

Таблица 3

Оснащенность	Модель плиты					
	1140	1140-03	1140-05	1140-07	1160-02	1160-03
Таймер электронный	•				•	•
Таймер механический		•				
Таймер электромеханический			•			
Вентилятор	•		•		•	
Турбо-гриль	•		•		•	
Электрогриль	•	•	•	•	•	•
Вертел с электроприводом		•				•
Количество экспресс-конфорок	1	1	1	1	4	4
Выдвижной ящик	•	•			•	•
Модификации плиты						
<b>K19</b> комбинированное исполнение по цвету (коричневый с оттенком)	•					

Плиты моделей 1140 имеют эмалированный стол с чугунными конфорками.  
Плиты моделей 1160 имеют стеклокерамический стол и выпускаются без крышек.

# ЭЛЕКТРО-ПЛИТА

**Б Ы Т О В А Я**

Руководство по эксплуатации



**GEFEST**  
УП "ГЕФЕСТ - ТЕХНИКА"

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ,  
224002, БРЕСТ,  
УЛ. СУВОРОВА, 21



## **СОДЕРЖАНИЕ**

Оснащенность плит	на обложке
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Подготовка к работе	
5.1 Установка	7
5.2 Подключение	8
6 Устройство и порядок работы	
6.1 Устройство	10
6.2 Панель управления	12
6.3 Стол	13
6.4 Духовка	18
6.5 Управление духовкой	18
6.6 Гриль	20
6.7 Вертел	20
6.8 Вентилятор	21
6.9 Турбо-гриль	22
6.10 Электронный таймер	22
6.11 Механический таймер	27
6.12 Электромеханический таймер	27
6.13 Крышка плиты	28
6.14 Хозшкафчик	28
7 Практические советы	
7.1 По приготовлению в духовке	28
7.2 По приготовлению пирогов	29
7.3 По приготовлению мяса и рыбы	30
7.4 По использованию вентилятора и турбо-гриля	31
8 Техническое обслуживание	
8.1 Уход за плитой	32
8.2 Чистка духовки	32
8.3 Замена лампы	33
9 Транспортирование и хранение	33
10 Утилизация	34
11 Гарантии изготовителя	34
Адреса дилерских сервисных центров	35

## 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

*Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей плиты.*

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электроплиты ЭП Н Д 1140 и 1160, их исполнения и модификации (далее по тексту плиты). Плиты предназначены приготовления пищи в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15543.1-89.
- 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.
- Самовольно и 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.

## 2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАНИЕ:** ПЛИТЫ ВЫПУСКАЮТСЯ ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНЫ УСТАНОВЛИВАТЬСЯ В ДОМАХ, ИМЕЮЩИХ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИЛОВОЙ ВВОД И ЗАЗЕМЛЕНИЕ!

- Во время работы нагревательные элементы стола и духовки, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей.
- Перед мойкой и другими работами по уходу плиту необходимо отсоединить от сети.
- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние шнура питания. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавления, затвердение изоляционного материала), во избежание опасности, замену шнура питания должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал, или изготовитель.
- Гарантийный ремонт плиты производится специалистами сервисной службы. Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.

### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т. П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРКОВ ИЛИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
- ДЕРЖАТЬ В ХОЗШКАФЧИКЕ ИЛИ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПОДНИМАТЬ РАБОЧИЙ СТОЛ, СНИМАТЬ ЗАДНИЙ ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ И 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.

При пользовании плитой необходимо знать и выполнять следующие правила обращения с электроприборами:

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
- ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
- ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании плиты лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с плитой.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону работающих конфорок стола или не был зажат горячей дверцей духовки.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших конфорках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.

**ЗНАЙТЕ:** НЕЛЬЗЯ ТУШИТЬ ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ. ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!

- НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ВКЛЮЧЕННУЮ ПЛИТУ БЕЗ НАДЗОРА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ ИЛИ ПОЖАРУ.

**ПОМНИТЕ:** НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!

Обычно они происходят:

- при касании горячих частей плиты;
- при расплескивании кипящих жидкостей;
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних конфорках.

Чтобы избежать подобного, будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, когда плита работает или остывает.

### 3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Плита	1140	1140-05	1140-03	1140-07	1160-02	1160-03
Диапазон номинальных напряжений, В Род тока, Гц	220-230 ~50					
Класс защиты от поражения электрическим током	I					
Диапазон номинальных мощностей, Вт	6730-7350		6240-6820		6820-7450	6330-6920
Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт: передняя левая правая задняя левая правая	2000 (экспресс) 1000 1500 2000*				1200 2200 1800* 1200	
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт: верхний ТЭН нижний ТЭН электрогриль ТЭН вентилятора (турбо-гриль)	2000		—		2000	—
Полезный объем духовки, л	65					
Размеры плиты	см. рис. 5, 6					
Вес нетто, кг	51	49,5	50,5	48,5	45	

\* конфорка, блокируемая при включении духовки

Содержание серебра, г.

плита 1140	1,24
плита 1140-05	1,5
плита 1140-03, -07	1,16
плита 1160-02	2,09
плита 1160-03	2,01

Содержание золота, г.

плита 1140	0,1
плита 1160-02, -03	0,1

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.

#### 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Плита .....	– 1 шт.
Противень.....	– 1 шт.
Решетка духовки.....	– 1 шт.
Жаровня .....	– 1 шт.
Вертел с крючком.....	– 1 шт.*
Ножки .....	– 4 шт.
Розетка .....	– 1 шт.
Скребок.....	– 1 шт.**
Руководство по эксплуатации.....	– 1 шт.
Гарантийная карта .....	– 1 шт.
Упаковка .....	– 1 шт.

\*Для плит с электроприводом вертела.

\*\*Для плит со стеклокерамическим столом.

## 5 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### 5.1 УСТАНОВКА

- Плита должна быть подключена только квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания электроплит.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ.
- Плиты предназначены для установки на полу.
- УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОДСТАВКУ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.
- Задняя кромка стола плиты должна отстоять от стены не менее чем на 5 см.
- Перед установкой плиты необходимо завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижних планках (рис.1).
- Точную регулировку производить широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика (рис.2). Для удобства вращения чуть приподнимите 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!



Рис. 1

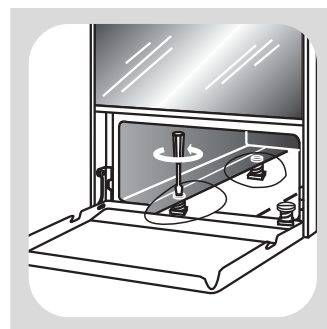


Рис. 2

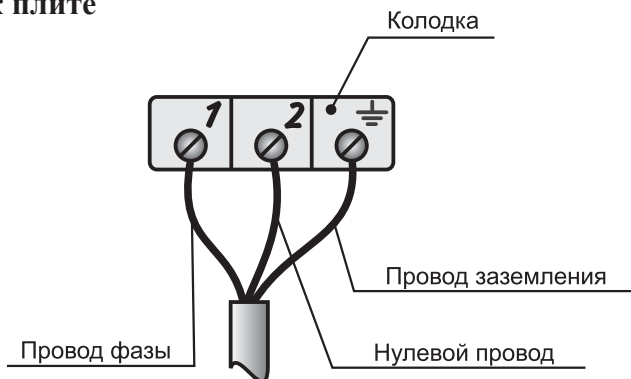
## 5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Плита имеет шнур питания с вилкой и комплектуется присоединительной розеткой. Схема электрических соединений выполнена для однофазной сети напряжением 220-230 В.

