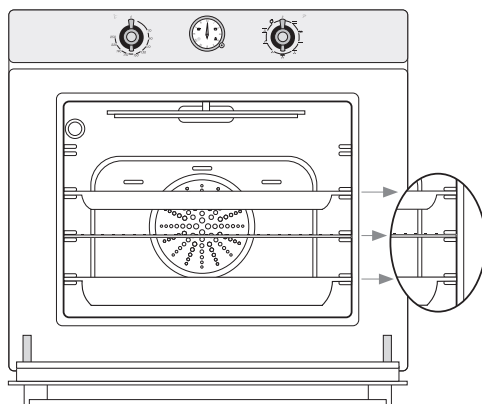


Глубокий противень (1 шт.): можно использовать для кондитерской выпечки, приготовления жидких блюд и больших порций, а также сбора стекающего жира.



ВНИМАНИЕ!

Для обеспечения безопасной готовки в духовом шкафу противень и решетка должны быть правильно расположены между боковыми направляющими как показано на рисунке ниже. Это предотвратит падение противня с горячими продуктам при извлечении их из духовки.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



Внимание! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор с повреждениями.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Элементы кухонной мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть термостойкими. Низкая термостойкость может привести к их деформации и изменению цвета.
- Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жаростойкостью в 100 °С.
- Покупатель полностью несёт ответственность за любой ущерб, причиненный прибором, установленным с нарушением данного температурного режима, или вызванный размещением мебели к духовому шкафу ближе, чем на 4 мм.
- **Не устанавливайте прибор возле холодильника или морозильника, так как тепло может повлиять на производительность этих приборов.**

УСТАНОВКА



Внимание! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом! Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям или имуществу.

Перед выполнением каких-либо регулировок или работ по обслуживанию, питание прибора должно быть отключено. Предполагается наличие доступа воздуха необходимого для вентиляции.

Запрещено переносить и удерживать духовку за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, она может сломаться и повредить дверцу духовки.

Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен, а основание должно быть плоским.

Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

Перед началом установки следует определить место использования прибора. Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.

Извлеките все материалы и документацию из прибора перед установкой.

Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.



Внимание! Края духового шкафа могут быть острыми. Соблюдайте осторожность при монтаже изделия – в противном случае Вы можете порезаться!

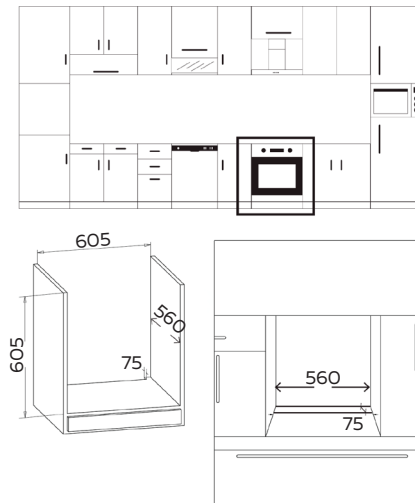
Установка под столешницу

Кухонный шкаф, в который встраивается данный прибор, обязательно должен быть выровнен по уровню и надежно зафиксирован: соединен с другими шкафами и прикреплен к стене.

Между духовым шкафом, стенами кухни и мебелью необходимо оставить безопасное расстояние (см. на рисунке ниже, размеры приведены в миллиметрах).

Соблюдайте размеры монтажного проема, согласно нижеприведенной схеме.

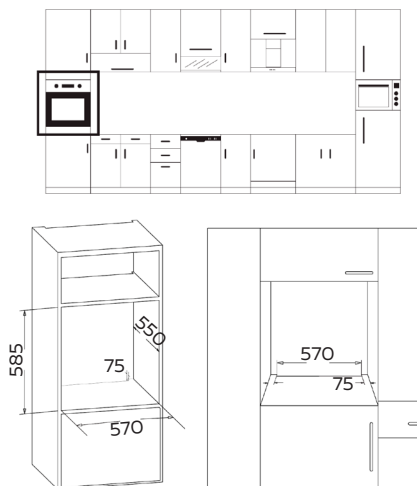
- Используемые поверхности, панели соседних шкафов, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Если под духовым шкафом есть выдвижной ящик, то между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Если встроенный духовой шкаф установлен ниже варочной панели, расстояние должно быть не менее 50 мм.
- Необходимо удалить заднюю панель монтажного шкафа с целью свободной циркуляции воздуха. Панель, на которую устанавливается духовой шкаф, должна иметь зазор в задней части не менее 75 мм.



Установка в шкаф

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке ниже.

