Таблица 6

№	Элементы комфортности плиты		Модель плиты															
			6140	6140-01	6140-02	6140-03	5140	5140-01	5140-02	5140-03	5160-01	5160-02	6560-02	6560-03	5560-02	5560-03	6760-02	6760-03
1	Таймер электронный многофункциональный	кнопочный				•				•								
		сенсорный												•		•		•
2	Таймер электромеханический				•				•			•	•		•		•	
3	Ускоренный нагрев с конвекцией					•				•				•		•		•
4	Усиленный гриль с конвекцией				•				•				•		•		•	
5	Объёмный нагрев с конвекцией				•	•			•	•		•	•	•	•	•	•	•
6	Гриль			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
7	Вертел с электроприводом				•	•			•	•		•	•	•	•	•	•	•
8	Количество электроконфорок		4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	Подсветка духовки	двухзонная			•	•							•	•			•	•
		одинарная	•	•			•	•	•	•	•	•			•	•		
10	Направляющие духовки	проволочные			•	•			•	•			•	•	•	•	•	•
		штампованные	•	•			•	•			•	•						
11	Выдвижной ящик		•	•	•	•			•	•		•	•	•	•	•	•	•

Модификации плит см. на обороте.

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

ЭЛЕКТРО-ПЛИТЫ

бытовые

НОВИНКА! NEW!

ПЭ 6760

ЭПНД 6140 5140 5160 5560 6560

GEFEST

Уважаемый покупатель!

Вы выбрали плиту, которая отлично готовит, экономична и надежна в работе, удобна в управлении. Она гармонично впишется в интерьер Вашей кухни и будет верной помощницей.

Кулинарных успехов желает Вам GEFEST-город Брест.

[50] 6140-41_seq.
Обл6140-29.
№ заказа

Продолжение таблицы 6

Модификация плиты	Отличительные особенности модификации от основного исполнения плиты									Основное исполнение плиты, на которое распространяется модификация
	Цвет плиты	Дизайн плиты	Крышка стола	Комплект принадлежностей	Таймер	Ручки управления	Гриль	Конвекция	Ящик выдвижной	
0001	К									6140-01...-03; 5140-00...-03 6560-02...-03; 5560-02...-03
0031			Щ							5140
0032	К		Щ							5140
0033							-Гр			6140-01, 5160-01
0034	К						-Гр			6140-01
0035			Щ				-Гр			6140-01; 5140-01
0036	К		Щ				-Гр			6140-01; 5140-01
0037				-В				-Кн		6140-02; 5140-02
0038	К			-В				-Кн		6140-02; 5140-02
0039		Кл								6560-03; 5560-03
0043	Ч	М								6560-02...-03; 5560-02...-03
0044	Ч	N								6560-03
0052		М								6560-03; 5560-03
0053	Ч	М								6560-02...-03; 5560-02...-03
0054	К	М								6560-02...-03; 5560-02...-03
0057	Ч	Кл								6560-02...-03; 5560-02...-03
0058	Ч				Тс	Ру				6560-03
0059					Тс	Ру				6560-03
0068	С	М								6560-03; 5560-03
0092	С		Щ							5140
0094	С		Щ				-Гр			6140-01
0095				-В	-Т					5160-02
0103			-Кр	-Пр						5140
0106	Ч	Ка								6560-03; 5560-03
0110	К		-Кр		-Т					5140-02
0120	Кр	Р				Рб			Ящ	5140-01
0121		Р				Рб			Ящ	5140-01
0122	А	Р	Щ			Рб			Ящ	5140-01
0132	Ч		-Кр	-Пр						5140
0133			-Кр				-Гр			5140-01
0134	А	Р	Щ			Рб	-Гр		Ящ	5140-01
0135	Кр	Р	Щ			Рб	-Гр		Ящ	5140-01
0136			-Кр		-Т					5140-02
0147	Кр	Р		-В	-Т					5160-02
0148	А	Р		-В	-Т					5160-02
0158	Ч					Ру				5560-03
0159						Ру				5560-03
0191	Кр		Щ							5140
0193	Кр		Щ				-Гр			6140-01

- Цвет плиты: «**К**» - коричневый, «**Ч**» - чёрный, «**Кр**» - кремовый, «**С**» - серый, «**А**» - (антрацит) черный.
- Дизайн плиты: «**Н**» - фронт из нержавеющей стали, «**Нн**» - декорирование плиты накладками из нержавеющей стали, «**N**» - рисунок «Nord», «**М**» - рисунок «Мрамор», «**Р**» - плита в стиле «Ретро», «**Кл**» - плита в стиле «Классика», «**Ка**» - рисунок «Камень».
- Крышка стола: «**Ск**» - стеклянная крышка, «**Щ**» - щиток вместо крышки, «**-Кр**» - плита без крышки.
- Комплект принадлежностей: «**-В**» - плита без вертела, «**-Пр**» - плита без противня с одной жаровней.
- Таймер: «**-Т**» - плита без таймера, «**Тс**» - плита с таймером стола.
- Ручки управления: «**Рб**» - плита с ручками управления «Ретро» - бронза, «**Ру**» - плита с утапливаемыми ручками управления.
- Гриль: «**-Гр**» - плита без гриля.
- Конвекция: «**-Кн**» - плита без конвекции.
- Ящик выдвижной: «**Ящ**» - плита с выдвижным ящиком.

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит на обложке
1 Общие указания 2
2 Требования безопасности 3
3 Технические характеристики 5
4 Комплектность 7
5 Устройство и порядок работы 8
5.1 Устройство 8
5.2 Панель управления 10
5.3 Стол 10
5.4 Сенсорное управление столом 16
5.5 Духовка 22
5.6 Управление духовкой 22
5.7 Гриль 24
5.8 Гриль с вертелом 24
5.9 Шашлычница 25
5.10 Конвекция 26
5.11 Ускоренный нагрев с конвекцией 26
5.12 Таймер электронный многофункциональный кнопочный 26
5.13 Таймер электронный многофункциональный сенсорный 29
5.14 Электромеханический таймер 34
5.15 Крышка плиты 35
5.16 Хозшкафчик 35
6 Установка 36
7 Подключение 39
8 Практические советы 40
8.1 По приготовлению в духовке 40
8.2 По приготовлению пирогов 40
8.3 По приготовлению мяса и рыбы 41
8.4 Режимы приготовления 42
9 Обслуживание плиты 44
9.1 Уход за плитой 44
9.2 Чистка духовки 45
9.3 Замена лампы 46
10 Возможные неисправности и методы их устранения 46
11 Техническое обслуживание плиты 47
12 Транспортирование и хранение 47
13 Утилизация 47
14 Гарантии изготовителя 48
Приложение: гарантийная карта

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электроплиты бытовые модели ЭП Н Д 5160, ЭП Н Д 6140, ЭП Н Д 5140, ЭП Н Д 6560, ЭП Н Д 5560, плиту электрическую ПЭ 6760, их исполнения и модификации (далее по тексту плиты). Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15543.1-89.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны в прилагаемой гарантийной карте.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.
- Неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к поражению электрическим током, ожогам, пожару.

  Этого не случится, если Вы внимательно прочтете данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):

– за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
– за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Плита не предназначена для использования в коммерческих и производственных зонах.
- Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки).
- При использовании прибор сильно нагревается.
  Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.
  ВНИМАНИЕ! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору.
  Дети младше 8 лет должны находиться отдельно, если они непрерывно не контролируются.
- Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ НАГРЕВАТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО К НИМ ДЕТЕЙ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИБОР ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ИЗБЕГАЙТЕ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВКИ.
- Перед началом уборки и другими работами по уходу плиту необходимо отсоединить от электрической сети.
- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания (см. раздел 11).
  ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
  - УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРОК ИЛИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕКОЙ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
  - ДЕРЖАТЬ В ХОЗШКАФЧИКЕ ИЛИ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
  - САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.
  - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.
  - НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг
  - **ВНИМАНИЕ**: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.

При пользовании электроплитой необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

– ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
– ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
– ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
– ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.

- Для плит со стеклянным столом:
  ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА - ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
  Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
  Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному пользованию прибором и осознают связанные с этим опасности.
  Дети не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора без наблюдения взрослых.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще неостывших конфорках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.
  ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать.
  Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.
  ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.
  ЗНАЙТЕ: Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и затем накрыть пламя, например, крышкой или одеялом.
- НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ВКЛЮЧЕННУЮ ПЛИТУ БЕЗ НАДЗОРА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ ИЛИ ПОЖАРУ.
  ПОМНИТЕ: НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 45 кг!
  ВНИМАНИЕ! Используйте только защитные приспособления для приборов для приготовления пищи, разработанные изготовителем или рекомендованные в инструкциях для использования как подходящие или защитные приспособления, включенные в прибор. Использование несоответствующих защитных приспособлений может вызвать несчастные случаи.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Модель плиты	6140-01	6140-01 0035(0036)	6140-02	6140-02 0037(0038)	6140-03	6560-02	6760-02	6560-03	6760-03	6560-03 0058 (0059)	5560-02	5560-03	5140	5140-01	5140-01 0035(0036)	5140-02	5140-02 0110 (0136)	5140-02 0037(0038)	5140-03	5160-01 0033	5160-02 0095 (0147, 0148)
Диапазон номинальных напряжений, В Номинальная частота, Гц	220-230 50																				
Класс защиты от поражения электрическим током	I																				
Номинальная потребляемая мощность, Вт	5500-6015		6015-6575	5980-6540	7110-7775	6105-6675		7205-7875		8760-9575	5625-6150	6810-7450	5500-6015	5050-5515		5075-5550		5050-5515	6170-6745	5595-6115	5625-6150
Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт: передняя левая передняя правая задняя левая задняя правая	1500 1000 1500 2000*		2000 (экспресс) 1000 1500 2000*			2200 1200 1200 1700*				2200 1200 1200 1700	1700 1200 1200 1800*		1000 1500 1500 -	1000 1500 2000 (экспресс)* 1000						1700 1200 1200 1700*	
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт: верхний ТЭН нижний ТЭН ТЭН-гриль	800 1200 1200	800 1200 -	800 1200 1200										800 1200 -	800 1200 1200	800 1200 -	800 1200 1200				800 1200 -	800 1200 1200
Круговой ТЭН и вентилятор	-	-	-	-	2000	-		2000			-	2000	-	-	-	-		-	2000	-	-
Объем духовки по ГОСТ IEC 60350-1-2013, л	55																				
Размеры плиты, ШхГхВ, см	60x60x85										50x58,5x85										
Вес нетто, кг	45,1	42,8	47,8	46	48,1	40,5	47,7	40,8	49,7	40,8	42		39,4	40,9	39,5	42,9	40,5	41,3	43,2	36,5	38
* Конфорка блокируется, см. раздел 5.3																					

Сведения о содержании драгоценных материалов:

Модель плиты	Серебро, г
5140	0,83
5140-01; 6140; 6140-01	1,17
5140-02; 6140-02	1,93
5140-02 (0037, 0038); 6140-02 (0037, 0038)	1,43
5140-03; 6140-03	1,83
5560-03	2,67
5560-02; 6560-02; 6760-02	2,8
6560-03; 6760-03	2,7
5140-02 (0110, 0136)	1, 67
5160-01	1,8
5160-02	2,72
Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора, кроме модификаций указанных отдельно.	

