

Таблица 4

№	Оснащенность плиты										
		6140	6140-01	6140-02	6140-03	5140	5140-01	5140-02	5140-03	6560-01	5560-01
1	Таймер электронный				•				•	•	•
2	Таймер электромеханический			•				•			
3	Вентилятор			•	•			•	•	•	•
4	Турбо-гриль			•	•			•	•	•	•
5	ТЭН-гриль		•	•	•		•	•	•	•	•
6	Вертел			•	•			•	•	•	•
7	Количество электроконфорок	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
8	Подсветка духовки	двухзонная			•					•	
		одинарная		•	•	•	•	•	•		•
9	Проволочные направляющие духовки	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Модификации плиты											
К - плита коричневая			•	•	•	•	•	•	•	•	•

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и
установке

ЭЛЕКТРО- ПЛИТЫ

бытовые

НОВИНКА!
NEW!



 **GEFEST**

Унитарное предприятие
"Гефест-техника"

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



EAC

ЭПНД **6140**
5140 5560 6560

**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.



Пункты реализации запасных частей:		
Наименование организации:	Адрес:	Телефон:
Брест и Брестская область		
магазин «GEFEST»	г. Брест, ул. Горького, 4	8-0162-23-44-44
магазин	г. Брест, ул. Я. Купалы, 82/1	8-0162-44-64-89
магазин «GEFEST»	г. Барановичи, ул. Комсомольская, 9	8-0163-42-17-90
магазин «Газ в быту»	г. Барановичи, ул. Рагули, 65	8-0163-42 47 55
магазин	г. Береза, ул. Красноармейская, 93/1	8-01643-34-92-76
магазин «Газовик»	г. Иваново, ул. Карбышева, 24	8-01652-22-57-72
магазин	г. Лунинец, ул. Промышленная, 10	8-01647-73-13-19
ОДО «Промстройиндустрия»	г. Пинск, ул. Пушкина, 5	8-0165-32-43-37
магазин	г. Столин, ул. Пинская	8-029-825-04-53
магазин «Техника для дома»	г. Столин, ул. ИПД-67	8-0165-31-60-83 8-029-656-54-72
Витебск и Витебская область		
магазин «Метан»	г. Витебск, ул. П. Бровки, 16а	8-0212-22-81-37
магазин «GEFEST»	г. Витебск, ул. Жесткова, 8/1	8-0212-48-86-82 8-029-672-66-80 8-029-878-88-24
магазин «Метан»	г. Орша, ул. 1-го мая, 127	8-02161-27-88-74
магазин «Газ, уют, тепло»	г. Орша, ул. Могилевская, 41	8-029-713-38-23
магазин «Метан»	г. Шумилино, ул. Юбилейная, 28	8-02130-42-8-19 8-02130-42-5-01
магазин «Газовое оборудование»	г. Новополоцк, ул. Калинина, 2А	8-0214-39-45-35
магазин «Газовое оборудование»	г. Верхнедвинск, ул. Советская, 44	8-033-317-41-53
магазин «Газовое оборудование»	г. Лепель, ул. Ульянка, 30а	8-02132-51-4-17
Гомель и Гомельская область		
магазин «Интеграл»	г. Гомель, пр-т Ленина, 59	8-0232-71-98-81
Гродно и гродненская область		
магазин	г. Гродно, ул. Карского, 2	8-0152-79-01-73
магазин «Газ в быту»	г. Гродно, ул. Дзержинского, 40	8-0152-77-21-28 8-029-633-39-95
магазин «Газ в быту»	г. Гродно, ул. Лен. Комсомола, 6а	8-0152-41-83-88
магазин «GEFEST»	г. Лида, ул. Советская, 29	8-0154-60-00-60
Минск и Минская область		
магазин «GEFEST»	г. Борисов, ул. Лопатина, 36	8-029-234-47-40
магазин «GEFEST»	г. Минск, пр-т Партизанский, 18А	8-017-345-97-67
магазин «GEFEST»	г. Минск, ул. Осипенко, 2	8-017-233-74-11 8-017-233-74-82
магазин VIGO «Газовое оборудование»	г. Минск, ул. Вельского, 14	8-017-205-04-05 8-029-304-05-05
«Теплосфера»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19 8-017-207-45-45
ТЦ «Экспобел», пав. 243 «Гефест»	г. Минск	8-029-605-34-95 8-017-542-06-27
магазин «GEFEST»	г. Минск, пр-т Партизанский, 8	8-029-576-90-22 8-017-380-15-46
магазин «Конвекция»	г. Молодечно, ул. Вокзальная, 1а	8-029-363-02-27
Могилев и Могилевская область		
магазин	г. Могилев, ул. Гагарина, 83	8-0222-66-94-61

