

Таблица 6

№	Элементы комфортности плиты		EC6543M , EC6543M 1
1	Таймер электронный многофункциональный	кнопочный сенсорный	•
2	Таймер электромеханический		
3	Ускоренный нагрев с конвекцией		•
4	Усиленный гриль с конвекцией		
5	Гриль		•
6	Вертел с электроприводом		•
7	Количество электроконфорок		4
8	Подсветка духовки	двухзонная	•
		одинарная	
9	Направляющие духовки	проволочные	•
		штампованные	
10	Выдвижной ящик		•

Руководство по эксплуатации,  
техническому обслуживанию и  
установке

# ЭЛЕКТРО- ПЛИТЫ

бытовые



EC6543M  
EC6543M 1

 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.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Оснащенность моделей плит на обложке	_____
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	7
5.1 Устройство	7
5.2 Панель управления	8
5.3 Стол	9
5.4 Духовка	12
5.5 Управление духовкой	12
5.6 Гриль	14
5.7 Гриль с вертелом	14
5.8 Шашлычница	15
5.9 Конвекция	16
5.10 Ускоренный нагрев с конвекцией	16
5.11 Таймер электронный многофункциональный сенсорный	17
5.12 Хозшкафчик	21
6 Установка	22
7 Подключение	24
8 Практические советы	25
8.1 По приготовлению в духовке	25
8.2 По приготовлению пирогов	25
8.3 По приготовлению мяса и рыбы	26
8.4 Режимы приготовления	27
9 Обслуживание плиты	29
9.1 Уход за плитой	29
9.2 Чистка духовки	30
9.3 Замена лампы	31
10 Возможные неисправности и методы их устранения	31
11 Техническое обслуживание плиты	32
12 Транспортирование и хранение	32
13 Утилизация	32
14 Гарантии изготовителя	33
Приложение: гарантийная карта	_____

## 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электроплиты бытовые модели ЕС6543М, ЕС6543М 1 (далее по тексту плиты). Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре воздуха в помещении от плюс 1 °С до плюс 35 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.
- 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).
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В УСТАНОВЛИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТЫ ВЫПУСКАЮТСЯ ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНЫ УСТАНОВЛИВАТЬСЯ В ДОМАХ, ИМЕЮЩИХ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИЛОВОЙ ВВОД И ЗАЗЕМЛЕНИЕ!
- Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- 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.
- 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.
- УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФРОКОВ ИЛИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
- ДЕРЖАТЬ В ХОЗШАФЧИКЕ ИЛИ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОТ 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 НАХОДЯСЯ 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	ЕС6543М, ЕС6543М 1
Диапазон номинальных напряжений, В	220-230
Номинальная частота, Гц	50
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Вид климатического исполнения по ГОСТ 15543.1-89	УХЛ4
Номинальная потребляемая мощность, Вт	7205 - 7875
Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт:	
передняя левая	2200
передняя правая	1200
задняя левая	1200
задняя правая	1700*
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт:	
верхний ТЭН	800
нижний ТЭН	1200
ТЭН-гриль	1200
Круговой ТЭН и вентилятор	2000
Объем духовки по ГОСТ ИЕС 60350-1-2013, л	55
Размеры плиты, ШхГхВ, см	60х60х85
Вес нетто, кг	40,8
*Конфорка блокируется, см. раздел 5.3	

Сведения о содержании драгоценных материалов:

Модель плиты	Серебро, г
ЕС6543М, ЕС6543М 1	2,7

## Технический лист

Параметры (по СТБ 2477-2017, СТБ 2478-2017)	Обозначение, единица измерения	Значение
Товарный знак изготовителя		GEFEST
Модели плит		EC6543M, EC6543M 1
Индекс энергетической эффективности каждой камеры	EEI <sub>cavity</sub>	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 <sup>electric cavity*</sup> кВт·ч/цикл	0,83
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	EC <sup>electric cavity*</sup> кВт·ч/цикл	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		4
Технология нагревания		резистивный нагрев
Диаметр полезной рабочей поверхности конфорок передняя левая передняя правая задняя левая задняя правая	∅, см	21,0 14,5 14,5 18,0
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	EC <sup>electric cooking</sup> , Вт·ч/кг	<200
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	EC <sup>electric hob</sup> , Вт·ч/кг	<200

## 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Комплекующие	Модель плиты	
	EC6543M, EC6543M 1	
Электроплита	•	
Противень	•	
Решетка духовки	•	
Жаровня	•	
Вертел с крючком (комплект)	•	
Шашлычница (комплект)	•	
Ножки (4 шт.)	•	
Розетка	•	
Скребок	•	
Руководство по эксплуатации	•	
Гарантийная карта	•	
Упаковка	•	
Предохранительные детали (комплект)	•	