Технический лист

Параметры (по СТБ 2477-2017, СТБ 2478-2017)	Обозначение, единица измерения	Значение								
Товарный знак изготовителя		GEFEST								
Модели плит		5140	6140-01, -02 0037 (0038)	5140-01, -02 0037 (0038)	6140-02*, -03	5140-02*, -03	6560-02; 6760-02	5560-02; 5160-01 0033, -02 0095 (0147, 0148)	6560-03; 6760-03	5560-03
Индекс энергетической эффективности каждой камеры	EEI_{cavity}	106,4			103,8		106,4		103,8	
Класс энергетической эффективности		A								
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	$EC_{electric\ cavity}$, кВт·ч/цикл	0,83								
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	$EC_{electric\ cavity}$, кВт·ч/цикл	-			0,81		-		0,81	
Количество камер		1								
Источник тепла каждой камеры		Электроэнергия								
Объем каждой камеры	л	55								
Тип духовки		Электрическая								
Тип конфорочной панели		Электрическая								
Количество рабочих зон и/или участков		3	4							
Технология нагревания		Резистивный нагрев								
Диаметр полезной рабочей поверхности конфорок передняя левая передняя правая задняя левая задняя правая	Ø, см	15,0 18,5 18,5 -	18,5 15,0 18,5 22,5	15,0 18,5 18,5 15,0	18,5 15,0 18,5 22,5	15,0 18,5 18,5 15,0	21,0 14,5 14,5 18,0	18,0 14,5 14,5 18,0	21,0 14,5 14,5 18,0	18,0 14,5 14,5 18,0
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	$EC_{electric\ cooking}$, Вт·ч/кг	<200					<200			
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	$EC_{electric\ hob}$, Вт·ч/кг	<200					<200			

** Кроме модификаций 0037, 0038*

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Комплектующие	Модель плиты						
	6140-01	5140; 5140-01	5140 0103 (0132)	6140-02; 6140-03; 5140-02; 5140-03	6560-02; 5560-02; 6760-02	6560-03; 5560-03; 6760-03	5160-01 0033; 5160-02 0095 (0147, 0148)
Электроплита	•	•	•	•	•	•	•
Противень	•			•	•	•	•
Решетка духовки	•	•	•	•	•	•	•
Жаровня	•	• (2 шт.)	•	•	•	•	•
Вертел с крючком (комплект)*				•	•	•	
Шашлычница (комплект)						•	
Ножки (4 шт.)	•	•	•	•	•	•	•
Розетка	•	•	•	•	•	•	•
Скребок					•	•	•
Руководство по эксплуатации	•	•	•	•	•	•	•
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)	•	•	•	•	•	•	•
Гарантийная карта	•	•	•	•	•	•	•
Упаковка	•	•	•	•	•	•	•
Предохранительные детали (комплект)	•	•	•	•	•	•	•
Щиток с крепежом (комплект)	Комплектуется в зависимости от модификации плиты, см. обложку						
* Комплектуется в зависимости от модификации плиты, см. обложку							

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицу 6 на обложке), которых нет в Вашей плите.

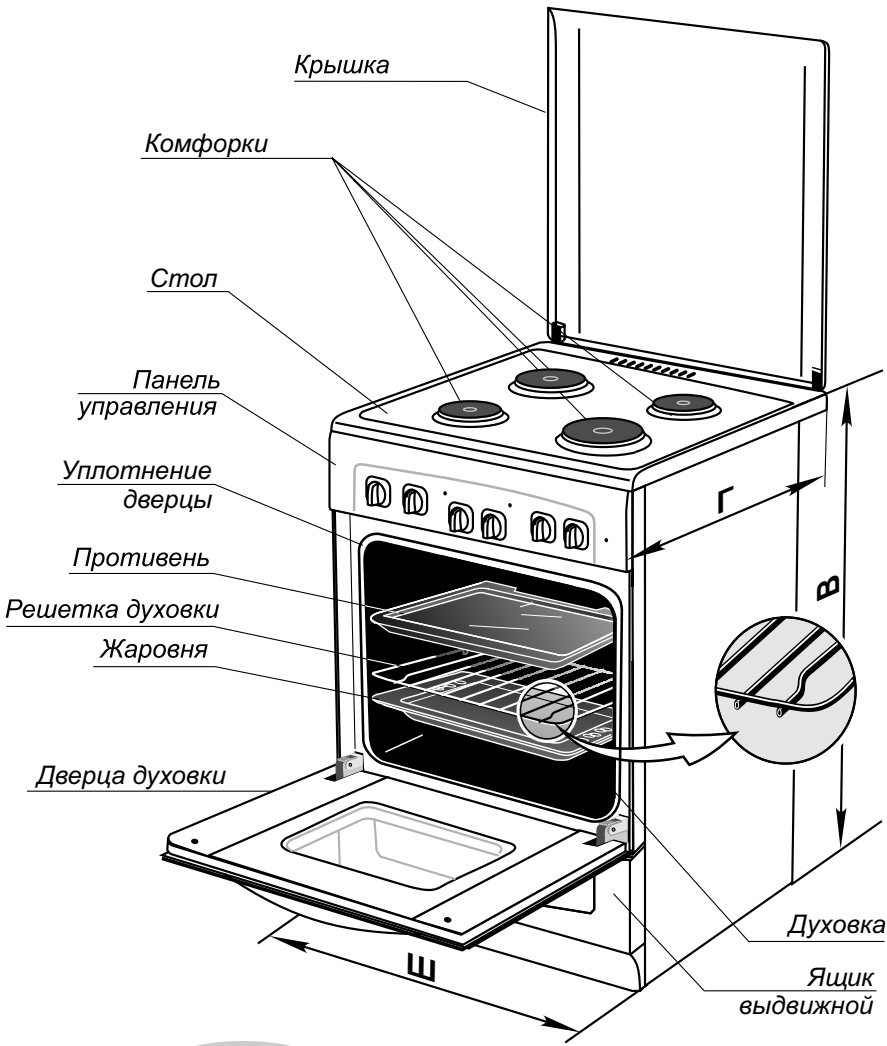

Рис. 1 Плита 6140, 5140

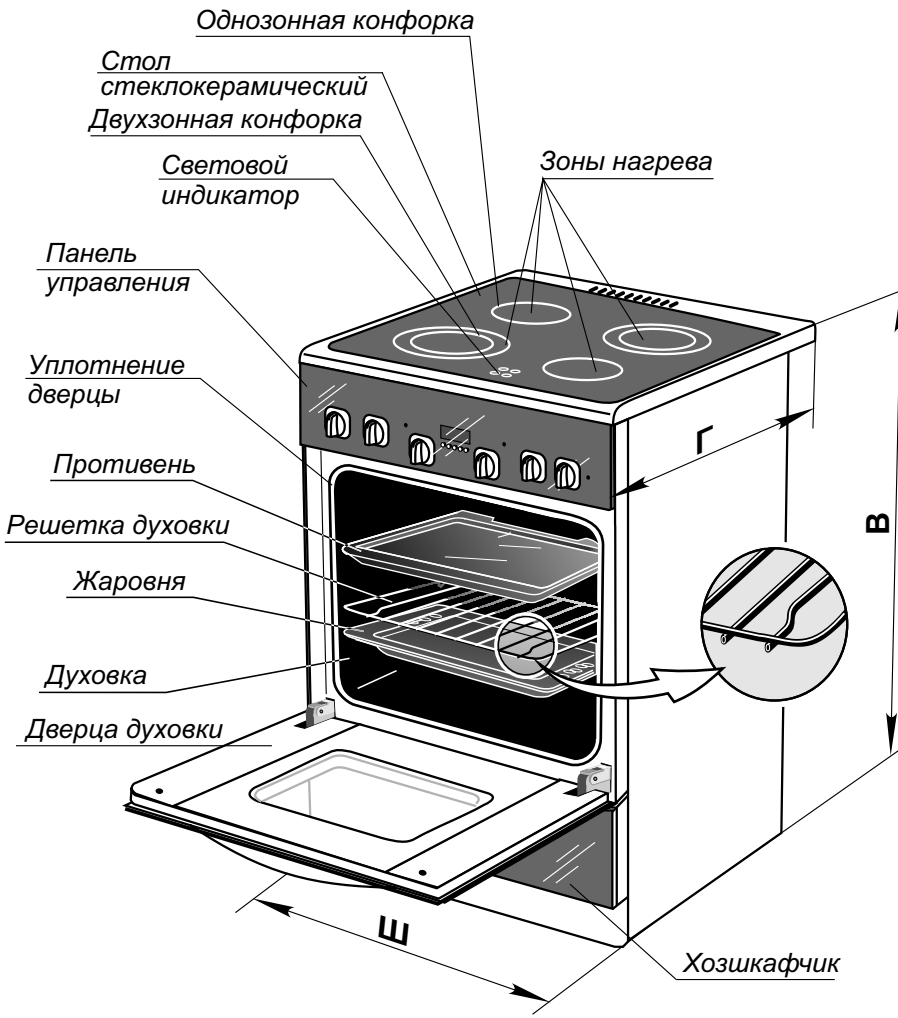

Рис. 2 Плита 6560, 5560, 6760, 5160

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

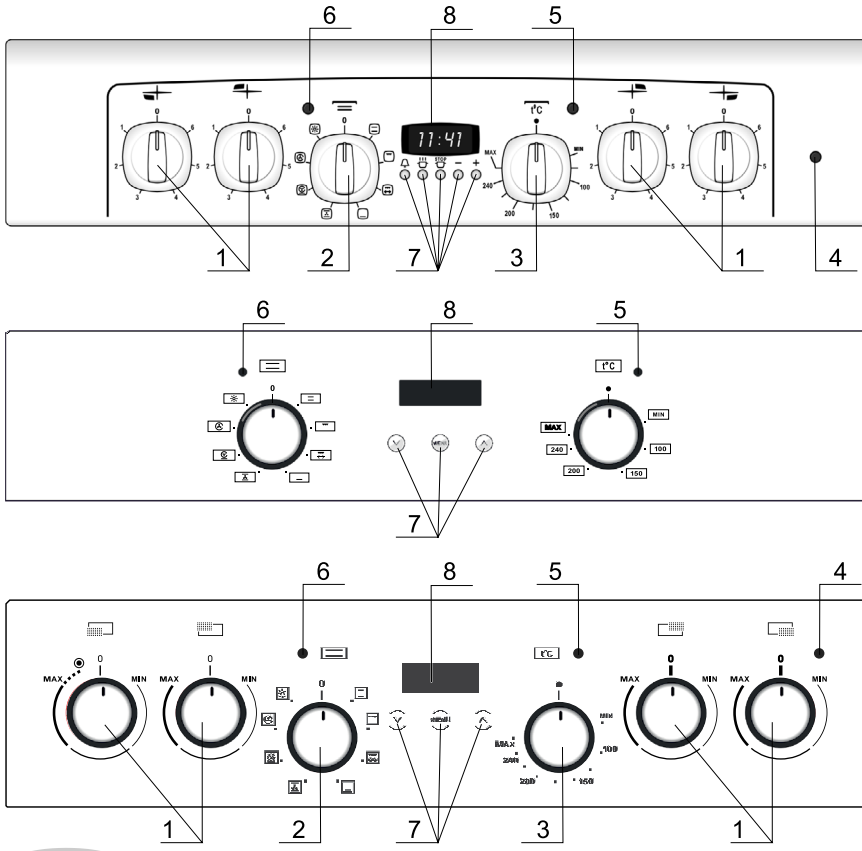

Рис. 3

1. Ручки переключателей конфорок.
2. Ручка режимов работы духовки.
3. Ручка терморегулятора духовки.
4. Сигнальная лампочка включения конфорок.
5. Сигнальная лампочка включения терморегулятора.
6. Сигнальная лампочка включения духовки.
7. Кнопки электронного таймера.
8. Табло электронного таймера.