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит на обложке	
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	2
3 Технические характеристики	4
4 Комплектность	5
5 Подготовка к работе	5
5.1 Установка	5
5.2 Подключение	7
6 Устройство и порядок работы	8
6.1 Устройство	8
6.2 Панель управления	10
6.3 Стол	10
6.4 Духовка	15
6.5 Управление духовкой	15
6.6 Гриль	17
6.7 Вертел	17
6.8 Вентилятор	18
6.9 Турбо-гриль	18
6.10 Электронный таймер	18
6.11 Электромеханический таймер	21
6.12 Крышка плиты	22
6.13 Ящик выдвижной	22
7 Практические советы	22
7.1 По приготовлению в духовке	22
7.2 По приготовлению пирогов	23
7.3 По приготовлению мяса и рыбы	23
8 Техническое обслуживание	24
8.1 Уход за плитой	24
8.2 Чистка духовки	24
8.3 Замена лампы	25
9 Транспортирование и хранение	26
10 Утилизация	26
11 Гарантии изготовителя	26
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)	27

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электроплиты бытовые модели ЭП Н Д 6140, ЭП Н Д 5140, ЭП Н Д 6560, ЭП Н Д 5560 их исполнения и модификации (далее по тексту плиты). Плиты предназначены для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Плита изготовлена и принята в соответствии с требованиями СТБ 1324-2002.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15543.1-89.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, по которым проводится обязательная сертификация.
- Неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к поражению электрическим током, ожогам, пожару.
- Внимательно прочтите данное руководство по установке, правильному и безопасному использованию, и обслуживанию плиты.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ: ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ВЫПУСКАЮТСЯ ПО I КЛАССУ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ И ДОЛЖНЫ УСТАНОВЛИВАТЬСЯ В ДОМАХ, ИМЕЮЩИХ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИЛОВОЙ ВВОД И ЗАЗЕМЛЕНИЕ!

ВНИМАНИЕ: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ СТОЛА И ДУХОВКИ, А ТАКЖЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ И НЕКОТОРЫЕ ЧАСТИ ЛИЦЕВОЙ ПАНЕЛИ СИЛЬНО РАЗОГРЕВАЮТСЯ И СОХРАНЯЮТ ТЕПЛО ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НИМ И ОСОБО ПРЕДУПРЕДИТЕ ДЕТЕЙ.

- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- Один раз в полгода проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРОВ.
- ДЕРЖАТЬ В ХОЗШАФЧИКЕ ИЛИ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.

Ремонтные организации РБ по ремонту электрических плит, духовых шкафов, столов бытовых электрических встраиваемых и воздухоочистителей (товарный знак "GEFEST")		
Наименование уполномоченной организации:	Адрес:	Телефон:
Брест и Брестская область		
ремонтно-технический участок СП ОАО «Брестгазоаппарат» и унитарного предприятия «Гефест-техника»	г. Брест, ул.Орджоникидзе, 35	8-0162-23-50-97
ОАО «Кантор-сервис»	г. Кобрин, ул. Интернациональная, 1	8-01642-22-4-11
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
Витебск и Витебская область		
ЧТУП «Гефестион»	г. Новополоцк, ул. Калинина, 3	8-0214-53-63-65
Гродно и Гродненская область		
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
Минск и Минская область		
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
Могилев и Могилевская область		
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
Гомель и Гомельская область		
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
ООО «Нора-Сервис»	г. Гомель, ул. Интернациональная, 10	8-0232-74-09-16 8-029-674-09-16 8-029-533-09-16