В задней части отсека, в нижней и верхней частях следует обеспечить пространство, как указано на рисунке в разделе «Требования к вентиляции», в целях обеспечения необходимой циркуляции воздуха.



ВНИМАНИЕ!!!

Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества духовки без предварительного уведомления.



Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.



Значения, указанные в маркировках духовки или в других печатных документах, предоставленных с духовкой, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением духовки и внешними условиями.

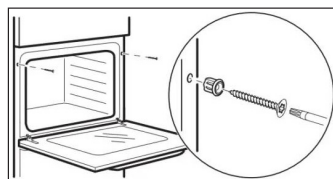
Закрепление духового шкафа

Установите духовой шкаф в отсек при помощи двух или более человек.

Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

Кабель питания не должен оставаться под печью, зажиматься между печью и мебелью или сгибаться.

Для закрепления откройте дверцу духовки и при помощи 2 болтов прикрепите духовку к мебели, вставив их в 2 отверстия по периметру духовки, как показано на рисунке.



Болты не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться.

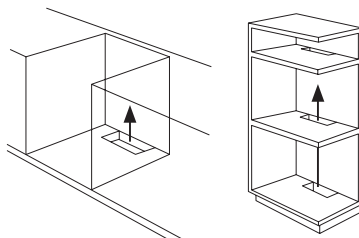
После закрепления убедитесь, что духовой шкаф надежно установлен.

Если установка духового шкафа выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.

Требования к вентиляции

Духовой шкаф в процессе своей работы выделяет большое количество тепла. Чтобы избежать перегрева, нужно заранее предусмотреть обеспечение достаточной вентиляции.

Ни в коем случае нельзя допускать контакта стенок духовки с поверхностями кухонной мебели. Необходимо предусмотреть вентиляционный зазор в 5 – 10 мм. Иначе возможен перегрев. Полка, на которой располагается духовой шкаф, не должна быть «глухой». Следует отступить не менее 75 мм от стены, либо предусмотреть специальное отверстие для вентиляции. Так воздух будет беспрепятственно поступать и охлаждать стенки.



Внимание! Несоблюдение требований к вентиляции может привести к перегреву духового шкафа или его частей и возможному возникновению поломок нагревательных элементов или стекол прибора.

Подключение к электросети



Внимание! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом розетку с защитным контактом.
- Запрещено использовать удлинители и переходники, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае неисправности или повреждения сетевого шнура замена должна быть выполнена авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена, или, если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Если прибор подключается непосредственно к сети, без вилки и розетки, необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Подключение к источнику питания

При подключении к электрической сети проверьте:

- Убедитесь в том, что все электрические цепи прибора разомкнуты.
- Для подключения необходим однофазный переменный ток 220-240 В - 50/60 Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают требуемую электрическую нагрузку.
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения к системе, имеющей надежное заземление в соответствии с действующими законодательными стандартами.
- При постоянном подключении к электросети применяйте двухполюсный выключатель, рассчитанный на соответствующую нагрузку с отверстием минимум 3 мм для каждого контакта в соответствии с действующими законодательными нормативами.
- Специалист по установке должен убедиться, что электрическая розетка подходит для питания, соответствующего прибора.
- Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух приборов к электросети следует выполнять раздельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.
- Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.
- Устройство должно быть подключено через розетку, имеющую исправный заземляющий контакт. При подключении устройства без заземления существует опасность поражения электрическим током.

Внимание! Заземление обязательно!

Установка кабеля питания

При отсутствии на приборе электрического кабеля его установку должен осуществлять компетентный электрик с соблюдением нижеприведенных параметров.

Напряжение	Тип кабеля	Размер сечения	Ток (в Амперах)
220-240 В, 50-60 Гц	H05 VV - F	3 x 1,5 мм ²	Не менее 16 А

Отверните винты и снимите крышку входного щитка. Присоедините провода в следующем порядке:

- **Коричневый кабель** - фаза (рабочий контакт) (L)
- **Синий кабель** - нейтраль (N)
- **Желто-зеленый кабель** - контакт заземления ()

Точка подключения электропитания должна быть расположена в доступном для пользователя месте.

Электрокабель (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.



- Если вам необходимо заменить кабель питания духовки, провод заземления (желтый/зеленый) всегда должен быть на 10 мм длиннее проводов линии.
- Необходимо следить за тем, чтобы температура сетевого кабеля питания не превышала 50 °С.

Эксплуатация



Внимание! Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь, которая при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами. Существует риск повреждения прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы;
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу;
 - не наливайте в нагретый прибор воду;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи;

- соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.

Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.