Электромеханический таймер (при его наличии) располагается на месте электронного.

5.3 СТОЛ

Стол плиты 6140, 5140

- На столе установлены конфорки, температура нагрева которых регулируется переключателями, расположенными на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя из положения «**0**» установить на деление выбранного режима. При этом загорится сигнальная лампочка включения конфорок.
- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА КОНФОРКИ СТОЛА (см. табл. 1). Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорок при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение ☼ и/или «0» в зависимости от модели блокируемая конфорка вновь подключится к электрической сети.

  В таблице 3 приведены рекомендации по выбору режимов работы конфорок.

Таблица 3

Режим конфорки	Положение ручки переключателя	Для чего и что готовить
Выключено	0	–
«Томление» (минимальный нагрев)	1	Чтобы блюдо не остыло
Слабый нагрев	2	Подогрев, овощные блюда, каши
Средний нагрев	3-4	Макаронные изделия, супы, вареный картофель, варенье
Сильный нагрев	5	Эскалопы, рубленые котлеты, жареный картофель
Максимальный нагрев	6	Бараньи котлеты, лангет, доведение до кипения

- Конструкция переключателей позволяет включать конфорку как по, так и против хода часовой стрелки. Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальном нагреве (положение «**6**»). После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить конфорку на средний или слабый нагрев.
- За 5-10 минут до окончания приготовления конфорку можно выключить. Набранного тепла хватит для завершения приготовления.

ЗНАЙТЕ!

- Для правильной работы плиты посуда должна иметь плоское дно. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки (рис. 4).
- Запрещается устанавливать посуду таким образом, чтобы края выступали за габариты плиты.
- Экспресс-конфорка (в центре помечена красным кружком) отличается повышенной скоростью нагрева и наличием предохранительного устройства, отключающего ток при достижении температуры выбранного режима. Наиболее эффективно пользоваться экспресс-конфоркой с объемами жидкости до 2,5 л.
- Не допускайте резкого охлаждения горячих конфорок.
- Чтобы конфорки не ржавели, не ставьте на них посуду с мокрым дном, а при длительном перерыве в работе плиты протрите конфорки промасленной тряпочкой.

Рис. 4

Стол плиты 5160

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА КОНФОРКИ СТОЛА (СМ. ТАБЛ. 1).

Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорок при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение «0» блокируемая конфорка вновь подключается к электрической сети.

На столе установлены 4 конфорки различных диаметров, температура нагрева которых регулируется ступенчатыми переключателями,

расположенными на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя из положения «0» установить на деление выбранного режима. При этом загорится сигнальная лампочка включения конфорок. Конструкция переключателей позволяет включать конфорку как по, так и против хода часовой стрелки.

Рекомендации по выбору режимов работы конфорок аналогичны плитам 6140 и 5140.

Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальном нагреве (положение «6»). После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить конфорку на средний или слабый нагрев.

За 5-10 минут до окончания приготовления конфорку можно выключить. Набранного тепла хватит для завершения приготовления.

Остальные правила использования стеклокерамической пластиной см. в разделе «Стол плиты 6560, 5560» руководства по эксплуатации.

Стол плиты 6560, 5560, 6760

- Поверхность стола представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы различной мощности, температура нагрева которых регулируется бесступенчатыми переключателями, расположенными на панели управления или сенсорным управлением стола (см. п. 5.4).
- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ (кроме 6560-03 0058 и 6560-03 0059) ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА КОНФОРКИ СТОЛА (см. табл. 1). Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорок при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение «**0**» или ☼, в моделях 6560-03, 5560-03 и 6760-03 блокируемая конфорка вновь подключится к сети.

Включение однозонной конфорки

Конструкция переключателя позволяет включать конфорку из положения «**0**» как по, так и против хода часовой стрелки, устанавливая сразу максимальную «**max**» либо минимальную «**min**» величину нагрева. Температуру нагрева, наблюдая интенсивность процесса, можно плавно регулировать в диапазоне от «**min**» до «**max**».

Включение двухзонной конфорки

ВНИМАНИЕ: ВКЛЮЧАТЬ РУЧКУ ДВУХЗОННОЙ КОНФОРКИ ИЗ ПОЛОЖЕНИЯ «**0**» МОЖНО ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ!

После поворота ручки в положение «**min**» включается малая зона (внутренний круг) нагрева, температура которой плавно регулируется в диапазоне от «**min**» до «**max**». Чтобы включить одновременно обе зоны, необходимо после положения «**max**» повернуть ручку на отметку ◎ (двойная зона). После подключения дополнительной наружной зоны ручка вернется в положение «**max**». Плавное регулирование температуры теперь уже двух зон также происходит в диапазоне от «**min**» до «**max**».

Для выключения конфорки необходимо ручку, **вращая против хода часовой стрелки**, установить в положение «**0**».

ПОМНИТЕ: КРУГОВОЕ ВРАЩЕНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ДВУХЗОННОЙ КОНФОРКИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

ЗНАЙТЕ!

- Уникальным свойством стеклокерамики является хорошая теплопроводность в зонах нагрева и малое рассеивание тепла по сторонам. Термостойкость стеклокерамики позволяет сразу отставлять приготовленное горячее блюдо на холодное место на столе.
- Диаметры зон нагрева выделены рисунком. Пользуйтесь кастрюлями, размеры которых равны либо больше зоны нагрева. Посуду нужно устанавливать точно по центру (рис. 5).

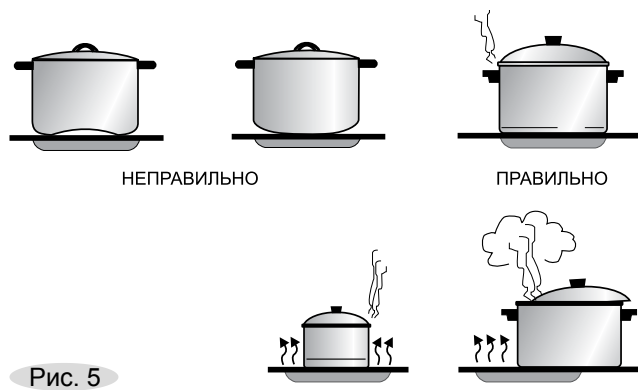

Рис. 5

- Запрещается устанавливать посуду таким образом, чтобы края выступали за габариты плиты.
- Для плит со стеклокерамическим столом не нужно покупать новую специальную посуду. Главное, чтобы дно кастрюль и сковородок было плоское и ровное. Нежелательно, чтобы оно имело металлический

зеркальный блеск, так как это отражает тепловое излучение и увеличивает время приготовления. Лучше всего подходит посуда с матовым или темным дном. Жаропрочная стеклянная посуда тоже подходит, но она инерционна – долго нагревается и в ней сложно быстро уменьшить нагрев.

ВНИМАНИЕ: БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ СТОЛОМ!

- Не включайте конфорки вхолостую (вначале поставьте посуду, а затем включите конфорку).
- Не ставьте на раскаленные конфорки холодные кастрюли и избегайте попадания на них холодных жидкостей.
- Не ставьте пустую посуду на включенные конфорки.
- Оберегайте стеклокерамическую поверхность от ударов, особенно твердых угловатых предметов (крышки, ухваты, солонки и т. п).
- Если поверхность стола треснула, отключите прибор от электрической сети для предотвращения поражения электрическим током.
- Не используйте стол как разделочную доску.
- Не пытайтесь разогреть пищу в алюминиевой фольге (в тарелочках и т. п.). При контакте с горячей поверхностью стола фольга плавится и прикипает.
- Избегайте попадания сахара, сиропа, варенья и т. п. на горячую поверхность стола, так как они могут прикипеть. Если же это произошло, необходимо немедленно, не отключая плиты, удалить их острым плоским металлическим скребком (рис. 29).
- Не двигайте посуду по поверхности стола. Алюминиевая посуда оставляет трудноудаляемые серебристые полосы, а песчинки - царапины.
- Следите за тем, чтобы дно устанавливаемой посуды было сухим и чистым.

ПОМНИТЕ: ЗОНА НАГРЕВА ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОКОЛО ПОЛУЧАСА ОСТАЕТСЯ ЕЩЕ ГОРЯЧЕЙ!

- На столе имеется световая индикация, указывающая зону, которая работает или остывает. Не прикасайтесь к конфоркам до полного остывания и не ставьте предметы, которые могут расплавиться или повредиться.
- Перед первым включением стол нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. Вначале может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, но это быстро пройдет.

5.4 СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ СТОЛОМ

Сенсорное управление столом происходит путем прикосновения к стеклокерамической поверхности в зоне соответствующего знака (рис. 6).

1. вкл/выкл питания стола.
2. вкл/выкл конфорок.
3. окно индикации режима и остаточного тепла конфорки.
4. вкл/выкл дополнительной зоны.
5. индикация включения дополнительной зоны
6. вкл/выкл таймера
7. табло таймера
8. точка индикации таймера - горит: таймером можно управлять;
   не горит: таймер блокирован
9. индикация конфорки, запрограммированной таймером
10. «минус»
11. «плюс» } регулировка режимов
12. блокировка включения стола
13. точка индикации блокировки - горит: блокировка включена.

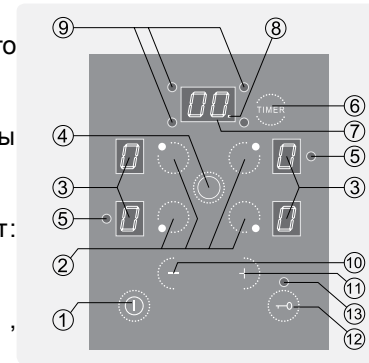

Рис.6

Включение стола

Коснуться зоны со знаком «⏻». Во всех окнах индикации конфорок загорится «0» (рис. 7).

ВНИМАНИЕ! Следующую команду необходимо задать не позднее 10 секунд, в противном случае прибор автоматически отключится и вклю-чение придется повторить.