Узбекистан			
1.	ООО «Magic Original Trade»	г. Ташкент, ул. Катарал и Мехр, квартал «Ц», 19/1	+9 9871 2500446
2.	ООО «TASH-GEFEST» ООО «Santexkeramin»	111227, Ташкентская обл., Кибрайский р-н, с/с Янгиобод, ул. Ахунбабаева, 43	+99 871 2666401 2648452 99 8909471047
3.	ЧП Афизов А.	г. Самарканд, ул. А. Темура, 32	+99 895 5001529
4.	ООО «Универсал маишйи курилиш савдо»	г. Ургенч, ул. Тинчлик, 36	+99 862 5140708
5.	ООО «BELROSSA VDO»	100170, г. Ташкент, п-д Сайрам, 92	+99 871 1203065 +99 891 1337531
Туркменистан			
1.	ЧП Аксенова М. М.	744007, г. Ашгабат, Пр-т Магтымгулы, 56-5	+99 365 812640
Азербайджан			
1.	ЗАО «Гидромашсервис»	AZ1029, г.Баку, пр-т им. Г.Алиева, 119	+99 74124982187
Грузия			
1.	ФНПП «Джорджбели»	г. Тбилиси, ул. Товстоногова, 5	+99 532 965375 355612 8 0172 339078 8 0172 339077

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЫЯ.
- 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 СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
- ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
- ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще неостывших 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!
- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **ВНИМАНИЕ:** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКА СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА.
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 45 кг!

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Модель плиты	6140-01	6140-01 T1	6140-01 T6	6140-02	6140-02 T5	6140-03	6560-01	5560-01	5140	5140-01	5140-02	5140-03
Диапазон номинальных напряжений, В	220-230											
Номинальная частота, Гц	50											
Класс защиты от поражения электрическим током	I											
Диапазон номинальных мощностей, Вт	5960 - 6515	5500 - 6015	7115- 7775	5980 - 6540	7120 - 7780	7205 - 7875	6810 - 7450	5500 - 6015	5045 - 5515	6170 - 6745	6170 - 6745	6170 - 6745
Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт:	2000 (экспресс)	1500	2000 (экспресс)			2200	1700	1000	1000			
передняя левая	1000	1000	1000			1200	1200	1500	1500			
передняя правая	1500	1500	1500			1200	1200	1500	2000 (экспресс)			
задняя левая	2000	2000	2000			1700	1800	-	1000			
задняя правая												
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт:	800	800	800					800	800			
верхний ТЭН	1200	1200	1200					1200	1200			
нижний ТЭН	1200	-	1200					-	1200			
электрогриль												
ТЭН вентилятора (турбо-гриль)	-			2000	-	2000		-	-	2000	2000	
Полезный объем духовки, л	52											
Размеры плиты, ШхГхВ, см	60х60х85							50х58,5х85				
Вес нетто, кг	46,2	46	42,5	46,7	46	47	48,5	38,5	39,1	39,8	40,3	40,6

Содержание серебра, г:
модель 6140-01; 5140; -01 1,16
модель 6140-02; 5140-02 1,43
модель 6140-03; 5140-03 1,17
модель 6560-01, 5560-01 2,05
модель 6140-01 Т1, -01 Т6 0,99

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.

Показатели энергетической эффективности:

Контролируемые параметры (СТБ 1810-2007)	Модель плиты	
	6140-01 5140; 5140-01	6140-02; 6140-03; 5140-02; 5140-03; 6560-01; 5560-01
Класс энергоэффективности	B	A
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, E (кВт · ч)	0,89	0,79
Способ разогрева	Стандартный	Принудительной циркуляцией
Время термообработки, мин.	27	27
Полезная поверхность противня, см²	1130	

Примечание: энергопотребление духовки соответствует классу А для режима приготовления - турбогриль 