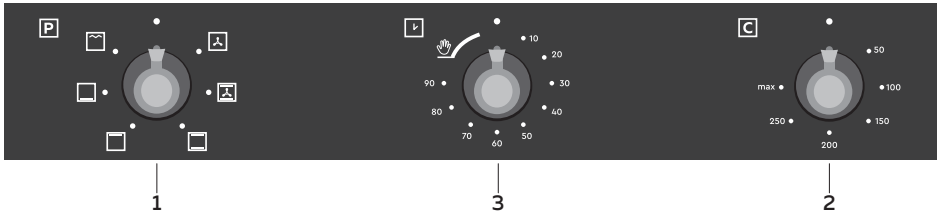
Для приготовления изделий из жидкого теста, используйте противень для жарки или форму для выпекания (не идет в комплекте).

Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

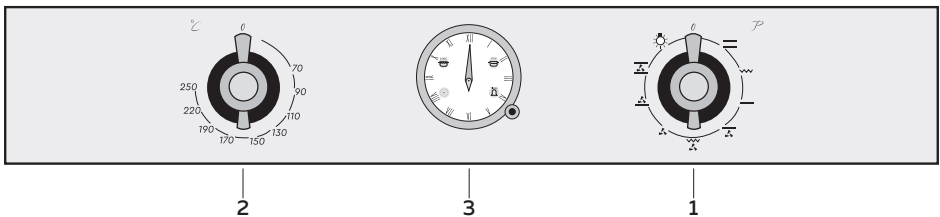
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

GF-EO400B



GF-EO600

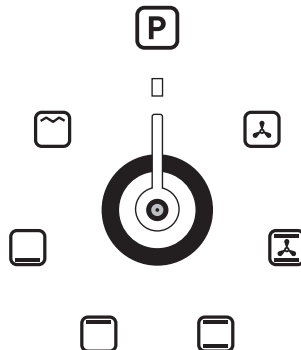









1. Регулятор выбора режимов

Используется для выбора режима приготовления. Поверните регулятор выбора режимов по часовой стрелке и установите желаемый режим. При выборе необходимого режима приготовления прибор и внутренняя подсветка включатся автоматически. Внутренняя подсветка прибора горит на протяжении всего времени приготовления.

Режимы

В зависимости от модели духового шкафа количество режимов может отличаться.



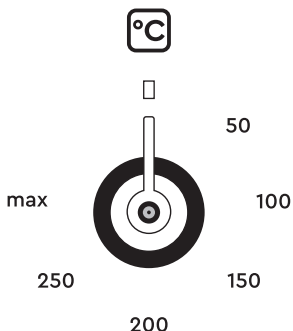
<p>Предупреждение: Все функции включаются после регулирования температуры на требуемый уровень. Очередность указанных в таблице режимов работы может отличаться от порядка их расположения на Вашем приборе.</p>	
	<p>Духовка приведена в нерабочий режим. Для отключения духовки установите все переключатели в данное исходное положение.</p>
	<p>Режим «Гриль» Оптимален для приготовления блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на решетке. Во время приготовления на гриле под решетку необходимо установить противень с небольшим количеством воды. Установите максимальную температуру и необходимое время, по истечении половины времени приготовления, переверните продукт.</p>
	<p>Режим «Нижний нагрев» Работает только нижний нагревательный элемент. Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания. Так же подходит для финальной стадии приготовления, чтобы обеспечить наилучшее пропекание нижней части блюда.</p>
	<p>Режим «Верхний нагрев» Работает только верхний нагревательный элемент. Используется для приготовления или придания готовому блюду аппетитной хрустящей корочки. Также подходит для разогрева небольших блюд.</p>
	<p>Режим «Разморозка» Используется для размораживания продуктов. Разморозка происходит в ускоренном режиме, без воздействия излишнего тепла благодаря циркуляции воздуха комнатной температуры внутри. Время, необходимое для размораживания продукта, зависит от температуры в помещении, количества и типа продукта. В этом режиме регулятор температуры должен быть выключен.</p>
	<p>Режим «Верхний и Нижний нагрев + Конвекция» Работают два нагревательных элемента, а также вентилятор. Данный режим подходит для одновременного приготовления больших блюд на нескольких уровнях и блюд, требующих равномерного пропекания внутри и снаружи.</p>
	<p>Режим «Верхний и Нижний нагрев» Работают два нагревательных элемента. Используется для равномерного выпекания и жарки на одном уровне.</p>

* Лампа духовки автоматически загорается при выборе режима работы духовки.

2. Регулятор выбора температуры

Используется для установки температуры приготовления. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке и установите желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °С.