Выключение стола

Весь стол с работающими конфорками можно мгновенно отключить, коснувшись зоны «⏻».

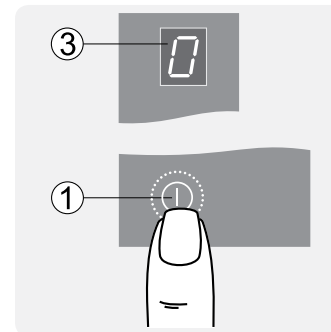

Рис.7

УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ

Включение конфорки

1. Коснуться зоны ② с обозначением выбранной конфорки, после чего конфорка перейдет в режим управления. В соответствующем окне индикации мигает «0» (рис.8).

2. Касанием зон «+» или «-» осуществляется установка значения режима нагрева.
   Коснувшись зоны со знаком «-», режим нагрева автоматически установится с «0» на «9».
   Режим нагрева «9» соответствует потреблению максимальной заявленной мощности конфорки. При достижении режима нагрева «9» или «0» регулирование останавливается (ограничение). Снять соответствующее ограничение «0» - «9» возможно повторным касанием зон «+» или «-».
   ВНИМАНИЕ! ЗАДАВАТЬ РЕЖИМ ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ НЕОБХОДИМО НЕ ПОЗДНЕЕ 10 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ КОНФОРКА АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ.
   Непрерывное касание зоны «+» или «-» ускоряет смену режимов.
   ВНИМАНИЕ! ОДНОВРЕМЕННО МОЖНО УПРАВЛЯТЬ ТОЛЬКО ОДНОЙ КОНФОРКОЙ.

Изменение режима нагрева конфорки

Для того, чтобы в процессе приготовления изменить режим нагрева, необходимо:

1. Работающую конфорку касанием зоны ② перевести в режим управления (рис. 9).
2. Зоной «+» или «-» изменить режим.

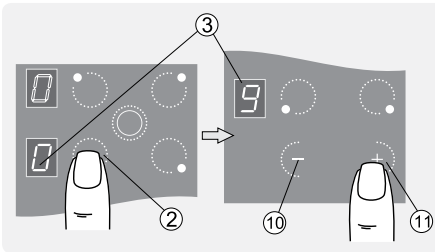

Рис.8

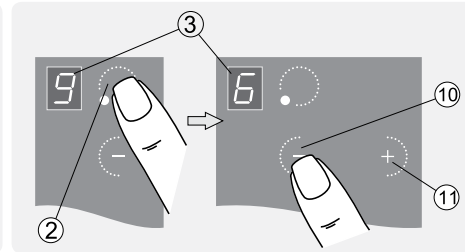

Рис.9

Выключение конфорки

1. Работающую конфорку перевести касанием зоны ② в режим управления (рис. 10).
2. Коснувшись одновременно зон «-» и «+» либо, удерживая палец на зоне «-», установить в окне индикации значение «0». Через 3 секунды конфорка отключится. В окне ③ будет светиться буква «Н», указывающая, что конфорка еще горячая.

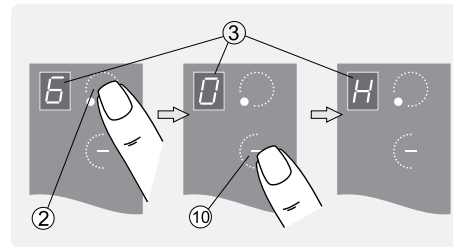

Рис.10

УПРАВЛЕНИЕ ДВУХЗОННЫМИ КОНФОРКАМИ

Двухзонные конфорки дают возможность в зависимости от величины посуды использовать либо одну внутреннюю (основную) зону, либо двойную (объединенную с дополнительной) зону нагрева.

Включение основной зоны

Основная зона (внутренний круг) включается как обычная конфорка (рис. 11). Необходимо:

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Установить посредством зон «-» или «+» необходимый режим.

Включение основной и дополнительной зоны

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Установить режим нагрева (например «6»). При значении «0» дополнительная зона не включается.
3. Коснуться зоны «④». К нагреву основной подключится дополнительная зона конфорки и будет светиться точка индикации дополнительной зоны ⑤.
4. Управление одновременно двумя зонами производится посредством «-» или «+».

Выключение дополнительной зоны

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Коснуться зоны «④». Дополнительная зона отключится.

Выключение двухзонной конфорки

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Коснуться одновременно зон «-» и «+» либо, удерживая палец на зоне «-», установить в окне индикации значение «0». Обе зоны отключатся.

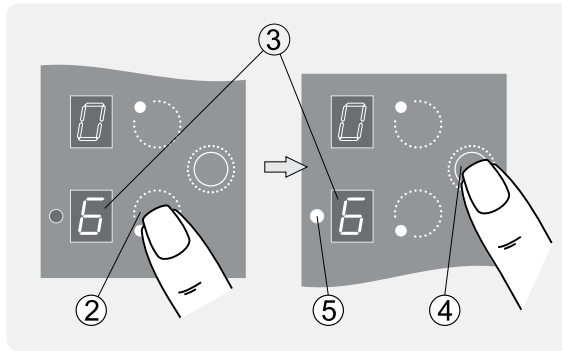

Рис.11

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После выключения конфорки в окне индикации ③ (рис. 12) высвечивается буква «H» (от англ. hot – «горячий»).

Если остаточное тепло не превышает 60 °C, в окне горит значение «0».

Индикация гаснет, когда температура рабочей зоны становится безопасной.

ВНИМАНИЕ! Выключайте конфорку за 5-10 минут до завершения приготовления. Так Вы грамотно используете накопленное тепло, сэкономите электроэнергию и свои деньги.

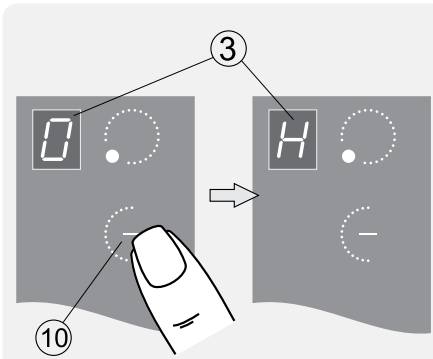

Рис.12

БЛОКИРОВКА

Чтобы не допустить нежелательного включения конфорок или изменения установленных режимов приготовления, на столе предусмотрена блокировка (рис. 13).

Блокировка включения конфорок

1. Включить стол (зона «⏻»).
2. Коснуться зоны «🔑». Рядом загорится точка ⑬, говорящая о том, что управление блокировано.
3. Коснуться зоны «⏻» и выключить стол (если этого не сделать, стол сам отключится через 10 секунд).

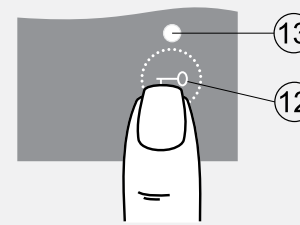

Рис.13

ФУНКЦИЯ УСКОРЕННОГО РАЗОГРЕВА

Для включения функции необходимо выбрать нужную конфорку, задать уровень мощности «9» и дополнительно нажать «+». На индикаторе начнет мигать десятичная точка. В течение 10 секунд необходимо выбрать желаемый постоянный уровень от 1 до 8. Конфорка будет работать на уровне «9» в течении времени, которое зависит от выбранного постоянного уровня (см. таблицу), затем раздастся звуковой сигнал, точка исчезнет, нагреватель останется на выбранном постоянном уровне мощности.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8
Время, мин	1,2	2,7	4,8	5,5	6,5	1,2	2,7	2,7

В случае необходимости функцию можно отключить, уменьшив мощность конфорки до «0».

БЛОКИРОВКА

Чтобы не допустить нежелательного включения конфорок или изменения установленных режимов приготовления, на столе предусмотрена блокировка.

Блокировка включения конфорок

1. Включить стол (зона «⏻»).
2. Коснуться зоны «🔑». Рядом загорится точка (13), говорящая о том, что управление блокировано.
3. Коснуться зоны «⏻» и выключить стол (если этого не сделать, стол сам отключится через 10 секунд).

Блокировка установленных режимов работы конфорок

Для того, чтобы режим работающей конфорки не был изменен, необходимо во время работы конфорки коснуться зоны «🔑» и заблокировать установленный режим нагрева. При этом загорится точка (13) и управление всеми конфорками будет блокировано.

ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ В ДАННОМ РЕЖИМЕ СТОЛ ВЫКЛЮЧИТЬ (ЗОНА «⏻»), НЕ ОТКЛЮЧИВ БЛОКИРОВКУ, ТО ВСЕ КОНФОРКИ БУДУТ ОТКЛЮЧЕНЫ, А СТОЛ ПЕРЕЙДЕТ В РЕЖИМ «БЛОКИРОВКА ВКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРОК».

Отключение блокировки

Чтобы отключить блокировку в режиме работы конфорок, необходимо просто коснуться зоны «🔑». Лампочка индикации (13) погаснет - блокировка выключена.

Если выключенный стол находится в режиме «Блокировка включения конфорок», необходимо:

1. Коснуться зоны «🔑». Блокировка выключится. Лампочка (13) погаснет.
2. Включить стол (зона «⏻»).

ТАЙМЕР КАК ПРОГРАММАТОР ОТКЛЮЧЕНИЯ

Программирование таймера

Модуль таймера позволяет программировать отключение всех четырёх конфорок (рис. 13а).

1. Включить необходимую конфорку и установить режим приготовления, например 4.
2. Перевести таймер в режим управления касанием зоны «(6)». В окне индикации (7) высве-тится «00», индикация программируемой конфорки (9) и точка (8).
3. Касанием зон «+» или «-» задать время работы конфорки.

Чтобы случайно не нарушить заданную программу, управление столом можно блокировать, коснувшись зоны «⊶». Для снятия блокировки нужно повторно коснуться зоны «⊶».
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и конфорка выключится. Отключить звуковой сигнал можно касанием любой зоны.
После программирования отключения нескольких таймеров на табло индикации будет подсвечиваться время и мигать индикация ⑨ для таймера, имеющего минимальное время, заданное до отключения конфорки. После срабатывания этого таймера будет подсвечиваться время и мигать индикация ⑨ следующего таймера с минимальным временем до отключения конфорки.

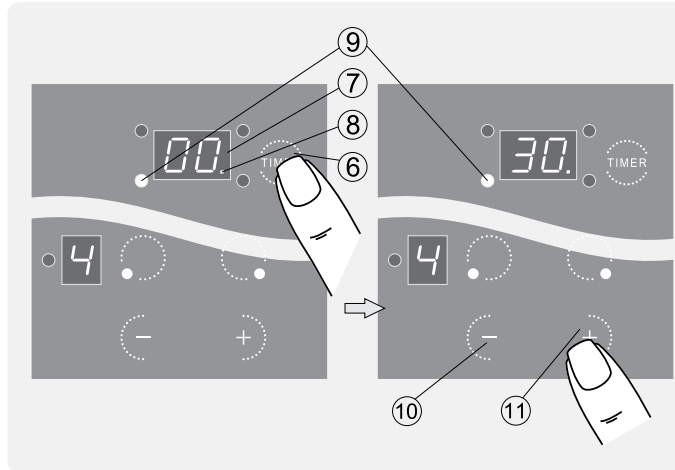

Рис.13а

Перепрограммирование таймера

1. Перевести нужную конфорку в режим управления касанием зоны «②».
2. Перевести таймер в режим управления касанием зоны «⑥».
3. Касанием зон «-» и «+» изменить время работы конфорки.