47.	АСЦ «Вятка-сервис»»	196158, г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, 5	+7 812 3828803 3712464 3270470
48.	ООО «Технокласс»	400007, г. Волгоград, ул. Металлургов, 29	+7 8442 724010 725333
Украина			
1.	ООО «Кефей»	21008, г. Винница, ул. Пирогова, 154а	+38 0432 561297 561298
2.	ООО «Контрол»	29000, г. Хмельницкий, ул. Прибужская, 20/1	+38 0382 701395 050 4381948
3.	ООО «Артель»	03148, г. Киев, ул. В. Верховинца, 10, оф. 427	+38 044 4070564
4.	ИП Хлыстов	09100, г. Киев, ул. Магнитогорская, 1	+38 044 5012954
5.	ООО «Софт-Лайн»	43006, г. Луцк, ул. Стуса, 11	+38 033 2771023
6.	ООО «Синт»	03680, г. Киев, ул. Желябова, 8/4	+38 044 5017009 4908597 4902552
7.	ООО «Айсберг-Украина»	83112, г. Донецк, ул. Туполева, 17	+38 062 3860550 050 4262077
8.	ООО «Межотраслевой комплекс ЮГ»	49000, г. Днепропетровск, ул. Набережная им. В.И. Ленина, 29а	+38 056 2362945
Латвия			
1.	ООО «Диксонс»	LV-1009, г. Рига, ул. Матиса, 92	+371 27070537
Казахстан			
1.	ТОО «Азия-Гефест»	030003, г. Актобе, ул. Шевченко, 21	+77 132 502177
2.	ТОО «Дом техники - Актау»	130000, Мангистауская обл., г. Актау, 4мкр, зд. 36, ТД «Атлант»	+7 729 524243 502074
3.	ТОО «Кок-Терек и К»	050026, г. Алматы, ул. Богенбай Батыра, 255, кв. 9	+7 727 3274067 3 755876
4.	ТОО «Планета 59»	110000, г. Костанай, ул. Алтынсарина, 144	+7 142 568056 +7 777 3018274
5.	ТОО «Гефест ЮГ»	160016, г. Шымкент, ул. Жобек Жолы	+7 725 2515566 775 2786381 701 2211885
6.	ТОО «Квазар сервис»	150000, г. Петропавловск, ул. Интернациональная, 4	+7 7152 500777 +7 777 192000
7.	ИП Данабаев Н.С.	060007, г. Атырау, ул. Канцева, 4, кв. 6, ТД «Байлык»	+7 722 368430 701 5221661
8.	ТОО «Квант»	090000, г. Уральск, ул. Гагарина, 2/3	+77 112 284619 283737
Молдавия			
1.	ООО ПКФ «Декостар»	MD2068, г. Кишинев, Московский проспект, 6	+37 322 499324 311046
2.	АО ТД «Камелия»	MD2068, г. Кишинев, Московский проспект, 11/1	+37 322 403723
3.	ООО «Грамада»	3200, г. Бендеры, ул. Гагарина, 2/6	+37 355261717
Кыргызстан			
1.	ООО «Планета Трейд Сервис»	720005, г. Бишкек, ул. Байтик Батыра, 72	+99 6312 595930 6772 520037
2.	ОсОО «ХолСтин»	720160, г. Бишкек, ул. Лермонтова, 1Б	+99 6312 604163