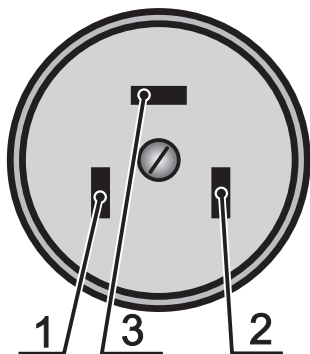
Подключение должно быть выполнено согласно схемы (рис. 3 и 4).

### Схема подключения шнура питания к плите

Рис. 3



### Подключение розетки (вид спереди)



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

Рис. 4

## Перед подключением мастер обязан проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей плиты и электрической сети.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- Находится ли розетка в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
- Установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- Шнур питания не должен проходить в местах, где температура может достигать 70 °С (верхняя зона задней стенки). Проверьте его положение после установки плиты на место.
- 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 НА МОЩНОСТИ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ 250 °С!

Для транспортировки ТЭНы духовки закреплены проволокой, которую после установки плиты нужно снять.

## 6 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

### 6.1 УСТРОЙСТВО

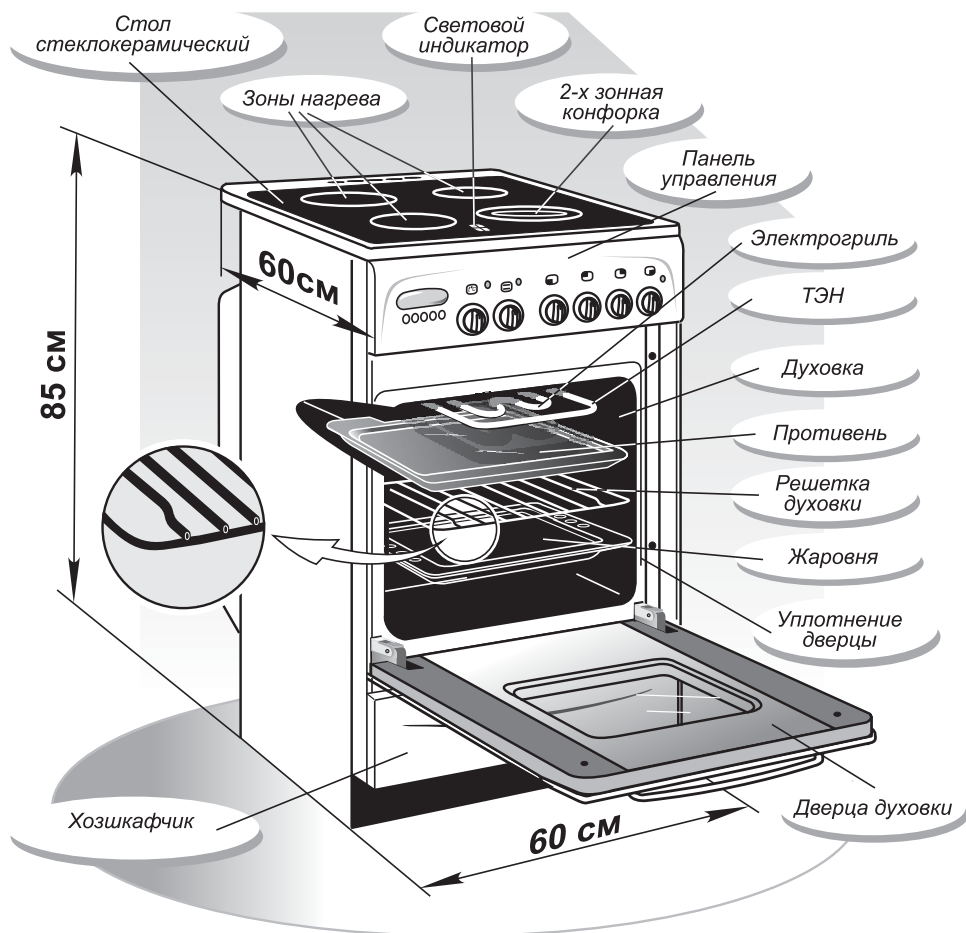


Рис. 5 Устройство плиты 1160

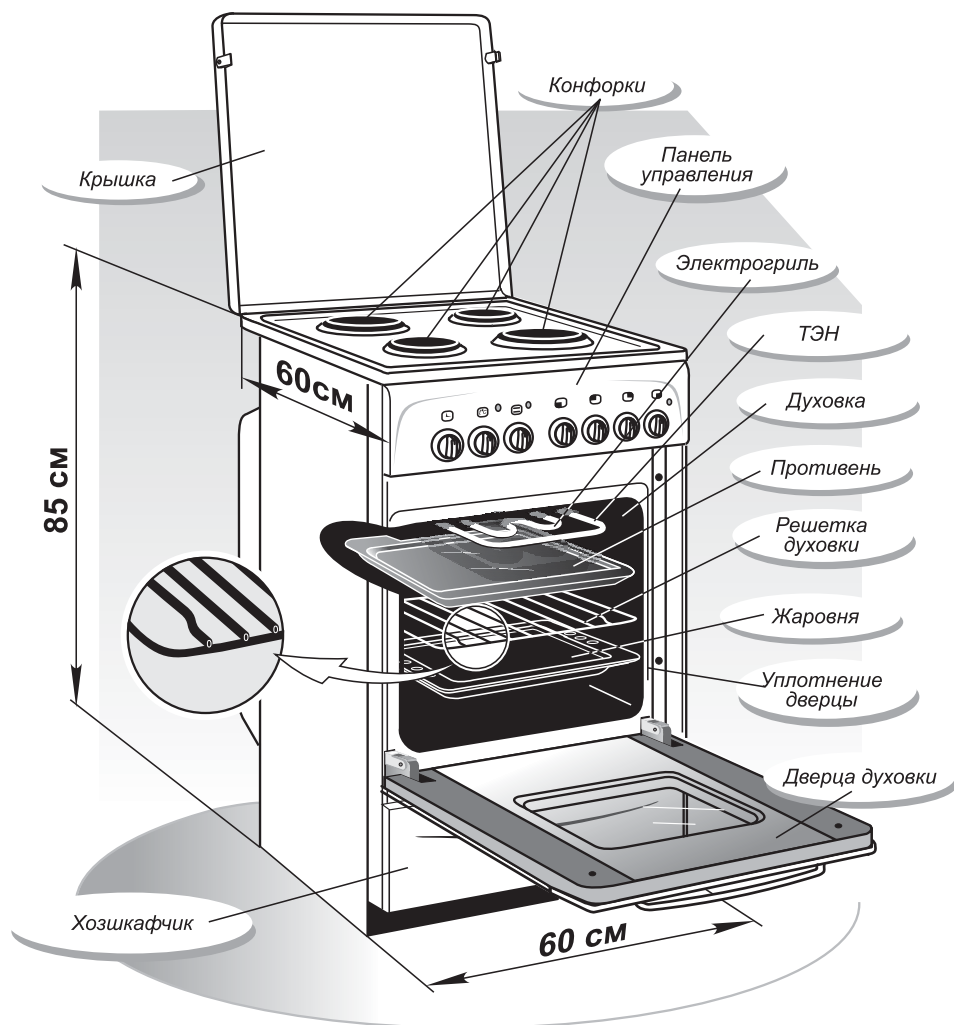


Рис. 6

Устройство плиты 1140

## 6.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

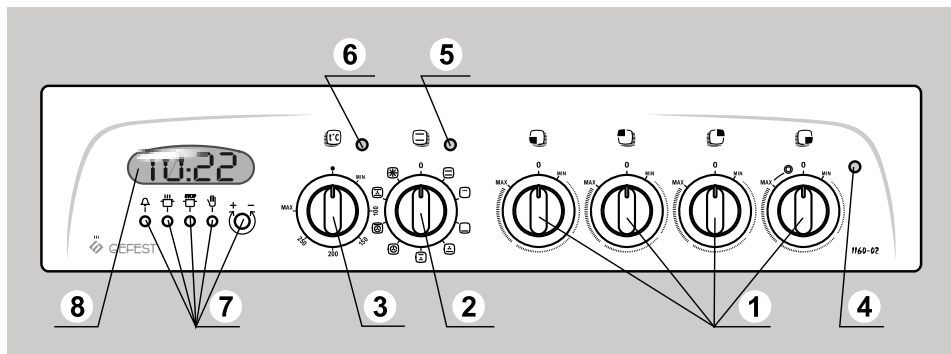



Рис. 7

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

Механический или электромеханический таймер (при наличии) располагается на месте электронного.

*В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицу 3 на обложке), которых нет в Вашей плите.*

## 6.3 СТОЛ

- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРОСЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА ОДНОЙ КОНФОРКИ СТОЛА (см. «Технические характеристики»). 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» для всех плит или  для плит 1140, 1140-05, 1160-02, блокируемая конфорка вновь подключится к сети.

### Стол плиты 1140

- 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.

В таблице 2 приведены рекомендации по выбору режимов работы конфорок.

Таблица 2

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

- 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. При этом Вы экономите электроэнергию и свои деньги.

### ЗНАЙТЕ!

- Для быстрого приготовления пищи посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки (рис. 8).