Выключение таймера

Чтобы преждевременно отключить таймер, необходимо:

1. Перевести таймер в режим управления (зона «⑥»).
2. Установить в окне индикации ⑦ значение «00», удерживая палец на зоне «-» до значения «00».
3. Коснуться зоны «⑥». Таймер отключится, а запрограммированная конфорка останется работать в установленном режиме. Отключать ее придется вручную.

Преждевременное отключение конфорки, работающей по таймеру

1. Перевести конфорку в режим управления (зона 2).
2. Установить в окне индикации режима конфорки значение «00» одним из следующих способов:
   - коснуться одновременно зон «-» и «+»;
   - удерживать палец на зоне «-» до значения «00». Конфорка отключится.

5.5 ДУХОВКА

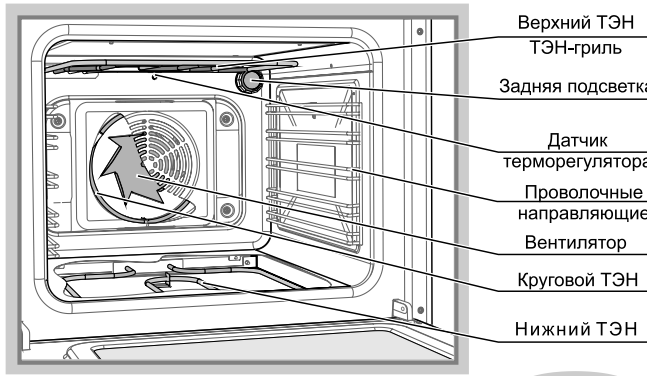

Рис. 14

В принадлежности духовки входят:

- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле, для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Решетка** духовки используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п. Решетку духовки необходимо устанавливать согласно рисунку 1 или 2 (в зависимости от модели плиты). Стопоры, расположенные на рамке решетки, должны находиться ближе к задней стенке духовки.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решётки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.
- При приготовлении пищи с повышенным выделением влаги рекомендуется использовать закрытую посуду.
- При выпечке кондитерских изделий противень или жаровню предварительно накройте пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.

5.6 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

Управление духовкой производится двумя ручками и, в зависимости от модели,таймером:

- ручкой режимов работы устанавливается необходимый способ приготовления (в зависимости от модели может быть вариант а, б или в (рис. 16) ;
- ручкой терморегулятора (рис. 15) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВА МОДЕЛЕЙ ДУХОВОК С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ НЕОБХОДИМО ПЕРЕВЕСТИ ТАЙМЕР В РУЧНОЙ РЕЖИМ.

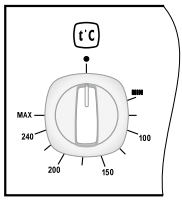

Рис. 15

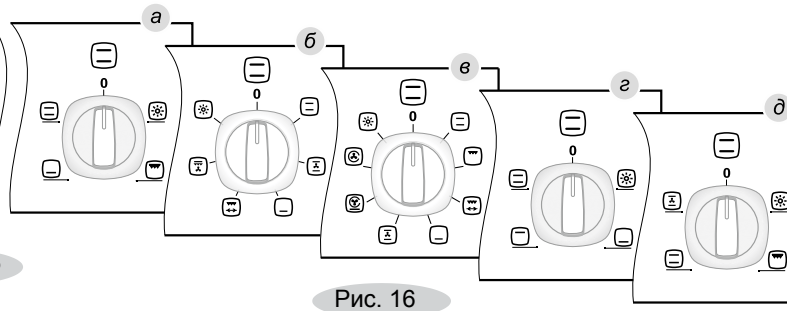

Рис. 16

Таблица 4 - Таблица символов, функций и режимов нагрева в элетродуховках GEFEST

№ п/п	Символ	Что включается	Режим нагрева	Примечание
1	0			Переключатель режимов работы выключен
2		Верхний и нижний ТЭНы	Объемный нагрев	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне любых блюд. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
3		ТЭН-гриль	Гриль	Приготовление небольшого количества горячих бутербродов, обжаривания почти готовых блюд, подрумянивани блюд. Нагревается поверхность под нагревательным элементом гриля
4		Нижний ТЭН	Нижний нагрев	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания или подрумянивания снизу, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
5		Верхний ТЭН	Верхний нагрев	Для допекания и подрумянивания сверху
6		Круговой ТЭН и вентилятор	Ускоренный нагрев с конвекцией	Для приготовления на одном или двух уровнях различных блюд. Любое блюдо готовится быстрее и при меньшей температуре. При приготовлении образуется равномерная румяная корочка. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
7		Верхний и нижний ТЭНы, вентилятор	Объемный нагрев с конвекцией	Для приготовления на одном или двух уровнях. На двух уровнях готовят небольших размеров различные блюда. На верхний уровень помещают блюда, для которых необходимо зарумянить больше верх, а на нижнем - блюда для приготовления которых нужно больше жара снизу. Жар поступает сверху и снизу и перемешивается с помощью вентилятора.
8		Круговой и нижний ТЭНы, вентилятор	Усиленный нагрев с конвекцией	Режим для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагревается нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
9		Подсветка		
10		ТЭН-гриль и вертел	Гриль с вертелом	Для приготовления птицы (курица, утка, гусь, индейка) на вертеле. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля. Устанавливается вертел.
11		ТЭН-гриль, верхний ТЭН и вентилятор	Усиленный гриль с конвекцией	Для жарения птицы, рыбы, кусков мяса, приготовления тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
12	MIN...MAX			Диапазон температур нагрева духовки

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

5.7 ГРИЛЬ

- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение ТЭН-гриля действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- На гриле можно запекать разделанное на кусочки мясо, птицу, рыбу, овощи (например: кабачки, баклажаны, помидоры и т.д.) и тосты с различной начинкой.
- Противень, жаровню или жаростойкую посуду для приготовления следует устанавливать на вторую полку сверху. Мясо можно запекать и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно установить жаровню для сбора жира и выделяющегося сока.
- **При пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 220 °С.**

Усиленный гриль с конвекцией:

- Это режим, когда одновременно включается ТЭН-гриль, верхний ТЭН и вентилятор. Данная функция усиливает эффект гриля, качественно и быстро подрумянивает блюда и позволяет готовить большие порции.
- **При пользовании усиленным грилем с конвекцией температура установки терморегулятора должна быть не более 175 °С.**

ПОМНИТЕ! ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ И УСИЛЕННОГО ГРИЛЯ С КОНВЕКЦИЕЙ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.
ВНИМАНИЕ! ПРИ ДЛИТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ГРИЛЯ И УСИЛЕННОГО ГРИЛЯ С КОНВЕКЦИЕЙ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ МОЖЕТ СИЛЬНО НАГРЕТЬСЯ!

5.8 ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

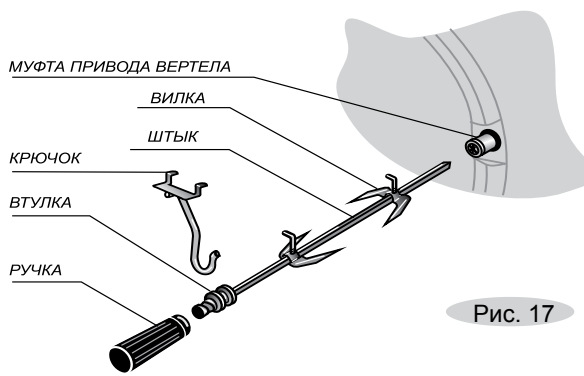

Рис. 17

Перед приготовлением нужно:
- Повесить крючок (рис. 18)
- Насадить на штык и закрепить вилками кусок мяса или тушку птицы.
- Установить вертел в духовку.
- Снизу задвинуть жаровню для сбора жира.
- Снять ручку вертела, закрыть дверцу духовки.

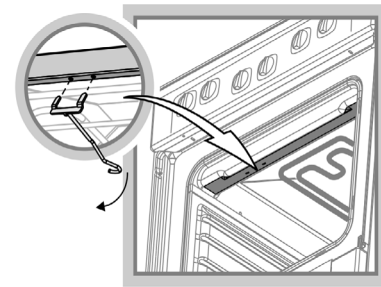

Рис. 18

5.9 ШАШЛЫЧНИЦА

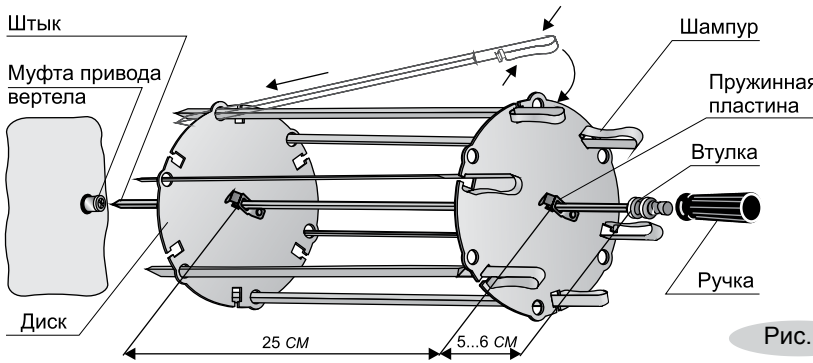

Рис.19

- Сжав пружинные пластины, оденьте на штык диск и установите его на расстоянии 5-6 см от втулки (рис.19).
- Ориентируясь по длине шампура, на расстоянии приблизительно 25 см установите на штыке второй диск.
  ВНИМАНИЕ: НЕ РАЗДВИГАЙТЕ ДИСКИ ШИРОКО. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫПАДЕНИЮ ШАМПУРОВ ВО ВРЕМЯ ВРАЩЕНИЯ!
- Нарезанное кубиками (размер 4-5 см), заправленное и готовое к приготовлению мясо нанизать на шампуры.
  Не прижимайте куски сильно друг к другу и не допускайте их провисание.
- Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска, расположенного у втулки.
- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 18).
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту привода вертела, а втулку повесьте на крючок. Крючок должен находиться в канавке втулки.
- Снизу установите жаровню для сбора жира.

- Включите гриль с вертелом (при этом загорается лампа подсветки) и, убедившись,что шашлычница вращается, закройте дверцу духовки (ручка должна быть снята). Конструкция позволяет поворачивать шампур с шагом 90° и обжаривать шашлык со всех сторон. Для этого остановите вращение и, сжав пружинную ручку, поверните шампур в гнезде на необходимый угол. Если Вы используете не все шампуры, применяемые необходимо размещать равномерно.