## 5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

### 5.1 УСТРОЙСТВО

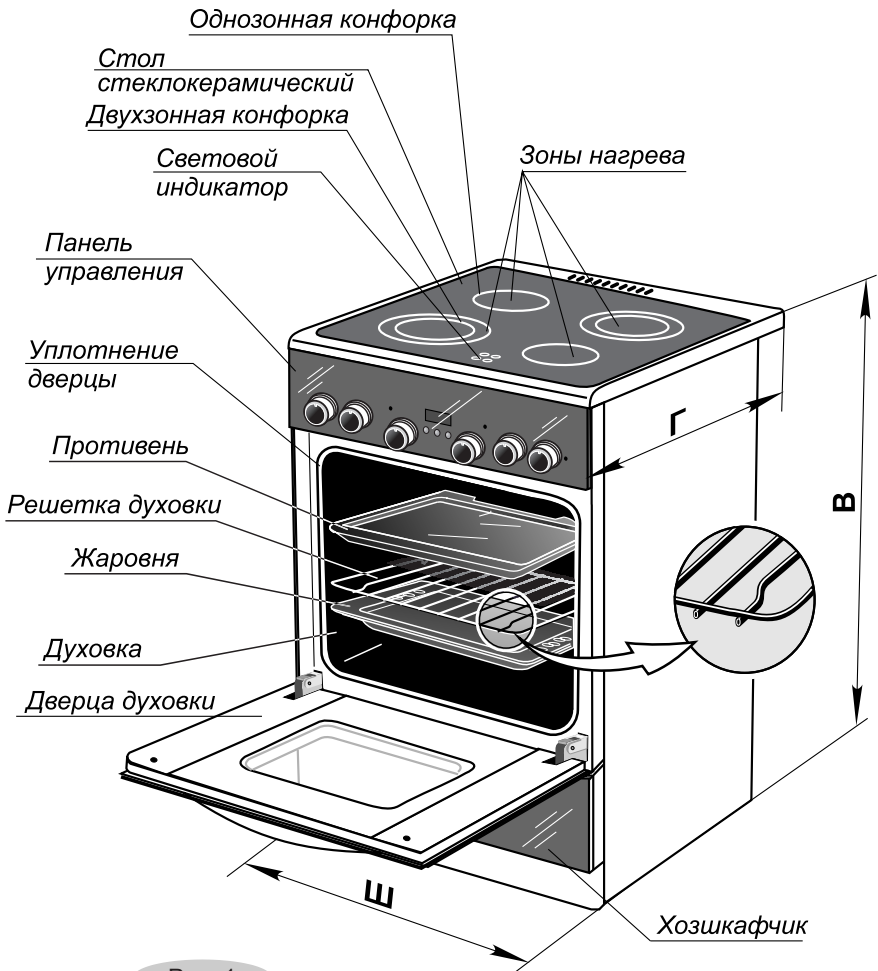
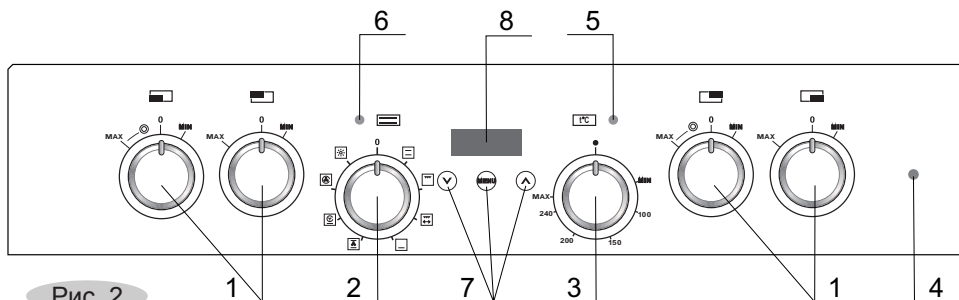


Рис. 1


Плита EC6543M, EC6543M 1

## 5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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.

## 5.3 СТОЛ


- 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.
- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТЕ 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 , блокируемая конфорка вновь подключится к сети.