При установке регулятора в положение Max, максимальная температура составит 285 ± 15 °С. Данная опция может отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

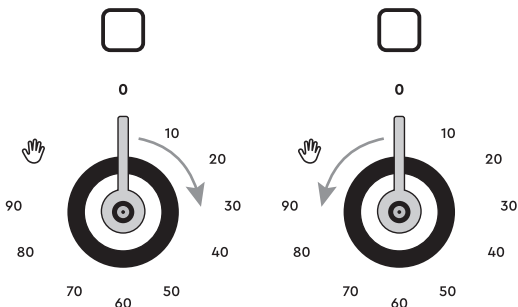


3. Регулятор времени. Отличается в зависимости от выбранной модели духовки.

Для модели GF-EO400B

Используется для установки времени приготовления от 1 до 90 минут. Поверните регулятор по часовой стрелке и установите желаемое время приготовления. По истечении времени приготовления регулятор времени вернется в исходное положение, раздастся звуковой сигнал, означающий завершение процесса приготовления, и духовой шкаф выключится.

Для длительного приготовления, более 90 минут, необходимо перевести регулятор времени в ручной режим, повернув его против часовой стрелки и установив в положении , как показано на рисунке ниже. Для прекращения приготовления в любое время, поверните регулятор времени по часовой стрелке из положения  к отметке 0.

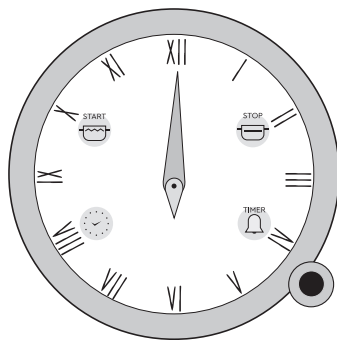


Для модели GF-EO600


Часы программатор

Часами можно управлять при помощи нажимного регулятора:

- Нажмите на регулятор для подтверждения настроек и переключения меню.
- Нажмите на регулятор и удерживайте для переключения в ручной режим.
- Повернуть регулятор направо/налево для настройки часов, будильника или времени приготовления.

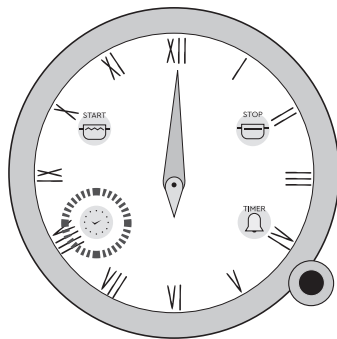


Настройка ручного режима

При включении мигает индикатор часов . Удерживайте регулятор в течение 3 секунд для активации ручного режима, индикатор часов погаснет. Устройство будет находиться в режиме ожидания. Когда активен ручной режим приготовления, любая предыдущая программа часов программатора будет отменена. В этом режиме все световые индикаторы выключены.


Настройка часов

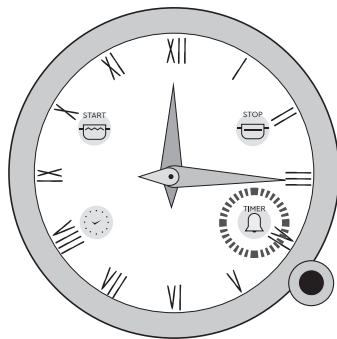
Установка часов возможна только в том случае, если не установлены будильник или время приготовления пищи. Нажимайте регулятор до тех пор, пока индикатор часов не начнет мигать, чтобы начать настройку часов. Затем поверните регулятор вправо или влево. Зафиксируйте время, нажав на регулятор.



Настройка будильника

Нажимайте регулятор до тех пор, пока

индикатор будильника  не начнет мигать, чтобы начать настройку будильника. Затем поверните регулятор вправо или влево. Зафиксируйте нужное время, нажав на регулятор. На циферблате будет гореть индикатор будильника.



Чтобы увидеть оставшееся до окончания время будильника, нажмите и отпустите регулятор.


Секундная и минутная стрелки будут показывать установленное время будильника в течение 2 секунд, а затем снова вернуться в текущее положение времени.

Чтобы отменить установленный будильник, нажмите и удерживайте регулятор в течение 3 секунд.

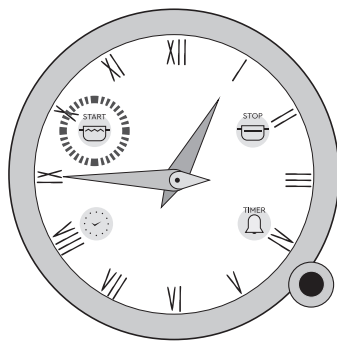
Максимальное время будильника 3 часа. Минимальное время срабатывания будильника 2 минуты.