#### НЕПРАВИЛЬНО



#### ПРАВИЛЬНО

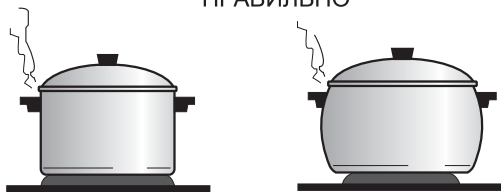


Рис. 8

- Поверхность конфорок и днища посуды должна быть чистой. Прикипевшая грязь значительно снижает теплопередачу.
- Во время приготовления накрывайте кастрюли крышками и выбирайте такой режим, чтобы не приходилось их приоткрывать или снимать.
- Пользование скороварками и посудой из улучшенных теплопроводящих материалов сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию.

В зависимости от модификаций на столе в различных комбинациях могут устанавливаться чугунные конфорки обычного действия и экспресс-конфорки.

- Экспресс-конфорка (в центре помечена красным кружком) отличается повышенной скоростью нагрева и предохранительным устройством, отключающим ток при достижении максимальной температуры. После некоторого снижения температуры конфорка вновь включится. Наиболее эффективно пользоваться экспресс-конфоркой с объемами жидкости до 2,5 л.
- Не допускайте резкого охлаждения горячих конфорок. От пролитой на них холодной жидкости они могут потрескаться и выйти из строя.
- Чтобы конфорки не ржавели, не ставьте на них кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как помоее стол. Подсушить конфорки можно кратковременным включением.
- Если предстоит большой перерыв в работе плиты, смажьте конфорки промасленной тряпочкой.

## Стол плиты 1160

- 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.

### 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 оставлять 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. 9).



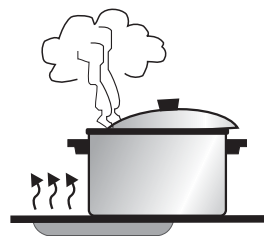
НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО



Рис.9



НЕПРАВИЛЬНО

- 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.

**ПОМНИТЕ:** ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЕТЕ СПЕЦИАЛЬНУЮ СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВКЕ - УСТАНАВЛИВАТЬ ЕЁ НУЖНО В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ.

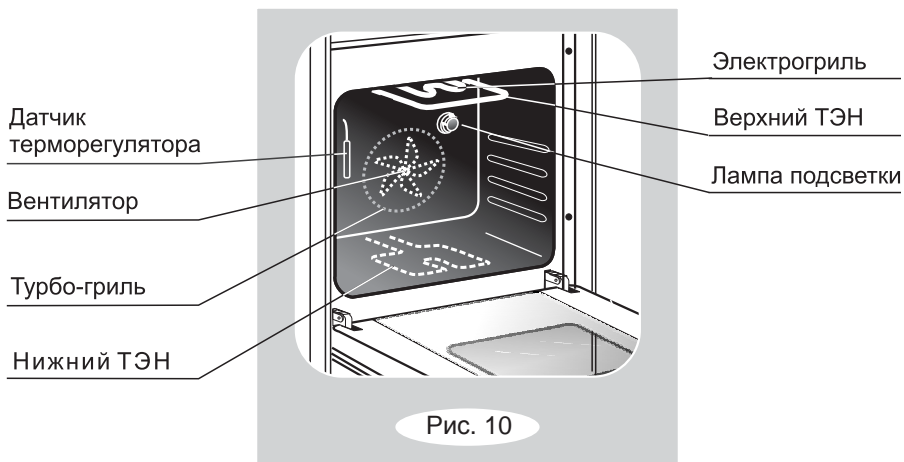
**ВНИМАНИЕ:** БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ СТОЛОМ!

- 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.21).
- 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.

## 6.4 ДУХОВКА



(--- элементы расположены за стенкой.)