### Включение одноступенчатой 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. 3).

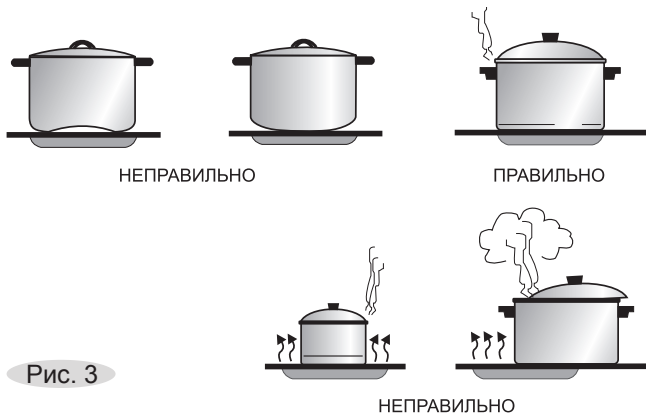


Рис. 3

- 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 ДУХОВКА

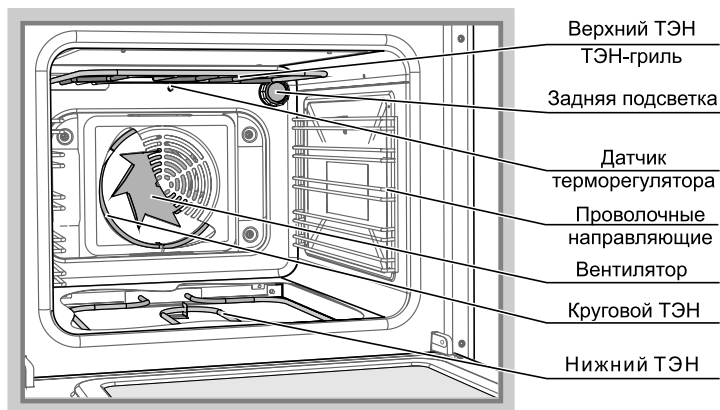


Рис. 4

### 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 (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.

## 5.5 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

Управление духовкой производится двумя ручками и таймером:

- ручкой режимов работы устанавливается необходимый способ приготовления (рис. 6);
- ручкой терморегулятора (рис. 5) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

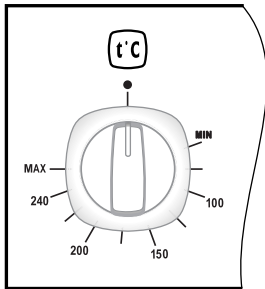


Рис. 5

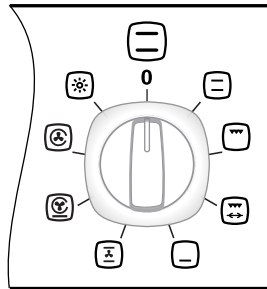


Рис. 6

Таблица 3 - 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, подрумянивания 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		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.
6		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.
7		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.
8		Подсветка		
9		ТЭН-гриль и вертел	Гриль с вертелом	Для приготовления птицы (курица, утка, гусь, индейка) на вертеле. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля. Устанавливается вертел.
10	MIN...MAX			Диапазон температур нагрева духовки

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

## 5.6 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.**

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

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

## 5.7 ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

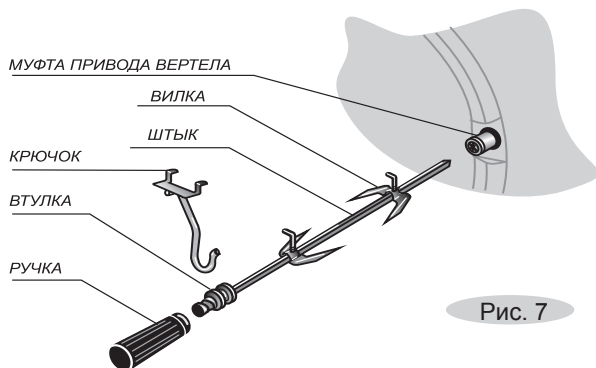


Рис. 7



Перед приготовлением нужно:

- Повесить крючок (рис. 8)
- 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.