Настройка времени приготовления

Нажимайте регулятор до тех пор, пока

индикатор начала времени приготовления  не начнет мигать, чтобы начать настройку начала времени приготовления. Затем поверните регулятор вправо или влево. Зафиксируйте нужное время, нажав на регулятор.

На циферблате будет гореть индикатор начала времени приготовления.



Время окончания приготовления также должно быть установлено после установки времени начала приготовления, в противном случае время начала приготовления будет отменено.

Максимальное время начала приготовления по времени равно текущему времени + 12 часов.

Минимальное время начала приготовления по времени равно текущему времени + 2 минуты.

Настройка времени окончания приготовления

Нажимайте регулятор до тех пор, пока индикатор



окончания времени приготовления не начнет мигать, чтобы начать настройку окончания времени приготовления. Затем поверните регулятор вправо или влево. Зафиксируйте нужное время, нажав на регулятор.

На циферблате будет гореть индикатор окончания времени приготовления.

Максимальное время окончания приготовления равно текущему времени + 15 часов.

Минимальное время окончания приготовления равно текущему времени + 2 минуты.

Для установки отложенного приготовления необходимо настроить как время начала приготовления, так и время окончания приготовления.

Например:

Текущее время: 10.00

Время начала приготовления: 11.30

Время окончания приготовления: 13.30

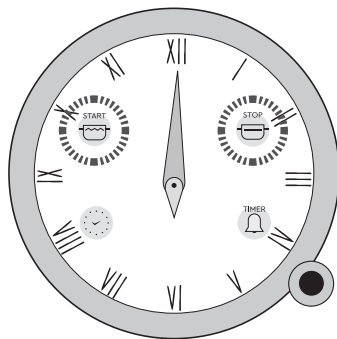
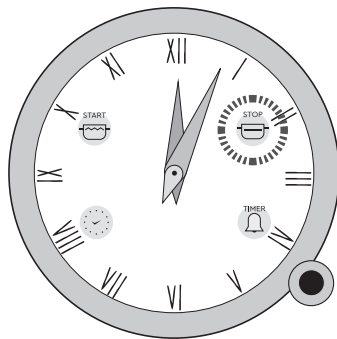
Приготовление начнется через 1 час 30 минут и остановится через 2 часа.

ПРИМЕЧАНИЕ. Когда установленное время приготовления или время будильника истечет, раздастся звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите на регулятор или подождите 1 минуту и звук выключится автоматически.

В случае сетевого сбоя духовой шкаф отключится, все настройки будут сброшены. При включении будет мигать индикатор часов. Часы нужно настроить.

Подсветка

Подсветка духовки устанавливается поворотом ручки «РЕЖИМЫ» в соответствующее положение. Лампа расположена на задней стенке внутренней камеры духовки. Подсветка остается включенной, пока духовка работает в одном из режимов приготовления.




ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Удалите все упаковочные материалы, снимите защитные пленки (если имеются).
- Извлеките все аксессуары, находящиеся внутри печи (если имеются).
- Протрите внутреннюю часть печи от пыли и частиц упаковки при помощи влажной ткани.
- Тщательно промойте противни и решетку.

Внимание! Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВОГО ШКАФА НЕОБХОДИМО ПРОГРЕТЬ ЕГО НА МАКСИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, БЕЗ ПРОДУКТОВ В ТЕЧЕНИЕ 1 ЧАСА. ЭТО ОБЕСПЕЧИТ ВЫГОРАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И ПОКРЫТИЙ.

- Выньте из духового шкафа противни и решетку, закройте дверцу.
- С помощью регулятора выбора режимов установите режим «Верхний/Нижний нагрев» .
- Установите максимальную температуру при помощи регулятора температуры.
- Прогрейте прибор в течение 1 часа, а затем выключите, установив регулятор выбора режимов работы и регулятор температуры в нулевое положение.

ВНИМАНИЕ! При первом включении духового шкафа может выделиться дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки прибора. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

- Откройте дверцу прибора, проветрите помещение и дайте прибору остыть. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов к использованию.


Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте в духовом шкафу темную, покрытую силиконом или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами или воспользоваться режимом «Верхний и Нижний нагрев + Конвекция» для одновременного приготовления блюд на нескольких уровнях.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при последовательном приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Выберите необходимый режим при помощи регулятора режимов.
- Установите нужную Вам температуру приготовления при помощи регулятора температуры.
- Установите необходимое время приготовления при помощи регулятора времени/часов программатора или установите ручной режим.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать прибор перед помещением в него продуктов.
- После нагрева духового шкафа в нем будет поддерживаться заданная температура.
- Установите посуду с продуктами в духовой шкаф на один из четырех уровней (смотрите раздел Рекомендации по приготовлению). Правильно устанавливайте решетку или противень в направляющие.
- По истечении времени приготовления регулятор времени автоматически

повернется против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, означающий окончание приготовления. Прибор отключится.