### В принадлежности духовки входят:

- **Противень**, предназначенный 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. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка** духовки, используемая как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. Непосредственно на ней можно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

## 6.5 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

- Управление духовкой производится двумя ручками:
  - ручкой режимов работы устанавливается необходимая функция (в зависимости от модели может быть вариант **а** или **б** (рис.12) ;
  - ручкой терморегулятора (рис.11) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

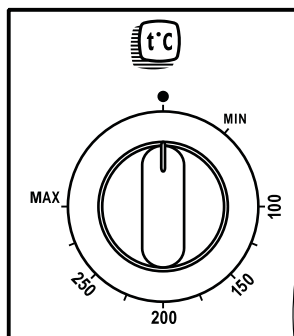


Рис.11

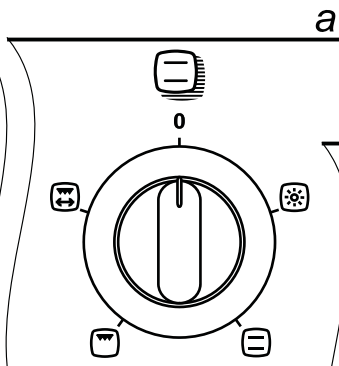
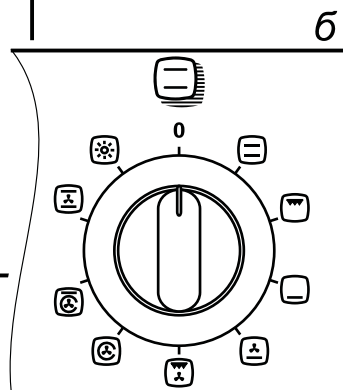


Рис.12



## Символы управления духовкой и их функции

Символ	Что включается
0 (●)	переключатель режимов работы (терморегулятор) выключен
	освещение духовки
	объемный нагрев духовки (нижний и верхний ТЭНы)
	электрогриль
	электрогриль и привод вертела
	нижний ТЭН
	вентилятор, нижний и верхний ТЭН
	вентилятор, турбо-гриль и верхний ТЭН
	вентилятор и турбо-гриль
	вентилятор и электрогриль
	вентилятор и нижний ТЭН
MIN...MAX	диапазон температур нагрева духовки

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

## 6.6 ГРИЛЬ

- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение ТЭНа действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек.
- На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень, жаровню или жаростойкую посуду для приготовления следует устанавливать на вторую полку сверху. Мясо запекать можно и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно задвинуть жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.
- При пользовании грилем необходимо устанавливать температуру терморегулятора не более 225 °С.

**ПОМНИТЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА!

**ВНИМАНИЕ:** ПРИ ДЛИТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ГРИЛЯ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ МОЖЕТ СИЛЬНО НАГРЕТЬСЯ!

## 6.7 ВЕРТЕЛ

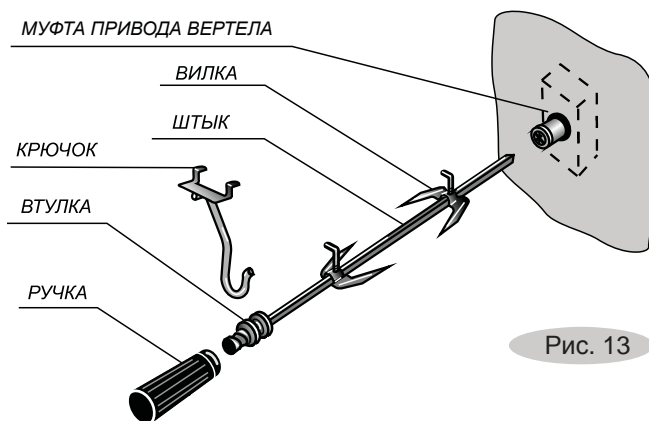


Рис. 13

Перед приготовлением:

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис.14, 15).
- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем.
- Снизу необходимо задвинуть жаровню для сбора жира.
- Установите ручку управления духовкой в режим “электрогриль и привод вертела”.
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

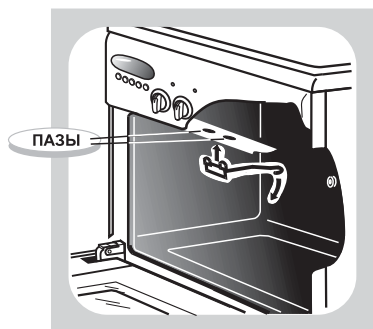




Рис. 14






Рис. 15

## 6.8 ВЕНТИЛЯТОР

- Применение вентилятора значительно расширяет возможности духовки и повышает качество выпечки.
- Вентилятор с нижним ТЭНом  – лучше подпекут блюдо снизу, а электрогриль и вентилятор  – качественней подрумянят верх.
- Вентилятор с нижним и верхним ТЭНами позволяет готовить разные блюда одновременно на двух уровнях, не опасаясь влияния запахов одного блюда на другое. Для этого рекомендуем устанавливать противень с решёткой на вторую, а жаровню - на пятую полку духовки, считая снизу. Главное, чтобы режимы выпечки (температура и время приготовления) выбранных Вами блюд совпадали или были близки.

## 6.9 ТУРБО-ГРИЛЬ

- Эффект этой новинки заключается в том, что жар, создаваемый круговым ТЭНом, вентилятор направляет 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.
- Турбо-гриль в сочетании с верхним ТЭНом  повышает «эффект корочки» добавлением дополнительного тепла сверху.
- Включив функцию турбо-гриль  либо турбо-гриль и верхний ТЭН  и установив терморегулятор в положение «min», Вы можете сверхбыстро разморозить продукты.

## 6.10 ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

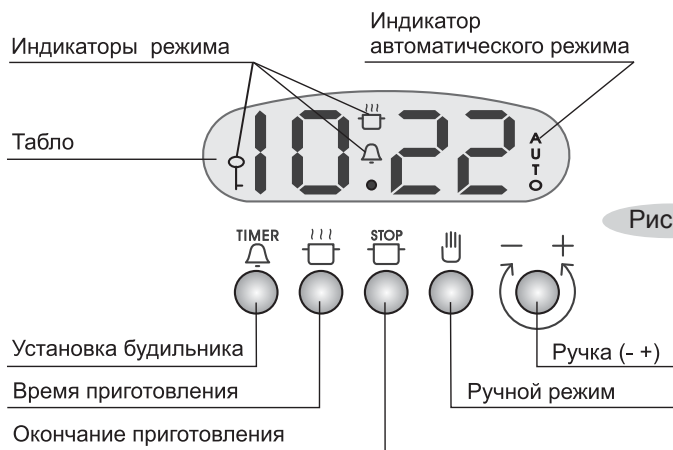




Рис. 16

### Что может таймер:



- Работать как **часы**.
- Работать как **будильник**.
- В назначенное время **отключить** работающую духовку или блокируемую конфорку стола (см. «Технические характеристики»)
- По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** работающую духовку или блокируемую конфорку.
- Блокировать включение духовки (защита от детей).

## Как задать программу

### • Часы.






1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло должно попеременно мигать изображение «0.00» и надпись «**AUTO**».
2. Нажмите одновременно кнопки  и  и, вращая ручку (- +), установите текущее время.  
Точность хода часов электронного таймера напрямую зависит от стабильности частоты тока в сети.
3. Корректировать «убежавшее» или отстающее время нужно по п. 2.

### • Будильник.

1. Нажмите кнопку  и, вращая ручку (- +), задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.  
Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок , который мигает во время звукового сигнала.  
Сигнал будет звучать в течение 2-х минут, если его не отключить, нажав любую кнопку таймера.