5.10 КОНВЕКЦИЯ

- Применение вентилятора значительно расширяет возможности духовки и повышает качество выпечки.
- Применение функций, включающих работу вентилятора, позволяет готовить сразу на нескольких уровнях. Закуски, основные блюда и десерты можно устанавливать вместе, не опасаясь влияния запахов друг на друга. Главное, чтобы режимы выпечки (температура и время приготовления) этих блюд совпадали или были близки.

5.11 УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

- Эффект этой новинки заключается в том, что жар, создаваемый круговым ТЭНом вентилятора, направляется на приготавливаемое блюдо. Горячий воздух равномерно перемешивается и омывает блюдо со всех сторон, образовывая снаружи румяную корочку. Мясо при этом внутри остается нежным и сочным, и нет необходимости вращать его на вертеле.

- Включив функцию ускоренный нагрев с конвекцией "⊛" и установив терморегулятором температуру 50 °С, Вы можете быстро разморозить продукты.

Выбирая и пробуя все режимы, комбинируя и сочетая их в различной последовательности, Вы превратите процесс приготовления в настоящее кулинарное колдовство, результатом которого будут блюда на объеденье родным и на диво соседям.

5.12 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КНОПОЧНЫЙ

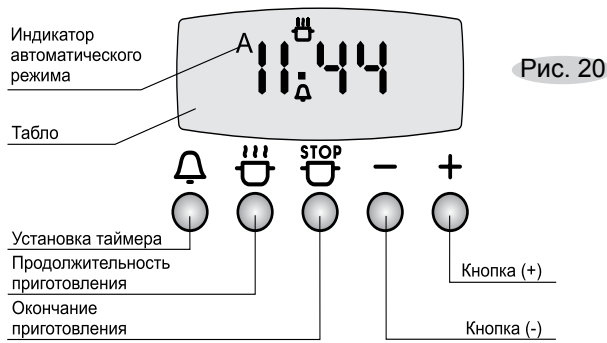

Рис. 20

Что может таймер:

– Работать как **часы**.
– Работать как **будильник**.
– По прошествии заданного времени **отключить** работающую духовку.
– По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** работающую духовку.

Как задать программу

● Часы.

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло должно мигать изображение «**0.00**» и символ «**А**».
2. Нажмите одновременно кнопки и и, нажимая кнопки «**-**» или «**+**», установите текущее время. На табло появится символ .
3. Корректировать «убежавшее» или отстающее время нужно по п. 2.

● Будильник.

1. Нажмите кнопку и, нажимая кнопки «**-**» или «**+**», задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

   Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок .
2. Сигнал будет звучать в течение 7-и минут, если его не отключить, нажав любую из 3-х кнопок таймера , или .

● Приготовил – отключил.

Вы собираетесь прямо сейчас приготовить блюдо и точно знаете режим, температуру и время выпечки.

Тогда:

1. Нажмите кнопку и, нажимая кнопки «**-**» или «**+**», установите время, необходимое для приготовления. При этом на табло загорятся символы «**А**» и .
2. Установите выбранный способ нагрева, например «объемный нагрев» – греет верх и низ духовки, и температуру нагрева – 180 °С.

   Духовка включится на заданное время в установленном режиме. По истечении заданного времени нагрев духовки прекратится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ и будет мигать символ «**А**».
3. Нажмите любую из 3-х кнопок , или , чтобы отключить звуковой сигнал.
4. Ручки режимов работы духовки и терморегулятора верните в нулевое положение.
5. Нажмите одновременно кнопки и для перевода управления духовкой в ручной режим.

   При этом символ «**А**» погаснет.

● **Включил – приготовил – выключил.**

Рассмотрим эту функцию на примере. Допустим, Вы ожидаете гостей в 18.30. Ваш фирменный пирог готовится ровно 1 час 20 минут в режиме «объемный нагрев» при температуре 200 °С. Правильно задайте программу, остальное таймер сделает сам.

Итак:

1. Нажмите кнопку и, нажимая кнопки «**-**» или «**+**», установите на табло время **приготовления**. В нашем случае это «**1:20**».

   На табло загорятся символы «**А**» и .
2. Нажмите кнопку и кнопками «**-**» или «**+**» задайте время **выключения** духовки. У нас это будет «**18:30**».

   Символ погаснет, а на табло останется гореть символ «**А**».
3. Установите режим «объемный нагрев» и температуру нагрева духовки - 200 °С.

   Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ), отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, погаснет символ и будет мигать символ «**А**».
4. Нажмите любую из 3-х кнопок , или , чтобы выключить сигнал.
5. Переведите ручки режимов работы духовки и терморегулятора в нулевое положение.
6. Одновременно нажмите кнопки и для перевода управления духовкой в ручной режим. Символ «**А**» погаснет.

● **Проверка и контроль заданной программы.**

В любой момент Вы можете проверить, какая программа и на какое время установлена, либо сколько времени осталось до ее завершения. Для этого необходимо нажать соответствующую кнопку - табло укажет интересующую Вас информацию.

● **Ошибка в программе.**

Если в программе «включил-приготовил-выключил» реальный промежуток времени от включения до выключения меньше задаваемого, то раздастся звуковой сигнал и будет мигать символ «**А**».

Отмените программу и введите правильные данные.

● **Отмена программы.**

Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите одновременно кнопки и .

Нужно запомнить!

– Если светится символ «**А**» – таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
– Если символ «**А**» мигает – таймер находится в режиме ожидания программирования либо сигнализирует о выполненной программе.

  После отработки любой автоматической программы необходимо одновременным нажатием кнопок и перевести управление в ручной режим.

  ВНИМАНИЕ: ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ПОПЕРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ «0.00» И «А». ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО!
– Таймеру в режиме включил - приготовил - выключил нужно задавать время работы и время выключения. Когда включить духовку, таймер подсчитает сам.
– Отсчет времени начинается по заданной программе, т. е. до того, как в духовке установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени выпечки.

Для информации

Духовка в режиме «объемный нагрев» набирает температуру 200 °С за 15 минут.

– Если не выбрана программа (дисплей показывает текущее время), можно, нажав кнопку “-”, изменить звук сигнала звонка.
– Если удерживать кнопку “-” или “+”, запускается ускоренная настройка времени.

5.13 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ СЕНСОРНЫЙ

Рис.21

Что может таймер:

– Показывать время.
– Служить будильником.
– В назначенное время **выключить** работающую духовку.
– По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** духовку.

Особенности таймера:

– Управление таймером происходит путём прикосновения к зонам управления на поверхности панели. Срабатывание зоны управления сопровождается коротким звуковым сигналом.

– Непрерывное удержание зон "∨" или "∧" ускоряет настройку таймера.

– Информация о выбранной программе или о последнем установленном значении подсвечивается на табло в течение 7 секунд.

Как задать программу

- **Часы**

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло должно мигать изображение **"0.00"** и надпись **"А"**.
2. Коснитесь одновременно зон **"∨" и "∧"** или зоны выбора режима работы **"MENU"** . На табло погаснет надпись **"А"**, появится символ "". Мигающая разделительная точка указывает на готовность часов к установке времени. Касаясь зон **"∨"** или **"∧"**, установите текущее время.
3. Корректировать "убежавшее" или отстающее время нужно по п.2.

- **Будильник**

Будильник не обладает функцией включения/выключения духовки, его следует использовать для задания интервалов времени. Установка будильника выполняется независимо от других программ.

Коснитесь зоны **"MENU".** На табло появится символ "". Касаясь зон **"∨"** или **"∧"**, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

Когда задана программа "будильник", на табло горит символ "".

Сигнал будильника отключается касанием любой зоны, при этом символ "" начинает мигать.

Для полного отключения будильника коснитесь зоны **"MENU".**

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны **"MENU"**, выберите на табло символ "" и, касаясь зоны **"∨"**, установите изображение "0.00".

Будильник отключён.

Звуковой сигнал

Продолжительность звукового сигнала, если его не отключать, - 7 минут. Тональность сигнала можно изменить. Для этого коснитесь одновременно зон **“∨”** и **“∧”**, при этом начнет мигать точечный индикатор. Коснитесь зоны **“MENU”**. На табло появится надпись **“ton1”** (или **“ton2”** или **“ton3”**), касаясь зоны **“∨”**, выберите тональность сигнала.

- **Приготовил - выключил**

В этом случае задается время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. Установленный диапазон времени продолжительности приготовления от 00 ч:01 мин до 10 ч:00 мин.

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

Тогда:

1. Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“dur”** (продолжительность приготовления) или **“end”** (окончание приготовления), при этом горит символ “ ” , надпись **“A”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“dur”** или надпись **“end”**. Касаясь зон **“∨”** или **“∧”**, установите на табло время продолжительности приготовления или время окончания приготовления.

На табло загорятся символы **“A”** и “ ” .

2. Ручкой режимов работы духовки установите выбранный способ приготовления, например, “объемный нагрев” (работают нижний и верхний ТЭНы).

3. Ручкой терморегулятора установите необходимую температуру нагрева духовки.
Духовка включится. На табло будут гореть символы **“A”** и “ ” .

4. По истечении заданного времени духовка выключится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ “ ” и будет мигать надпись **“A”**. Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.

5. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.

6. Коснитесь зоны **“MENU”** для перевода таймера в режим часов, при этом надпись **“A”** погаснет и загорится символ “ ”.

- **Включил - приготовил - выключил**

В этом случае задается продолжительность приготовления, время окончания приготовления, выбранный способ приготовления и температура нагрева духовки.

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

Итак:

1.Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“dur”** (продолжительность приготовления), при этом горит символ “ ” , надпись **“A”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“dur”**. Касаясь кнопок **“∨”** или **“∧”**, установите на табло продолжительность приготовления. В нашем случае это **“1.20”**.

На табло загорятся символы **“A”** и “ ” .

2.Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“end”** (окончание приготовления), при этом горит символ “ ”, надпись **“A”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“end”**. Касаясь зон **“∨”** или **“∧”**, задайте время выключения духовки. У нас это будет **“18.30”**.

По окончании установки времени символ “ ” погаснет и на табло останется гореть надпись **“A”**.

3.Ручкой режимов работы духовки установите режим - “объемный нагрев”.

4.Ручкой терморегулятора установите температуру нагрева духовки 200 °С.

5. Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ “ ”), отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, символ “ ” погаснет и будет мигать надпись **“A”**.
Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.

6. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.

7. Коснитесь зоны выбора режима **“MENU”** для перевода таймера в режим часов, при этом надпись **“A”** погаснет и загорится символ “”.

- **Проверка и контроль заданной программы**

  В любой момент Вы можете проверить, какая программа и на какое время установлена, либо сколько времени осталось до ее завершения. Коснитесь зоны “MENU” и выберите интересующий режим. Табло укажет информацию, а по истечении нескольких секунд возвратится в режим часов.

- **Отмена программы**

  Если Вы хотите отменить заданную программу, коснитесь одновременно зон **“∨”** и **“∧”**, автоматическая программа отменится, надпись **“AUTO”** погаснет и духовка перейдет на ручное управление.

Нужно запомнить!