- Если время приготовления установлено, для досрочного отключения прибора, поверните регулятор времени против часовой стрелки до упора или нажмите на регулятор часов программатора. Если прибор работает в ручном режиме, поверните регулятор времени из положения  по часовой стрелке до упора или переведите в положение **0** регуляторы режимов и температуры. Прибор выключится.

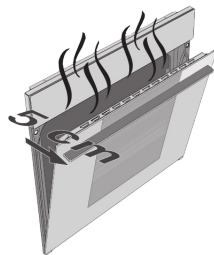
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Никогда не покрывайте фольгой дно духовки.
- Никогда не ставьте посуду на дно духовки во время приготовления.
- Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.
- Важно: будьте осторожны при открытии дверцы, чтобы избежать прямого контакта с горячими деталями и паром.

Рекомендации по приготовлению

- Смотрите информацию на упаковке пищевых продуктов для определения необходимой температуры и времени приготовления. После того, как вы ознакомитесь с функционированием вашей духовки, температура и продолжительность могут варьироваться в зависимости от личных предпочтений.
- Убедитесь, что замороженные продукты полностью разморожены перед приготовлением, если инструкции на упаковке рекомендуют не готовить в замороженном состоянии.
- Перед приготовлением проверьте, убраны ли неиспользуемые аксессуары из духовки.
- Постарайтесь как можно реже открывать дверцу для наблюдения за блюдом.
- В приборе предусмотрено 4 уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открытии дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

- При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывайте дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открывайте полностью.
- Если потребуется добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени.
- После окончания приготовления, во избежание чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри духовки на длительное время.



- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечки

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет $\frac{3}{4}$ времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.
- Если изделие получается слишком сухим, следует повесить температуру примерно на 10 °C и сократить время приготовления.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.
- При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в рецепте. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества. Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (температуру нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Блюда	Режим	Температура, °C	Уровень размещения	Продолжительность приготовления (мин)
**Выпечка на противне		175	3	25-30
**Выпечка в кулинарной бумаге		175	3	25-30
**Бисквит		200	2	20-25
**Печенье		180	3	30-40
**Сдобное тесто		200	2	25-35
**Пирожки		200-220	2	30-40
**Изделия из теста		200	2	30-40
**Булочки из слоеного теста		180-200	2	35-40
**Пицца		200-220	3	15-20
**Лазанья		180	3	30-40

Баранья нога		25 минут 220, затем 190	2	70-90
Бифштекс (или стейк из телятины)		250	4	15-20
Индейка 5,5 кг		25 минут 250, затем 190	1	150-210
Курица		15 мин 250, затем 190	2	55-65
Рыба		200	3	20-30

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духовки, разогревайте ее вначале приготовления.

УХОД И ОЧИСТКА



Внимание! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Существует опасность повреждения стеклянных панелей. Поврежденные стеклянные панели следует заменить незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Чтобы надолго сохранить яркость эмалированных поверхностей, чистите духовой шкаф после каждого использования.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Духовка должна быть полностью очищена перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в духовке. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Внутренняя часть духовки должна быть очищена только теплой водой при

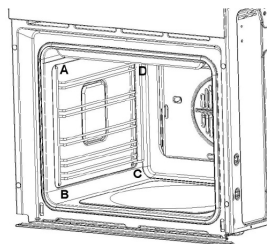
помощи губки или мягкой ткани. Никакие абразивные чистящие средства не должны использоваться.

- Пятна, которые появляются на дне духовки, будут вызваны пищевыми брызгами или разлитой пищей, эти брызги появляются во время процесса приготовления. Они, вероятно, являются результатом пиццы, приготовленной при чрезвычайно высоких температурах или помещенной в очень маленькие кухонные принадлежности. Убедитесь, что выбранная температура приготовления подходит для продуктов, которые вы готовите. Также убедитесь, что пища помещается в посуду достаточного размера и поддон, если он необходим.
- Наружные части духовки следует чистить только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Никакие абразивные чистящие средства не должны использоваться.
- Следует регулярно проверять состояние резинового уплотнителя по краю камеры духовки и своевременно очищать его при помощи влажной ткани. Он гарантирует нормальную работу прибора. Нельзя чистить уплотнитель разбавляющими и абразивными чистящими средствами. Если отмечается повреждение уплотнителя, обратитесь в ближайший сервисный центр.



ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОМ РЕЗИНОВОМ УПЛОТНИТЕЛЕ!

Снятие/установка направляющих для противня



Для того, чтобы снять направляющие для противня (как правый, так и левый), совершите следующие действия:

Аккуратно потяните и достаньте направляющие из отверстий А и В; повторите то же действие для снятия из отверстий С и D.

Для того, чтобы снова установить направляющие для противня, совершите следующие действия: вставьте решетку одновременно в отверстия С и D, а затем в отверстие В и А.

Замена лампочки в духовке

ВНИМАНИЕ! ЗАМЕНА ЛАМПЫ НЕ ВХОДИТ В СПИСОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ!

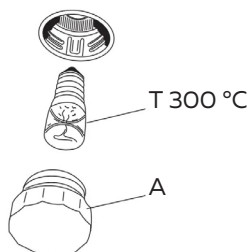
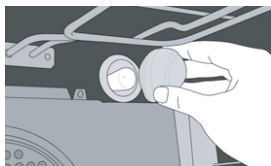
Круглая лампа в рабочей камере духовки имеет следующие характеристики:

- Частота и напряжение тока: 220-240 В (50/60 Гц)
- Мощность: 17 Вт
- Максимальная температура работы: 300 °С

В приборе используется специальная лампа, предназначенная для использования только на данном приборе. Данную лампу нельзя использовать для любых иных целей.

Для того, чтобы заменить круглую лампу, проделайте следующие операции:

1. **ВНИМАНИЕ:** отключите прибор от сети электропитания.
2. Вытащите все противни, поддон и направляющие.
3. Убедитесь в том, чтобы температура духовки была на уровне комнатной температуры. В противном случае, подождите пока духовка остынет.
4. Снимите защитную крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки.
5. Поверните лампу по часовой стрелке и снимите ее с держателя.
6. Замените лампу на аналогичную.
7. Поместите защитную крышку лампы обратно на место.

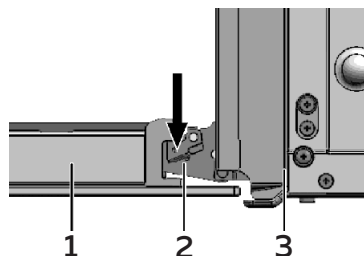


Внимание! Существует опасность поражения электрическим током.

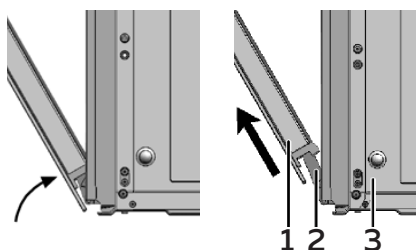
Снятие/установка дверцы духового шкафа

Дверца духовки может быть отсоединена и снята с корпуса духового шкафа для облегчения процесса очистки внутренней камеры духового шкафа.

1. Откройте дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны дверцы, нажав на них как показано на рисунке.



3. Откройте дверцу наполовину.



4. Снимите дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петель.
5. Для установки дверцы повторите действия по снятию в обратном порядке.

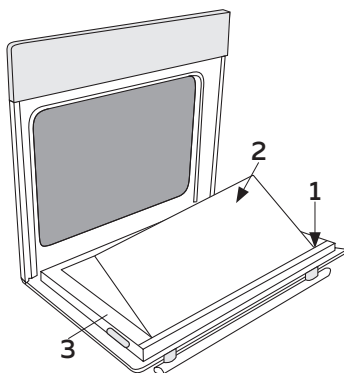
Важно: перед тем, как положить дверцу, Вы должны убедиться, что дверца имеет опору и, что Вы кладете ее поверх безопасных материалов.

Дверцу духовки и стекло можно очищать только влажной тканью с небольшим количеством моющего средства. Ткань, которая будет использоваться, до этого НЕ ДОЛЖНА КОНТАКТИРОВАТЬ в какой-либо форме с чистящими средствами или химическими веществами.

Никогда не погружайте дверцу в воду.

Снятие/установка внутреннего стекла дверцы для очистки

1. Откройте дверцу.
2. Потяните стекло со стороны внутренней дверцы к себе.
3. После снятия стекла с нижних зубцов, поднимая стекло кверху, позаботьтесь о том, чтобы стекло можно было вернуть в исходное положение.
4. Извлеките стекло.
5. После выполнения очистки, установите стекло в обратном порядке.



6. Внутреннее стекло следует устанавливать таким образом, чтобы нижний угол стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут привести к повреждению стекла.