### • Приготовил – отключил.


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


1. Нажмите кнопку  и, вращая ручку (- +), установите время, необходимое для приготовления.
2. Ручкой режимов работы духовки (переключателя конфорки) установите выбранный способ нагрева, например – «объемный нагрев»  (греет верх и низ духовки).
3. Ручкой терморегулятора установите необходимую температуру выпечки.  
Духовка (конфорка) включится на заданное время в установленном режиме. При этом на табло будут гореть символы «**AUTO**» и .
4. По истечении заданного времени нагрев духовки (конфорки) прекратится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ  и будет мигать надпись «**AUTO**».  
Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.
5. Ручки терморегулятора и режимов работы духовки (переключателя конфорки) верните в нулевое положение.
6. Нажмите кнопку  для перевода управления духовкой (конфоркой) в обычный ручной режим.  
При этом надпись «**AUTO**» 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 плита сделает сама.

Итак:





1. Нажмите кнопку  и, вращая ручку (- +), установите на табло время **приготовления**. В нашем случае это «1:20».

На табло загорятся символы «**AUTO**» и .

2. Нажмите кнопку  и ручкой (- +) задайте **время выключения** духовки. У нас это будет «18:30».

Когда отпустите кнопку, символ  погаснет и на табло останется гореть надпись «**AUTO**».


Программировать конфорку нужно в той же последовательности, только вместо п.3 и 4 необходимо ручку переключателя конфорки поставить на выбранное деление.

3. Ручкой режимов работы духовки установите режим «объемный нагрев» .
  4. Ручкой терморегулятора установите температуру нагрева духовки 200 °С.
  5. Духовка (конфорка) 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 надпись «**AUTO**».
- Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал.
6. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки (переключателя конфорки) в нулевое положение.
  7. Нажмите кнопку  для перевода управления духовкой (конфоркой) в ручной режим.
- При этом надпись «**AUTO**» 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 информацию.


- **Отмена программы.**




Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите кнопку  и, вращая ручку (- +), установите на табло значение «0:00».

- **Блокировка включения духовки.**

Чтобы исключить нежелательное включение духовки со стороны детей, можно установить блокировку.

1. Убедитесь, что таймер находится в ручном режиме, т.е. не высвечивается надпись **«AUTO»**.
2. Примерно на 8 секунд одновременно нажмите кнопки  и . На табло появится надпись **«On»**.
3. Поверните ручку (- +) по часовой стрелке. На табло появится надпись **«OF»** и высветится символ .



Через 5 секунд на табло рядом с символом , вновь будет высвечиваться время. *Блокировка включена.*

4. Чтобы отключить блокировку, убедитесь, что таймер находится в ручном режиме.
5. Примерно на 8 секунд одновременно нажмите кнопки  и . На табло появится надпись **«OF»**.
6. Поверните ручку (- +) по часовой стрелке. На табло появится надпись **«On»** и символ  погаснет.

Через 5 секунд на табло вновь будет высвечиваться время.

*Блокировка отключена.*

### **Нужно запомнить!**

- Если светится надпись **«AUTO»** - таймеру задана автоматическая программа.
- Если надпись **«AUTO»** мигает - таймер находится в режиме ожидания программирования.
- Если горит символ  - значит духовка (конфорка) включена (при условии, что установлен режим и температура нагрева).
- После отработки любого автоматического режима необходимо кнопкой  перевести духовку (большую заднюю конфорку) в ручное управление.

Если по какой-то причине произойдет сбой в подаче электричества, все программы исчезнут, на табло таймера попеременно будут мигать знаки **«0.00»** и **«AUTO»**. Программирование придется повторить заново.

В ночное время с 22.00 до 6.00 часов, если не задана какая-либо программа, яркость свечения индикации времени автоматически уменьшается наполовину.

- При включенной блокировке Вы можете устанавливать и пользоваться функцией «будильник».

### **ЕЩЕ РАЗ НАПОМИНАЕМ!**

- Таймеру в режиме **включил - приготовил - выключил** нужно задавать время **работы** и время **выключения**. Когда включить духовку (большую заднюю конфорку), таймер вычислит сам.
- Отсчет времени начинается сразу при включении духовки (большой задней конфорки), т.е. до того, как 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.

**ВНИМАНИЕ:** ОДНОВРЕМЕННАЯ РАБОТА ДУХОВКИ И БЛОКИРУЕМОЙ КОНФОРКИ СТОЛА НЕВОЗМОЖНА. КОГДА ГРЕЕТСЯ ДУХОВКА, КОНФОРКА ЗАБЛОКИРОВАНА.

## 6.11 МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР


- Чтобы взвести таймер, необходимо повернуть ручку из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок.

## 6.12 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:


- Ручкой режимов работы установить необходимый способ приготовления. (Например, включить верхний и нижний ТЭН .
- Ручкой терморегулятора задать 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.

Следует помнить, что, как правило, перед установкой пирогов, духовку следует прогреть в течение 15-20 минут. Это необходимо учитывать при задании времени.

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 новую функцию таймера и духовка включится.

## 6.13 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 (рис.17).

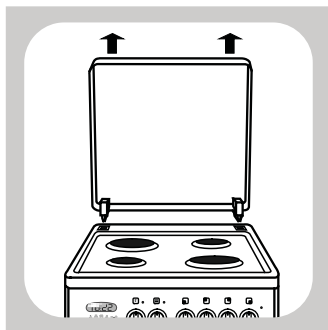


Рис. 17

## 6.14 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. 18).
- Как достать выдвижной ящик, показано на рис. 19.

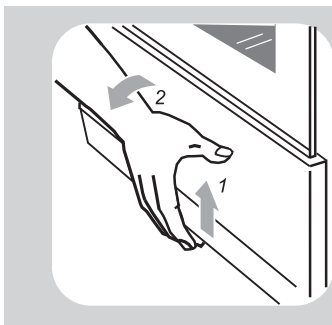


Рис. 18

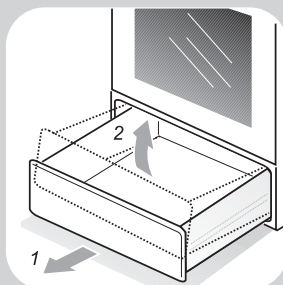


Рис. 19

## 7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### 7.1 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку), затем протереть насухо и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 мин. при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания. Он безвреден, откройте форточку, и все быстро проветрится.

- Следите, чтобы во время приготовления противень был установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенку. В духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.
- Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда духовку необходимо прогреть в течение 15 минут при температуре выпечки.
- На качество выпечки влияет: температура, время, правильно выбранная полка и масса изделия. Пирог большего веса готовится дольше.
- Обычно для выпечки в духовке используется температура в пределах 180-220 °С.
- Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку духовки.

## 7.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.
- Выпечка пирогов производится при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут.
- Пирог получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.

### **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».* Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана большая.

*Если пирог при выпечке сильно высушивается.* Установите температуру на 10 °С выше и попробуйте уменьшить время выпекания.

Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующий «трюк»– проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.






*Как проверить готовность пирога?* Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните пирог в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста – пирог готов. Чтобы использовать остаточное тепло духовки, выключите ее и оставьте пирог доходить еще минут 5.

*Если пирог не достается из формы.* Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог будет легче извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.

### **7.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ**

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре 180-220 °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.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. Если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы не обгорели, прижать к тушке и закрепить. Можно использовать большую иглу с “суровой” ниткой.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленым жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят 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.