- Если светится надпись **“A”** - таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если надпись **“A”** мигает - таймер находится в режиме ожидания программирования, либо сигнализирует о выполненной программе.
- После отработки любого автоматического режима необходимо установить ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение (выключено), касанием зоны **“MENU”** перевести таймер в режим часов.

  ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ОДНОВРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ **«0.00»** И **«A»**. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО.

- **Таймеру** в режиме **включил - приготовил - выключил** нужно задавать время **работы** и время **выключения**. Когда включить духовку, таймер вычислит сам.
- Отсчет времени начинается сразу при включении духовки, т.е. до того, как установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени приготовления.

Для информации.

Духовка в режиме “объемный нагрев” набирает температуру 200 °С за 10-15 минут.

5.14 ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Таймер имеет две функции управления духовкой:

1. *Задание времени работы духовки (не более 120 мин), по истечении которого происходит автоматическое отключение нагрева.*

Этой функцией удобно пользоваться, когда Вам известен режим, температура и время приготовления. Необходимо:

– Устанавить способ приготовления и температуру нагрева.

– Поворачивая ручку таймера по часовой стрелке, установить время приготовления.

При этом духовка включится и, отработав заданное время, автоматически отключится. Таймер издаст звуковой сигнал.

При задании времени необходимо учитывать время на подогрев духовки перед приготовлением.

В процессе приготовления можно изменять заданное время, переводя ручку в нужное положение.

2. *Работа духовки в обычном режиме.*

Если время выпечки неизвестно и за готовностью нужно следить самому, установите ручку таймера, вращая против часовой стрелки, в положение ☝ (ручной режим). При этом, установив режим и температуру нагрева духовки, получим обычные условия приготовления - с выключением вручную.

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

ВНИМАНИЕ: КОГДА РУЧКА ТАЙМЕРА НАХОДИТСЯ В НУЛЕВОМ ПОЛОЖЕНИИ, НАГРЕВ ДУХОВКИ ПРИ УСТАНОВЛЕННОМ РЕЖИМЕ И ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ПРОИСХОДИТ!

Задайте нужную функцию таймера и духовка включится.

5.15 КРЫШКА ПЛИТЫ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

– ВКЛЮЧАТЬ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.

– ОПУСКАТЬ КРЫШКУ ПРИ РАБОТАЮЩИХ ИЛИ ЕЩЕ НЕ ОСТЫВШИХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТАХ.

Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх.

5.16 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположен шкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Плиты выпускаются двух исполнений: с выдвижным ящиком и с откидной дверцей. Чтобы открыть дверцу, ее нужно приподнять вверх и наклонить на себя (рис.22).
- Как достать ящик, показано на рис.23.

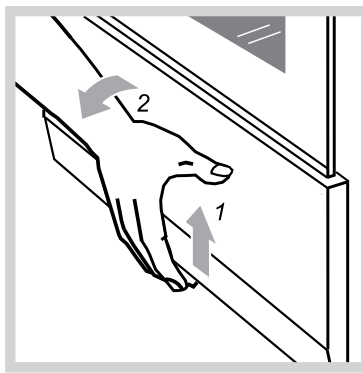

Рис.22

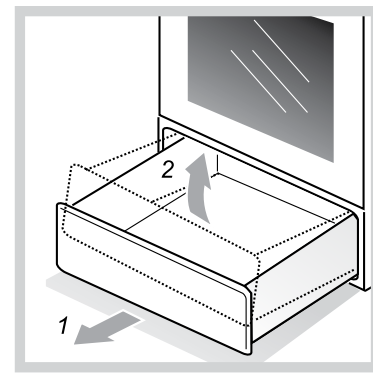

Рис.23

6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ.
  ПЛИТА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ПОЛ. УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОДСТАВКУ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ. Минимальные расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.24.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Задняя кромка стола плиты должна отстоять от стены не менее чем на 5 см. Уровень варочной поверхности плиты должен быть не ниже уровня столешницы. Торцы мебели на уровне варочной поверхности стола защитить металлическими накладками.
- Кухонная мебель должна быть изготовлена из термостойкого материала. Клей, которым приклеен декоративный ламинат, должен выдерживать температуру не ниже 100 °С.
- Стена в местах установки плиты должна быть выполнена из негорючего материала
- Перед установкой завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижней поверхности плиты.

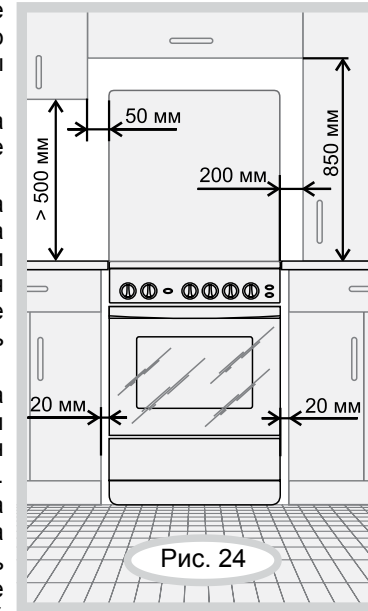

Рис. 24

- Точную регулировку плиты по горизонтали производить широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика, предварительно вынув выдвижной ящик. Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.
- В плитах модели 6760 ножки устанавливаются в отверстия по углам основания плиты и закрепляются гайками с помощью ключа (S=13 мм). Точную регулировку плиты по горизонтали производите вращением ножки, приподняв край плиты со стороны регулировки.
- Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.

- **ВНИМАНИЕ:** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!
- Щиток (при наличии) закрепляется перед установкой плиты (рис.25).

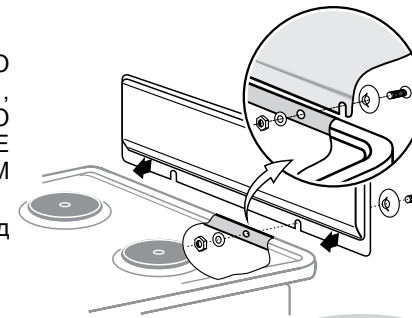

Рис. 25

В приборе используются символы:	- осторожно, возможность опрокидывания - устройства, предотвращающие опрокидывание

Средства для повышения устойчивости плиты

ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ЧТОБЫ ПЛИТА НЕ ОПРОКИНУЛАСЬ, В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ.

Порядок установки предохранительного кронштейна

Размеры установки предохранительного кронштейна для плит моделей 6140 и 6560 приведены на рисунке 26 (в скобках - для плит моделей 5140, 5160 и 5560).

- Закрутить до упора регулировочные ножки в нижние планки плиты.
- Установить плиту на рабочее место, проверив, не препятствуют ли открыванию крышки окружающие предметы. Отметить на полу линию передней и боковой стенок.
- Отставить плиту в сторону и разметить центр крепежного отверстия в соответствии с рисунком 26.

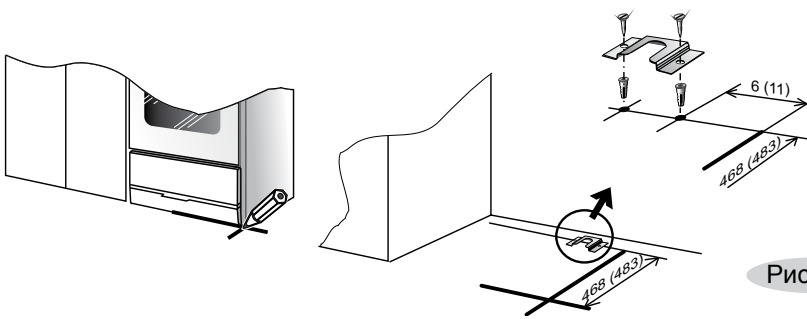

Рис. 26

- Приставить кронштейн и отметить на полу второе крепежное отверстие.
- Если пол деревянный, просверлить отверстия диаметром 3 мм. В остальных случаях просверлить отверстия диаметром 8 мм, вставить дюбели.
- Закрепить кронштейн шурупами.
- Поставить плиту на место, задвинув ее до зацепления кронштейна с ножкой плиты.
- Выставить плиту регулировочными ножками по уровню (при необходимости).
- Кронштейн может быть установлен как с правой, так и с левой стороны плиты.

Порядок установки предохранительной цепочки

Разметку для монтажа предохранительной цепочки в плитах 6760 смотри рис.27.

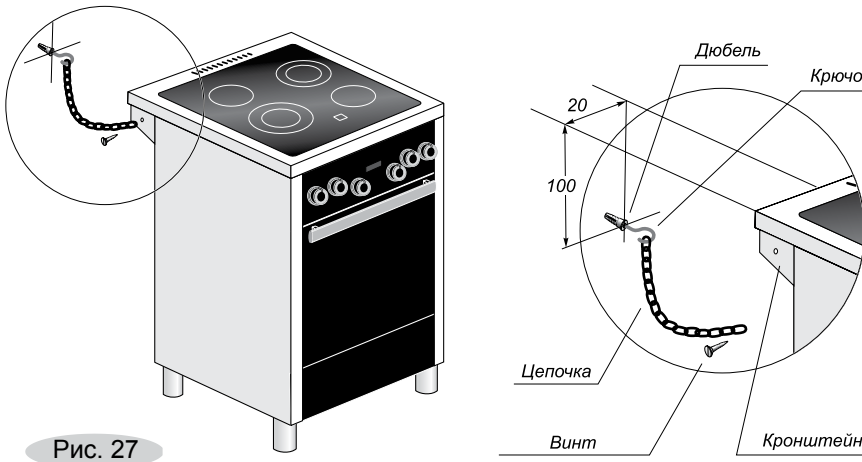

Рис. 27

- Для дополнительной безопасности Ваша плита укомплектована цепочкой длиной 20 см, дюбелем S6x40, винтом саморезающим и крючком.
- Установите плиту на рабочее место и произведите разметку отверстия под дюбель согласно рис.27.
- Отодвиньте плиту и просверлите отверстие диаметром 6 мм глубиной 40-45 мм.
- Забейте а отверстие дюбель и заверните в него крючок. Убедитесь, что крючок надежно ввинчен в стену.
- Через крайнее звено, при помощи винта самонарезающего и отвертки, прикрепите цепочку к кронштейну плиты.
- Установите плиту на рабочее место, наденьте цепочку на крючок, обеспечив ее натяжение.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Схема электрических соединений выполнена для однофазной сети напряжением 220-230 В (50 Гц).
- Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву.
  Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.
- Розетку установить из комплекта поставки плиты. Подключение должно быть выполнено согласно рисунку 28.
  ВНИМАНИЕ: НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ РАЗНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ.

Подключение розетки (вид спереди)

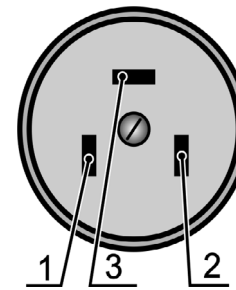

Рис. 28

клемма 1 провода фазы,
клемма 2 нулевого провода,
клемма 3 заземления.

Перед подключением обязательно проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей плиты и электрической сети.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.
- Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от плиты.
- Находится ли розетка в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
- Установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- Расположение шнура питания после установки плиты на место. Шнур питания не должен проходить в местах, где температура может достигать 70 ^{0}C (верхняя зона задней стенки).
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.