Вентилятор

В духовой шкаф встроен охлаждающий вентилятор, чтобы внутренняя температура печи была стабильной, и температура внешней поверхности была ниже. После использования духового шкафа охлаждающий вентилятор будет работать в течение определенного периода времени, пока печь не будет достаточно охлаждена.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Устранение и информация
Духовой шкаф не работает	Отключение электроэнергии	Проверьте, есть ли электричество. Убедитесь, что другие электроприборы работают.
	Не установлено время	Установите время (для моделей с регулятором времени).
	Режим не выбран	Проверьте, выбран ли режим работы и установлена ли температура.
	Нет питания	Убедитесь, что духовой шкаф подключен к сети корректно. Проверьте, работает ли розетка.
Не работает верхний/нижний нагрев	Выбран неправильный режим	Убедитесь, что Вы выбрали правильную функцию приготовления.
Верхний нагревательный элемент духовки не работает		Дайте духовому шкафу остыть в течение приблизительно 2 часов. После охлаждения проверьте, правильно ли работает прибор.
Пища не готовится должным образом		Убедитесь, что выбран правильный режим приготовления пищи и температура. Возможно, следует изменить температуру на плюс/минус 10 °С для достижения наилучших результатов приготовления.
Пища готовится неравномерно	Духовой шкаф установлен под наклоном	Убедитесь, что печь установлена правильно и находится на уровне.
	Неправильно выбран уровень расположения и температура	Убедитесь, что используется правильная температура и противень установлен на соответствующем уровне.
Подсветка не работает	Лампочка неисправна	Замените лампочку. Смотрите инструкцию по замене.
В процессе приготовления образуется конденсат	При готовке пищи с высоким содержанием воды образование парового конденсата естественно (замороженные продукты, курица и т.д.)	Конденсат может образовываться в полости духовки между стеклянными дверцами. Это не обязательно означает, что печь работает неправильно.
		Не оставляйте пищу в духовке для охлаждения после ее приготовления, когда печь выключена.
		Используйте посуду с крышкой, где это целесообразно, при приготовлении пищи, чтобы уменьшить количество образующейся конденсации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	GF-EO400B	GF-EO600
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В, 50-60 Гц	220-240 В, 50-60 Гц
МОЩНОСТЬ	2200 Вт	2200 Вт
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1000 Вт	1000 Вт
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1200 Вт	1200 Вт
ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ	15 Вт	15 Вт
ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР	27 Вт	27 Вт
ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ, Вт	17 Вт	17 Вт
ТЕРМОСТАТ	50-285 С	50-285 С
ОБЪЕМ БРУТТО, л	67 л	67 л
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВКИ, Ш/В/Г	595x595x540 мм	595x595x540 мм
РАЗМЕРЫ МОНТАЖНОГО ШКАФА, Ш/В/Г	Под столешницу: 605x605x560 мм В шкаф: 570x585x550 мм	Под столешницу: 605x605x560 мм В шкаф: 570x585x550 мм
КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ	A	A
КЛАСС ЭНЕРГОБЕЗОПАСНОСТИ	I	I
БРУТТО, КГ	32,5	32,5
НЕТТО, КГ	29,7	29,7
КОЛИЧЕСТВО РЕЖИМОВ	6	6
СЪЕМНОЕ СТЕКЛО	Есть	Есть
КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	4	4
КОНВЕКЦИЯ	Есть	Есть
РЕШЕТКА	1	1
ПРОТИВЕНЬ	2	2
УТАПЛИВАЕМЫЕ КНОПКИ	Нет	Нет
ТАЙМЕР	Есть	Есть

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.

ВНИМАНИЕ!!! Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества духовки без предварительного уведомления.

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.

Значения, указанные в маркировках духовки или в других печатных документах, предоставленных с духовкой, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением духовки и внешними условиями.


ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °С и относительной влажности не более 80 %.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
 - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;
 - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
- * Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре бывшего в эксплуатации изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.
- * Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии	Гарантийный талон
<p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 2 года.</p> <p>7. Срок службы – 7 лет.</p> <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «МИЛЕН ТЕКНОЛОДЖИ САНАИ БЕ ТИКАРЕТ АНОНИМ СИРКЕТИ»</p> <p>Адрес: Великой – Ялыбою ОСБ Махаллеси 85. Кад. № 8/А Черкезкой / ТЕКИРДАГ, Турция</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА»</p> <p>Адрес: 111675, Россия, город Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1,2 оф 1 рм 2/5</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93</p> <p>класс защиты I </p>	<p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <p style="text-align: right;">М.П.</p>