## 7.4 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВЕНТИЛЯТОРА И ТУРБО-ГРИЛЯ

- Включив объемный нагрев духовки и вентилятор , можно выпекать на двух полках одновременно (второй и четвертой). Мясные, рыбные, овощные и кондитерские блюда можно готовить вместе, не опасаясь влияния запахов друг на друга. Главное, чтобы режимы их выпечки совпадали.
- При использовании турбо-гриля с вентилятором :
  - можно выпекать кондитерские изделия одновременно на двух уровнях (на 2 и 5 полках снизу) при температуре 190-200 °С без предварительного прогрева духовки;
  - можно приготовить курицу цельной тушкой на решетке, установленной на третью полку снизу, при температуре 200 °С. Для сбора жира используйте жаровню, установленную на дно духовки. Время приготовления до 70 минут;
  - при установке терморегулятора в положение «**min**» можно размораживать продукты на решетке, установленной посередине духовки.
- При запекании мясных изделий в режиме «вентилятор с электрогрилем»  решетку устанавливайте на третью полку снизу. Положение терморегулятора «**max**». Для сбора жира можно использовать установленную на дно духовки жаровню.
- Для приготовления больших порций продуктов рекомендуется применять режим вентилятор с турбо-грилем и верхним ТЭНом . Например, нарезанный средними кусочками картофель уложить равномерным слоем на противень и полить растительным маслом. Противень установить на решетку, на вторую полку сверху. Температура 190-200 °С, время приготовления до 50 минут, и вкусный картофель с хрустящей корочкой готов.
- Режим вентилятор и нижний ТЭН  удобен для приготовления средних размеров пиццы, пирогов и им подобных блюд на нескольких уровнях одновременно.

*Рекомендации по приготовлению в духовке являются ориентировочными. Ваш собственный вкус и опыт, возможно, внесут необходимые корректировки. Поделитесь ими в письме «Мой секрет».*

*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 обеденье родным и на диво соседям.*

## 8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 8.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить, и пища получается аппетитней.

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

- Эмалированные, стеклянные и пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.

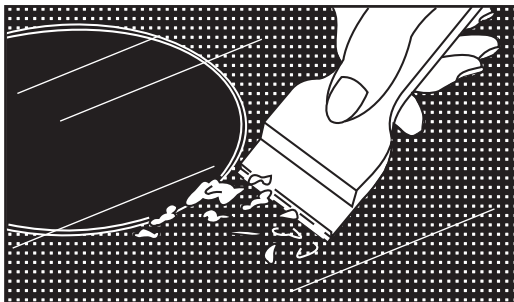


Рис. 20

- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
  - Если случайно изделие из алюминиевой фольги или пластмассы расплавится на поверхности стола или к нему прикипит сахар – их следует немедленно удалить с помощью скребка, входящего в комплект плиты (рис.20).
  - Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности плиты, так как при последующем приготовлении они прикипят и их сложно будет удалить.
  - КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.
- ВНИМАНИЕ:** СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СКРЕБКОМ И ХРАНИТЕ ЕГО В МЕСТАХ, НЕДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ, В ЗАКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (ПОДВИЖНАЯ ПЛАСТИНА ВЫДВИНУТА ВПЕРЕД)!

### 8.2 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 мойки духовки дверцу духовки можно снять. Для этого:

- откройте дверцу,
  - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 21),
  - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.
- Установку дверцы производите в обратной последовательности.*

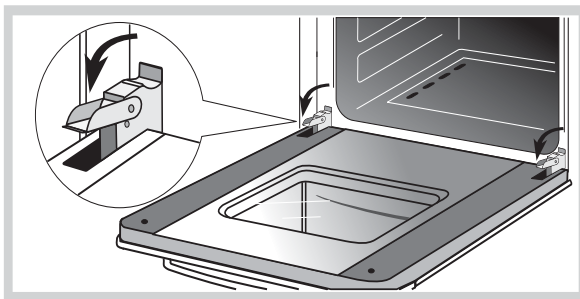


Рис. 21

### 8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от сети.
- Открутите стеклянный плафон (рис. 22)
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой со следующими характеристиками:

Напряжение — 220-230 В,

Мощность — 15 Вт.

Лампа должна быть с малым цоколем (Е14) и малой колбой.

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

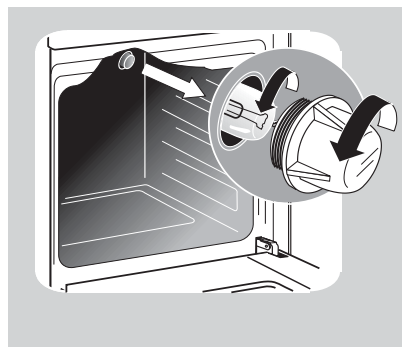


Рис. 22

### 9 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 °С до плюс 40 °С.

## 10 УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроприборами по разъяснению порядка утилизации.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите конфорки, привод вертела, ТЭНы и вентилятор.

## 11 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

*Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.*

- Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи плиты, но не более 36 месяцев со дня выпуска плиты заводом.
- При отсутствии штампов и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты заводом.
- Гарантийный срок эксплуатации плиты в местах, допускающих общее пользование (общежитие и т. п.), – 6 месяцев со дня установки, а при отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа и записи об установке – со дня выпуска прибора изготовителем.
- 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 и эксплуатации;
  - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право;
  - использования плиты в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- **ВНИМАНИЕ:** по вопросам эксплуатации техники GEFEST Вы можете позвонить на телефон «горячей линии» нашей сервисной службы в Бресте: для РБ - 8 (0162) 21-24-54, для других стран - +(375 162) 21-24-54. Осуществляется запись переговоров.