- **ВНИМАНИЕ:** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ КОНФОРКИ СТОЛА БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА ПЕРВОМ ДЕЛЕНИИ (МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ) И ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250 ^{0}C!

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплой водой с моющим средством духовку, жаровню, решетку и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 минут при установке ручки терморегулятора в положение 250 °С для удаления консервационных материалов. Запах от их выгорания безвреден. Нужно только проветрить помещение.
- Следите, чтобы во время приготовления форма для выпечки была установлена посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенку. В духовке не должно быть лишних предметов.
- До установки приготавливаемого блюда духовку необходимо прогреть в течение 15 минут при температуре выпечки.
- На качество приготовления блюда влияют: температура, время, правильно выбранная полка и масса продукта. Продукты большого веса готовятся дольше.
- Обычно для приготовления в духовке используется температура в пределах 180 °С - 220 °С.
- Старайтесь не открывать дверцу духовки во время выпечки. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Перед выпечкой прогрейте духовку.
- Выпечка пирогов производится при температуре 200 °С-220 °С в течение 20-30 минут.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед выпечкой нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Готовность пирога можно проверить за 5-10 минут до окончания выпечки, проткнув его деревянной заостренной палочкой в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – пирог готов.
- Выключите духовку и оставьте пирог на 10 минут доходить в закрытой духовке.

Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на один уровень ниже и уменьшите температуру.

Если пирог подгорает снизу. Поставьте его на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.

Пирог не пропекается внутри. В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.

Если пирог «осел». В тесте много жидкости и температура выбрана большая.

Если пирог при выпечке сильно высушивается. Установите температуру на 10 °С выше и уменьшите время выпекания. Для увлажнения сухого пирога можно проткнуть пирог в нескольких местах и в отверстия залить фруктовый сок.

8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птицу или рыбу обычно готовят при температуре 180 °С-220 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (до 250 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется крылышки, ножки и шею, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленым жиром.
- Рыбу следует готовить:

  - мелкую - от начала до конца при высокой температуре;

  - среднюю - начинать при высокой температуре и постепенно её снижать.

  - большую - при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, - мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

8.4 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Практически все привыкли готовить в традиционном основном режиме работы духовки - объемный нагрев. Для него чаще всего даются рекомендации в кулинарных книгах.

Ниже мы приводим рекомендации по приготовлению в дополнительных специальных режимах. Воспользуйтесь ими, они значительно расширяют и улучшают результаты кулинарного волшебства.

Таблица 5

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления, °С	Время, мин
Кондитерские изделия Высокий пирог из дрожжевого теста	1,5	2		170-200	40-60
Булочки из дрожжевого теста (один уровень)	0,7	2		200	10-15
Булочки из дрожжевого теста (два уровня)	1,5	2 и 4		180-200	15-20
Бисквит	0,7	2		160-180	30-40
Бисквитный рулет	0,7	2		160-180	20-30
Пирог с фруктами	1,5	2		180-200	45-55
Кекс	0,5	2		170-190	40-50
Печенье из песочного теста (один уровень)	0,7	2		180-200	10-15
Печенье из песочного теста (два уровня)	1,5	2 и 4		180-200	15-20
Корж из песочного теста для торта	0,5	2		180-200	10
Тосты	0,4	3		225	5-10
Выпечка из слоеного теста	0,5	2		190-210	20-30
Пицца Пицца, тонкое тесто	0,7	2		160-180	20
Пицца, пышное тесто	0,9	2		160-180	20-30
Замороженная пицца	0,4	2		160-180	10-15
Мини-пицца (4шт)	0,6	2		160-180	15-20
Мясо Свинина одним куском	1	2		180-200	45-55
Свинина порционно (один уровень)	0,8	2		200	20-30
Свинина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180	25-35
Говядина порционно (один уровень)	0,8	2		200	20-30
Говядина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180	30-40
Телятина одним куском	1	2		180-200	40-50

Продолжение таблицы 5

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления, °С	Время, мин
Телятина порционно (один уровень)	0,8	2		200	25-35
Телятина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		200	35-45
Баранина	1,5	2		180-200	60-70
Курица целиком	1,5	2		200	40-50
Курица на вертеле	1,5			225	60-80
Курица порционно (один уровень)	0,8	2		200-220	20-30
Курица порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180-200	25-35
Утка целиком	2	2		180	50-80
Утка на вертеле	2			225	80-100
Гусь целиеом	2,5	2		180	60-90
Рыба Рыба целиком на гриле, например, форель	0,5	2		180-200	30-40
Рыбное филе	0,8	2		180	20-30
Рыбные котлеты толщиной 3 см	1	2		160-180	20-30
Рыба замороженная	0,8	2		180-220	40-60
Рыбные палочки (переворачивать)	0,8	2		180-200	20-30
Овощные блюда Запеченый кортофель половинки	1,5	2		160-180	40-50
Овощи-гриль	1	2		180-200	30-40
Овощное рагу	1,5	2		160-180	30-40
Кулебяка	1,8	2		180-200	30-50

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!

- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой губкой, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Если снимались ручки управления, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлорсодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- Если уборка стеклянной поверхности стола проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа/стекла крышек конфорок на петлях (что применимо), так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- Если случайно изделие из алюминиевой фольги или пластмассы расплавится на поверхности стеклокерамического стола или к нему прикипит сахар – их следует немедленно удалить с помощью скребка, входящего в комплект плиты (рис.29).

ВНИМАНИЕ: СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СКРЕБКОМ И ХРАНИТЕ ЕГО В МЕСТАХ, НЕДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ, В ЗАКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (ПОДВИЖНАЯ ПЛАСТИНА ВЫДВИНУТА ВПЕРЕД)!

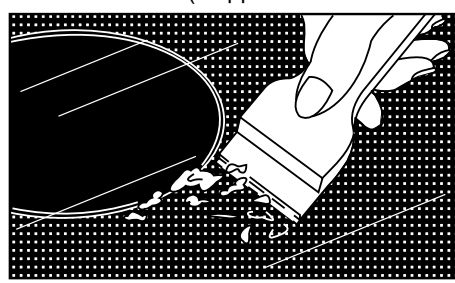

Рис. 29

- Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности плиты, так как при последующем приготовлении они прикипят и их сложно будет удалить.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ, ЧУГУННЫЕ, МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

9.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение.
- Для удобства дверцу и проволочные направляющие можно снять.
- Для съёма дверцы духовки:
  - откройте дверцу,
  - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 30),
  - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

- **ВНИМАНИЕ!** После демонтажа, при установке дверцы, стопорные рычаги должны плотно прилегать к кронштейну. В случае тугой посадки рычаги необходимо осадить легким пристукиванием.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.

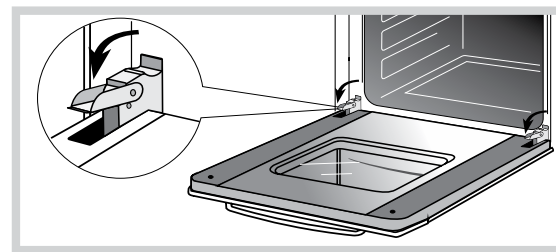

Рис.30

- Для того, чтобы помыть стёкла дверцы со всех сторон, можно легко снять внутреннее стекло. Для этого потяните за край стекла, как показано на рисунке 31.
- **ВНИМАНИЕ**: со снятым внутренним стеклом дверца захлопывается. Придерживайте ее при закрывании.
- Чтобы собрать дверцу, установите пружинные защелки напротив крепежных пазов и защелкните стекло на место. Убедитесь, что оно стало ровно и плотно прилегает к дну дверцы.

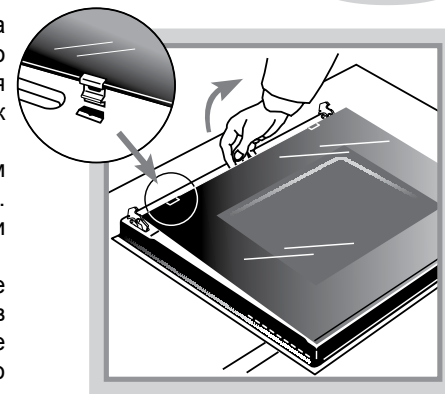

Рис.31

9.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от электрической сети.
  ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что прибор выключен, прежде чем производить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Открутите стеклянный плафон (рис. 32).
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт, (25 Вт для боковой подсветки)).

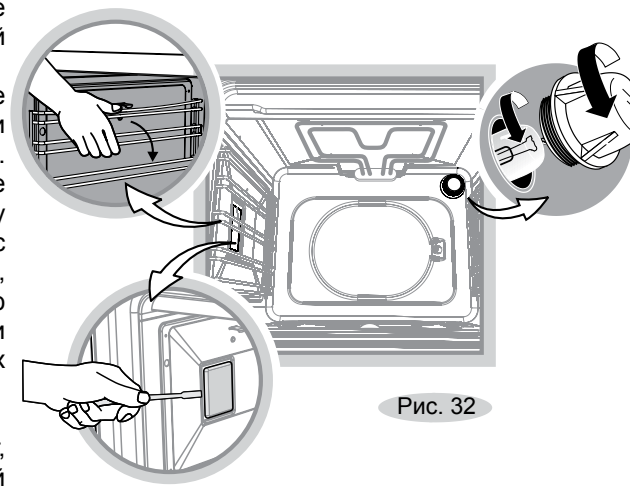

Рис. 32

- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Если при эксплуатации плиты возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:
  1. подключен ли шнур питания с вилкой к электрической сети 220 В (50 Гц);
  2. выведены ли ручки управления из нулевого положения;
  3. состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.
- Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить: отключите плиту от электрической сети и обратитесь в сервисную службу.
  ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПЛИТЫ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.
  ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЁЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Срок службы плиты – 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроплитами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 ^{0}С до плюс 40 ^{0}С.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация плит проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.
- Для разъяснения порядка утилизации Вашей старой плиты необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.
- Перед утилизацией отключите плиту от электрической сети и обрежьте шнур питания.

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя плиты указаны в гарантийной карте и в табличке, наклеенной на корпус плиты.
- Сведения о приемке плиты указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования - 6 месяцев со дня продажи через торговую сеть.
- При отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте гарантийный срок эксплуатации отсчитывается с даты изготовления прибора.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить в гарантийной карте отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ ПУНКТА “НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ” В РАЗДЕЛЕ “СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ” И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
  - некомплектности плиты, выявленной потребителем после продажи;
  - обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
  - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
  - несоблюдения правил установки, подключения и эксплуатации;
  - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право;
  - использования плиты в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу.

  По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу либо в любую уполномоченную организацию.

  Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие “Гефест-техника”:

Республика Беларусь, 224002,
г. Брест, ул. Суворова, 21

- для РБ:	8(0162) 27-68-27; 27-61-01
- для других стран:	+375 162 27-68-27; 27-61-01
- адрес электронной почты	gt.sa@gefest.org