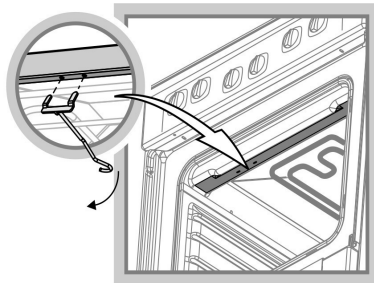


Рис. 8

## 5.8 ШАШЛЫЧНИЦА

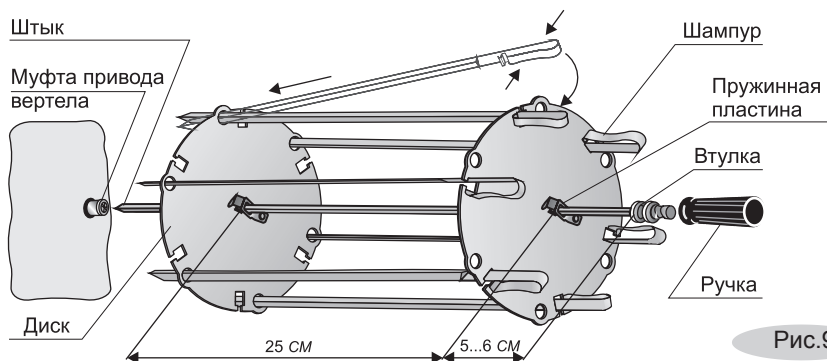


Рис.9

- Сжав пружинные пластины, оденьте на штык диск и установите его на расстоянии 5-6 см от втулки (рис.9).
- 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. 8).
- 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.

## 5.9 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.

## 5.10 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, образуя 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.*

## 5.11 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ СЕНСОРНЫЙ

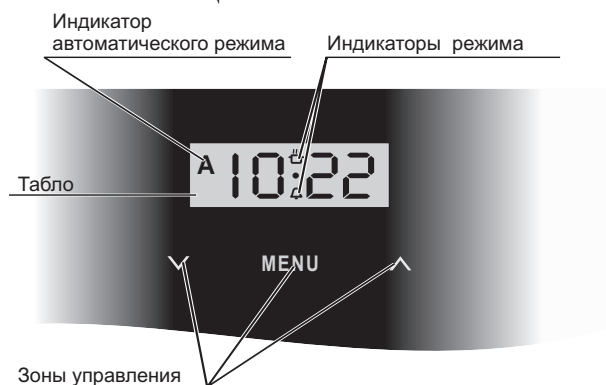


Рис.10

### 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 “V” 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 “A”.
2. Коснитесь одновременно зон “V” и “^” или зоны выбора режима работы “MENU”. На табло погаснет надпись “A”, появится символ “□”. Мигающая разделительная точка указывает на готовность часов к установке времени. Касаясь зон “V” 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 "☐<sup>111</sup>"), отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, символ "☐<sup>111</sup>" 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 "☐<sup>111</sup>".

#### ● 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.

### **5.12 ХОЗШКАФЧИК**

- В нижней части плиты расположен шкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Как достать ящик, показано на рис.11

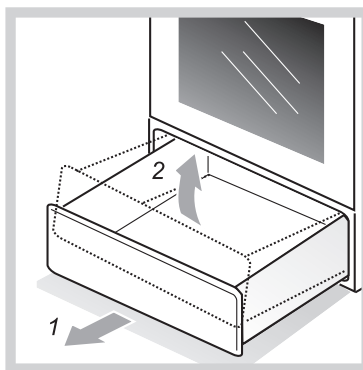


Рис.11

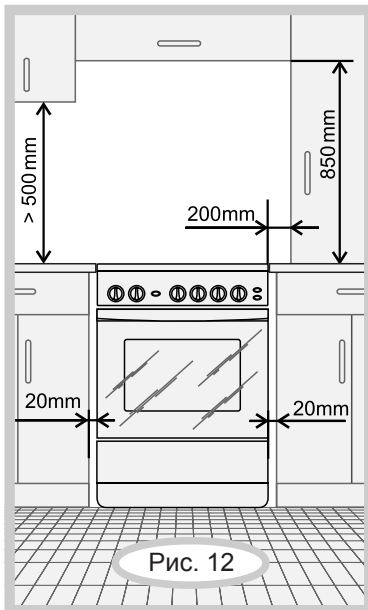
## 6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ.

ПЛИТА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ПОЛ. УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОДСТАВКУ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.

Минимальные расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.12.

- 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.
- 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.
- Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.





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 кронштейна

Размеры установки кронштейна.

- 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 13.

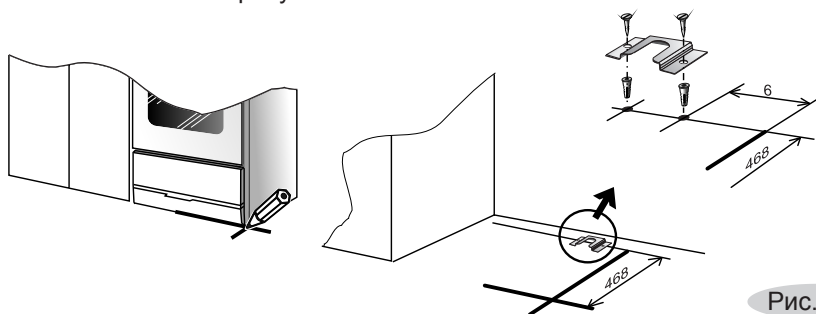


Рис. 13

- 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.