## Адреса дилерских сервисных центров, производящих ремонт плит «Гефест»

Наименование уполномоченных организаций, адрес, территория обслуживания		(Код) Телефон
Россия	<b>ООО "Азимут"</b> 400057 г. Волгоград, ул.Армавирская, 2 Астраханская обл., Волгоградская обл., Краснодарский край, Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Пензенская обл., Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Республика Калмыкия, Республика Татарстан, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика.	+(7 8442) 724010
	<b>ООО "АКИ"</b> 394026 г. Воронеж, ул.Машиностроителей, 8 Белгородская обл., Воронежская обл., Курская обл., Липецкая обл., Тамбовская обл.	+(7 4732) 774999
	<b>ООО НПО "Урал Гефест"</b> 620109 г. Екатеринбург, ул.Мельникова, 52 Алтайский край, Амурская обл., Еврейская автономная обл., Иркутская обл., Камчатский край, Кемеровская обл., Красноярский край, Курганская обл., Магаданская обл., Новосибирская обл., Омская обл., Пермский край, Приморский край, Республика Бурятия, Республика Саха (Якутия), Республика Тыва, Республика Хакасия, Сахалинская обл., Свердловская обл., Томская обл., Туменская обл., Удмуртская Республика, Хабаровский край, Ханты - Мансийский АО, Челябинская обл., Забайкальский край, Чукотский АО, Ямало - Ненецкий АО.	+(7 3432) 469829
	<b>ООО "Луч"</b> 153024 г. Иваново, ул.Заводская,13 Владимирская обл., г.Москва, Московская обл., Ивановская обл., Ярославская обл.	+(7 4932) 472020
	<b>ООО "Русское раздолье"</b> г. Калининград, ул.Лейтенанта Яналова,42 Брянская обл., Владимирская обл., Московская обл., Калининградская обл., Калужская обл., Костромская обл., Курская обл., Пензенская обл., Псковская обл., Смоленская обл., Тверская обл., Тульская обл., Ярославская обл.	+(7 495) 5584194
	<b>ООО "Юлас"</b> 350049 г. Краснодар, ул.Аэродромная, 168 Краснодарский край.	+(7 8612) 282231
	<b>ООО "Югторг"</b> 350000 г. Краснодар, ул.Чапаева, 92 Московская обл., Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Краснодарский край, Республика Адыгея, Ростовская обл., Республика Северная Осетия - Алания, Ставропольский край.	+(7 8612) 100036
	<b>ООО "Престиж-Гефест"</b> 352200 Краснодарский край, ст. Динская, ул.Полевая, 7 Краснодарский край, Республика Абхазия, Республика Адыгея.	+(7 86162) 54646
	<b>ООО "Третий Полус"</b> 398001 г. Липецк, ул. 8 марта, 36 Белгородская обл., Владимирская обл., Воронежская обл., Московская обл., Калужская обл., Курская обл., Липецкая обл., Оренбургская обл., Орловская обл., Республика Башкортостан, Республика Дагестан, Рязанская обл., Самарская обл., Ставропольский край, Тамбовская обл., Тульская обл., Ульяновская обл.	+(7 4742) 310807
	<b>ООО "Тандем"</b> 115088 г. Москва, Большой Дровяной пер., 11/8, стр.1 Московская обл.	+(7 495) 5832896

Россия	<b>ООО "Ви-Стронг"</b> 123060 г. Москва, ул.Маршала Соколовского, 3 Владимирская обл., г.Москва, Московская обл., Калужская обл., Костромская обл., Нижегородская обл., Оренбургская обл., Ярославская обл., Республика Башкортостан, Республика Коми, Республика Татарстан, Рязанская обл., Тверская обл., Тульская обл., Удмуртская Республика,	+ (7 499) 1942290 + (7 499) 1947947
	<b>ООО "Оптимa"</b> 121351 г. Москва, ул.Молодогвардейская, 33/1 Архангельская обл., Владимирская обл., Вологодская обл., г. Москва, Московская обл., Кировская обл., Костромская обл., Тамбовская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Рязанская обл., Удмуртская Республика, Чувашская Республика, Ярославская обл.	+ (7 495) 5508880
	<b>ООО "ЭДО-Трэйд"</b> 121471 г. Москва, ул.Петра Алексеева, 12 г.Москва, Московская обл., Республика Мордовия, Оренбургская обл., Пензенская обл., Республика Северная Осетия - Алания, Тамбовская обл., Тверская обл., Ульяновская обл.	+ (7 495) 4441649
	<b>ООО "Талион"</b> 127282 г. Москва, Чермянский проезд, 7, оф. 502 Воронежская обл., г.Москва, Московская обл., Республика Татарстан, Рязанская обл., Тамбовская обл., Тверская обл., Тульская обл., Ярославская обл.	+ (7 495) 3801872
	<b>ООО "РБТК"</b> 127247 г. Москва, Дмитровское шоссе, 100, стр.3 г.Москва, Московская обл., Калужская обл., Кировская обл., Республика Мордовия, Республика Башкортостан, Республика Коми, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Рязанская обл., Тверская обл., Тульская обл., Удмуртская Республика, Чувашская Республика, Ярославская обл.	+ (37517) 2094811 + (37517) 2540452
	<b>ООО "Гортез"</b> г. Москва, ул. Москворечье, 42 Курская обл., Новгородская обл., Орловская обл., Тульская обл.	+ (37517) 2220101
	<b>ООО "БытПромСервис"</b> 143980 Московская обл., г. Железнодорожный, ул.Советская, 18, офис 3 Владимирская обл., г. Москва, Московская обл., Калужская обл., Кировская обл., Костромская обл., Нижегородская обл., Республика Коми, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Смоленская обл., Тверская обл., Ульяновская обл., Чувашская Республика.	+ (7 495) 6859299
	<b>ООО "Берингов пролив Дельта"</b> 141282 Московская обл., г. Ивантеевка, ул.Толмачева, 27 Московская обл.	+ (7 495) 5000560
	<b>ООО "Центр бытовой техники"</b> 141400 Московская обл., г. Химки, ул. Кольцевая, 8 Владимирская обл., Вологодская обл., г.Москва, Московская обл., Ивановская обл., Калужская обл., Кировская обл., Костромская обл., Краснодарский край, Липецкая обл., Пермский край, Республика Коми, Республика Татарстан, Ростовская обл., Рязанская обл., Тверская обл., Тульская обл., Челябинская обл., Ярославская обл.	+ (7 495) 5727071
	<b>ООО "Старт"</b> 103098 г. Н.Новгород, ул. Артельная, 22 Костромская обл., Республика Мордовия, Нижегородская обл., Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Чувашская Республика.	+ (7 8314) 394524
	<b>ООО "Техмаркет"</b> 603127 г. Н.Новгород, ул. Федосеенко, 57 Нижегородская обл.	+ (7 8312) 759797 + (7 8312) 258811
	<b>ООО "Бытовая техника"</b> 644076 г. Омск, пр-т Космический, 99/2 Кемеровская обл., Красноярский край, Курганская обл., Омская обл., Новосибирская обл., Республика Алтай, Томская обл., Тюменская обл., Челябинская обл.	+ (7 3812) 543576

Россия	<b>ООО "Микадо"</b> 347540 Ростовская обл., г. Пролетарск, ул.Ленина, 120а Московская обл., Краснодарский край, Ростовская обл., Ставропольский край.	+(7 86374) 99131
	<b>ЗАО "Лебединский ТД"</b> 344093 г. Ростов-на-Дону, ул.Днепропетровская, 50В Краснодарский край, Ростовская обл., Ставропольский край.	+(7 8632) 521689
	<b>ООО "Оберон-95"</b> 344019 г. Ростов-на-Дону, ул.Мясникова, 54 Ростовская обл., Краснодарский край, Республика Дагестан, Кабардино - Балкарская Республика, Республика Северная Осетия - Алания.	+(7 8632) 767470
	<b>ООО "Белтехторг"</b> 344111 г. Ростов-на-Дону, пр-т. 40-летия Победы, 117 Астраханская обл., Волгоградская обл., Кабардино - Балкарская Республика, Краснодарский край, Республика Адыгея, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Ростовская обл., Ставропольский край, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика.	+(7 8632) 693810
	<b>ЗАО "Универпроект"</b> 443068 г. Самара, ул.Дыбенко, 120 Оренбургская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Самарская обл., Тюменская обл., Ульяновская обл.	+(7 8462) 297873
	<b>ООО "Гефест-Нева"</b> г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, 29, лит. А Московская обл., г. Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Оренбургская обл., Орловская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Самарская обл., Ульяновская обл.	+(7 8482) 664388 +(7 8482) 267436
	<b>ООО "Ринго"</b> 192174 г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, 111 Архангельская обл., Вологодская обл., г. Москва, Московская обл., г. Санкт - Петербург, Ленинградская обл., Мурманская обл., Новгородская обл., Псковская обл., Республика Карелия, Республика Коми.	+(7 812) 3093311
	<b>ООО "Вятка - Сервис"</b> 196158 г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 5 г. Санкт - Петербург, Ленинградская обл., Псковская обл.	+(7 812) 3828803 +(7 812) 3712464
	<b>ООО "Техноком"</b> 410030 г. Саратов, ул. Большая Затонская, 19/21, оф. 27 Пензенская обл., Саратовская обл.	+(7 8452) 486327
	<b>ООО "Солярис-95"</b> 410005 г. Саратов, ул. Посадского, 264 Пензенская обл., Самарская обл., Саратовская обл., Ульяновская обл.	+(7 8452) 327922
	<b>ООО "Автоконт"</b> 214031 г. Смоленск, ул. Бабушкина, 7 Белгородская обл., Брянская обл., Калининградская обл., Калужская обл., Курская обл., Орловская обл., Псковская обл., Смоленская обл., Тульская обл.	+(7 4812) 317467
	<b>ООО "Норд-Сервис"</b> 355044 г. Ставрополь, ул. Кулакова, 24 Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Краснодарский край, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Республика Калмыкия, Республика Северная Осетия - Алания, Ставропольский край, Чеченская Республика.	+(7 8652) 943850
	<b>ООО ПКФ "Айова"</b> 356244 Ставропольский край, г.Михайловск, ул. Коллективная, 1 Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Краснодарский край, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Республика Калмыкия, Ростовская обл., Ставропольский край, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика.	+(7 86553) 59379
	<b>ООО "Комфорт"</b> 170000 г.Тверь, бульвар Радищева, 33/35 Тверская обл.	+(7 9032) 432939

Россия	ООО "Газтехника+" 450022 г.Уфа, ул.Губайдуллина, 19, корп. 6 Калужская обл., Кировская обл., Оренбургская обл., Пермская обл., Республика Башкортостан, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Удмуртская Республика, Челябинская обл., Чувашская Республика.	+(7 3272) 532426
Азербайджан		
	ЗАО "Гидромашсервис" AZ1029 г. Баку, пр-т им. Г.Алиева,119 г. Баку.	+(99412) 4982187
Казахстан		
	ТОО "Гефест LTD" 050012 г. Алматы, ул. Толе Би, 113 г. Алматы.	+(77272) 725495
	ТОО "Квант" 090000 г. Уральск, ул. Гагарина 2/3 Западно - Казахстанская обл.	+(77112) 283133
Кыргызстан		
	СОО "ХолСтин" 720160 г. Бишкек, ул. Лермонтова, 1Б г. Бишкек.	+(996312) 630984
Латвия		
	АО "Диксонс" LV-1009 г. Рига, ул. Матиса, 92 г. Рига.	+(371) 67299655
Молдова	ООО ПКФ "Декостар" MD2068 г. Кишинев, Московский пр-т, 6 г. Кишинев.	+(37322) 499324
	АО ТД "Камелия" MD2068 г. Кишинев, Московский пр-т, 11/1 г. Кишинев.	+(37322) 449103
Таджикистан		
	ЧП Муродов У.А. г. Душанбе, ул. Рудаки, 64, кв. 46 г. Душанбе.	+(992372) 274456
Узбекистан		
	ZIVO-TECHNIKS 700059 г. Ташкент, ул. У. Носира, 132 г. Ташкент.	+(99871) 2500446
Украина	ООО "Кефей" 21037 г. Винница, ул. Космонавтов, 53 г. Винница.	+(380432) 561297
	ООО "Риколл" г. Хмельницкий, ул. Примакова, 52 г. Хмельницкий.	+(380382) 701395
	ООО "Артель" г. Киев, ул. Нищинского, 5 г. Киев.	+(38044) 4070564
	ООО "Синт" г. Киев, ул. Желябова, 8/4 г. Киев.	+(38044) 5017009
	ООО "Технокомплектинвест" г. Киев, ул. Промышленная, 2 г. Киев.	+(38044) 5762024
	ООО "Медтерм" Одесская обл., Коминтерновский р-н, с. Красноселка, ул. Совхозная, 1 г. Одесса.	+(38048) 7114294
Эстония		
	ООО "Газэксперт" г. Таллинн, Петербургское шоссе, 90 г. Таллинн.	+(3726) 214966, 212409

Беларусь	<b>РТУ СП ОАО "Брестгазоаппарат"</b> 224016 г. Брест, ул. Карбышева, 4 г. Брест.	+(375162) 235097
	<b>ОПГХ "Брестмежрайгаз"</b> 224012 г. Брест, ул. Янки Купалы, 80 г. Брест.	+(375162) 446093
	<b>ОДО "Домтехсервис"</b> 210026 г. Витебск, пр-т Людникова, 4 г. Витебск.	+(375212) 432257
	<b>ОП "Витебскгаз"</b> 210029 г. Витебск, ул. В.Терешковой, 3 г. Витебск.	+(375212) 472030
	<b>ГОПГХ "Гомельмежрайгаз"</b> 226696 г. Гомель, ул. Владимирова, 4 г. Гомель.	+(375232) 428721
	<b>ООО "Нора - Сервис"</b> 245640 г. Гомель, ул. Интернациональная, 10 г. Гомель.	+(375232) 741173
	<b>ООО "Салби - Гродно"</b> 230009 г. Гродно, ул. Горького, 72-210 г. Гродно.	+(375152) 417999
	<b>ГОПГХ "Гродномежрайгаз"</b> 230003 г. Гродно, ул. Карского, 2 г. Гродно.	+(375152) 790134
	<b>"Гроднооблгаз"</b> 230003 г. Гродно, пр-т Космонавтов, 60/1 г. Гродно.	+(375152) 790085
	<b>ГМПГХ "Мингаз"</b> 220037 г. Минск, ул. Ботаническая, 11 Заводской район Ленинский район Московский район Октябрьский район Первомайский район Советский район Фрунзенский район Центральный район Партизанский район	+(37517) 2951076 +(37517) 2235156 +(37517) 2089411 +(37517) 2751175 +(37517) 2801120 +(37517) 2620120 +(37517) 2550140 +(37517) 2889663 +(37517) 2992875
	<b>УП "Белрембытгазэлектро"</b> 220039 г. Минск, ул. Чкалова, 30, оф.64 Республика Беларусь.	+(37517) 2078082
	<b>ООО "Лучший мастер"</b> 220089 г. Минск, ул. Гурского, 37, пом.6 н г. Минск.	+(37517) 2773419
	<b>РУП "Могилевторгтехника"</b> 212011 г. Могилев, ул. Белинского, 35 г. Могилев.	+(375222) 242570
	<b>ОПГХ "Могилевмежрайгаз"</b> 212030 г. Могилев, ул. Габровская, 11 г. Могилев.	+(375222) 482410