## 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. Подключение должно быть выполнено согласно схемы (рис. 14).

### 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 °С (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 °С!

Подключение розетки  
(вид спереди)

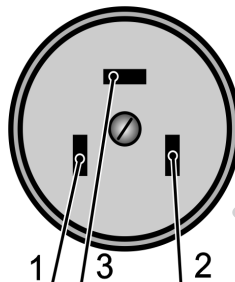


Рис. 14

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

## 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 топленным 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 4

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления, °С	Время, мин
<b><u>Кондитерские изделия</u></b>					
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
<b><u>Пицца</u></b>					
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
<b><u>Мясо</u></b>					
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

Продолжение таблицы 4

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
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 на вертеле	2			225	80-100
<b><u>Рыба</u></b> 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
<b><u>Овощные блюда</u></b> Запеченный картофель половинки	1,5	2		160-180	40-50
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. 15).

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

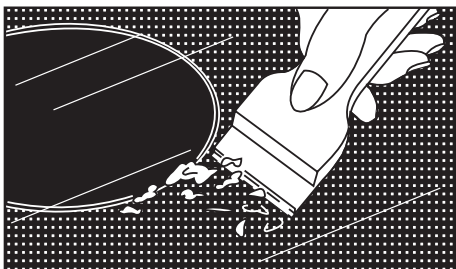


Рис. 15

- 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 КРАШЕННЫЕ 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. Прилипшие 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 съема дверцы духовки:

- откройте дверцу,
- поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 16),
- 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.

- Недопускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.

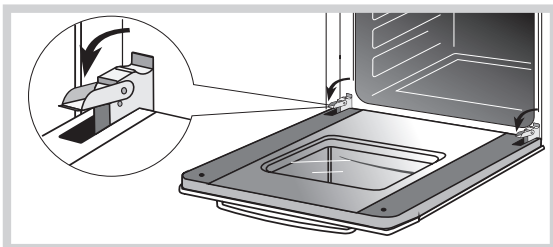


Рис.16

- Для того, чтобы помыть стекла дверцы со всех сторон, можно легко снять внутреннее стекло. Для этого потяните за край стекла, как показано на рисунке 17.

- **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.

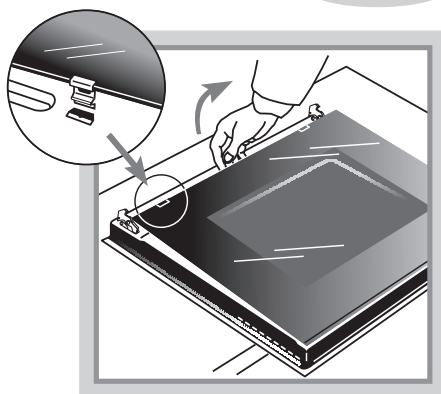


Рис.17



### 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. 18).
- 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)).
- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

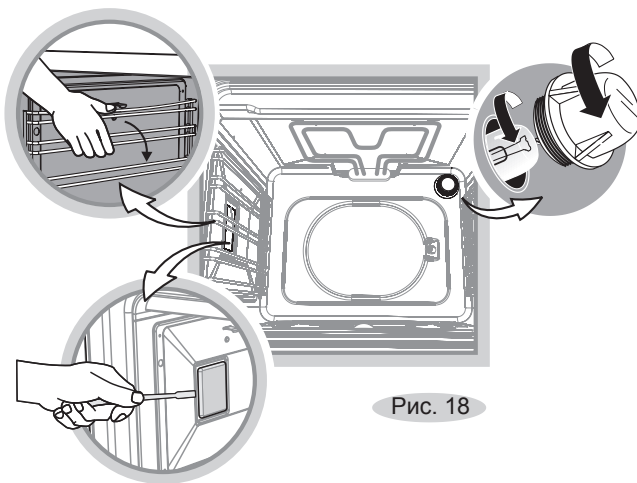


Рис. 18

### 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 СЕРЬЕЗНОЙ 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 °С до плюс 40 °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:

+375162 27-68-27; 27-61-01

- адрес электронной почты

gt.sa@gefest.org

**Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники  
торговой марки «GEFEST»**

№ п/п	Наименование уполномоченной организации:	Адрес	Телефон:
<b>Российская Федерация</b>			
1.	ООО «Простор»	115419, г. Москва, Б.Пионерская, 15/1-11	+7 495 2323474 +7 495 7896756