23.	ООО «Веста-Сервис»	170001, г. Тверь, ул. Спартака, 50	+7 4822 323565 420389
24.	ЗАО «Универпроект»	443068, г. Самара, ул. Дыбенко, 120	+7 8462 297873
25.	ООО «Простые решения»	410030, г. Саратов ул. Б.Затонская, 19/21, оф. 27	+7 8452 965436
26.	ООО «Автоконт»	214031, г. Смоленск, ул. Бабушкина, 7	+7 4812 317467
27.	ООО «Ринго»	192174, г. Санкт-Петербург, Большой смоленский пр-т, 6а, офис 417	+7 812 3093311
28.	ИП Балашова	355031, г. Ставрополь, ул. 7-я промышленная, 6	+7 8652 943814 395530
29.	ООО «Газтехника+»	450022, г. Уфа, ул. Губайдуллина, 19, корп. 6	+7 3472 740274
30.	ООО «Группа Центросервис»	141400, Московская обл., г. Химки, ул. Ленинградская, 9	+7 485 5727071 5727072
31.	ООО «Компания Тотал»	400057, г. Волгоград, ул. Армавирская, 2	+7 8442 724010 725333
32.	ООО «Техмаркет»	603127, г. Н.Новгород, ул. Федосеенко, 57	+7 8312 759797
33.	ЗАО «Торговый Дом Транспутьмаш»	104014, г. Москва, ул. 3-я Сокольническая, д. 5, стр. 1	+7 495 6486742 9735403
34.	ООО «Юлас»	350049, г. Краснодар, Аэродромная, 168	+7 8612 282231
35.	ООО «Самара Газ Техника»	443045, г. Самара, ул. Революционная, 76	+7 8462 647850
36.	ООО «Теплотехника сервис»	300041, г. Тула, ул. Оборонная, 37	+7 4872 700069 700078 700070
37.	ООО «ПСГ Система»	191014, г. Санкт-Петербург, ул. Артиллерийская, 1А	+7 812 6040028 6040029
38.	ООО «ТК Текторг»	215806, Смоленская обл. г. Ярцево, ул. Гагарина, 50, кв. 2	+7 495 4843402 4843233 4843647
39.	ООО «Газмаш»	109240, г. Москва, ул. В. Радищевская, 13	+7 495 9157643 9151114
40.	ООО «Поволжье»	420049, г. Казань, ул. Восстания, 60	+7 843 5440366 5440178
41.	ООО «Татгазселькомплект»	420004, г. Казань, ул. Горьковское шоссе, 30	+7 843 5577913 5577921 5577923
42.	ООО «Новогазкомплект»	119602, г. Москва, ул. Академика Анохина, д. 6, корп. 3, оф. 511	+7 495 4375348
43.	ООО «Авангард-БТ»	119454, г. Москва, пр-т Вернадского, 24, оф.3	+7 495 3620234 +7 962 9434289
44.	ООО «Газсервис+»	121596, г. Москва, ул. Ташкентская, 7 А	+7 495 2237147 474 2330177
45.	ООО «ВТФ Техника»	г. Кострома, ул. Коммунаров, 5	+7 4542300107
46.	ООО ТД «Мир»	368000, г. Хасавюрт, ул. Набережная, 20	+7 8722 602663 608882 603003

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Комплектующие	Модель плиты	
	5140; 6140-01; 5140-01	6140-02; 6140-03; 6560-01; 5560-01; 5140-02; 5140-03
Электроплита	•	•
Противень	•	•
Решетка духовки	•	•
Жаровня	•	•
Вертел с крючком (комплект)		•
Ножки (4 шт.)	•	•
Розетка	•	•
Руководство по эксплуатации	•	•
Гарантийная карта	•	•
Упаковка	•	•

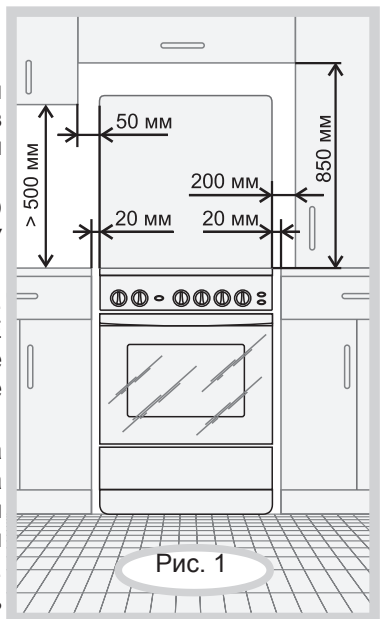
5 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

5.1 УСТАНОВКА

- Плита должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ.

ПЛИТА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ПОЛ. УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОДСТАВКУ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ. Расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.1.

- Задняя кромка стола плиты должна отстоять от стены не менее чем на 5 см. Торцы мебели на уровне варочной поверхности стола рекомендуется защитить металлическими накладками.
- Перед установкой завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижней поверхности плиты.



- Точную регулировку плиты по горизонтали производите 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.
- **ВНИМАНИЕ:** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!

Выравнивание

- Плита должна быть выставлена горизонтально. Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.
- При наличии ножек точную регулировку производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика. Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.

Средства для повышения устойчивости плиты

Для дополнительной безопасности, чтобы плита не опрокинулась, в комплект входит предохранительный кронштейн.

Порядок установки кронштейна

Размеры установки кронштейна для плит моделей 6140 и 6560 приведены на рисунке 2 (в скобках для плит моделей 5140 и 5560)

- Закрутить до упора регулировочные ножки в нижние планки плиты.
- Установить плиту на рабочее место, проверив, не препятствуют ли открыванию крышки окружающие предметы. Отметить на полу линию передней и боковой стенок.
- Отставить плиту в сторону и разметить центр крепежного отверстия в соответствии с рисунком 2.

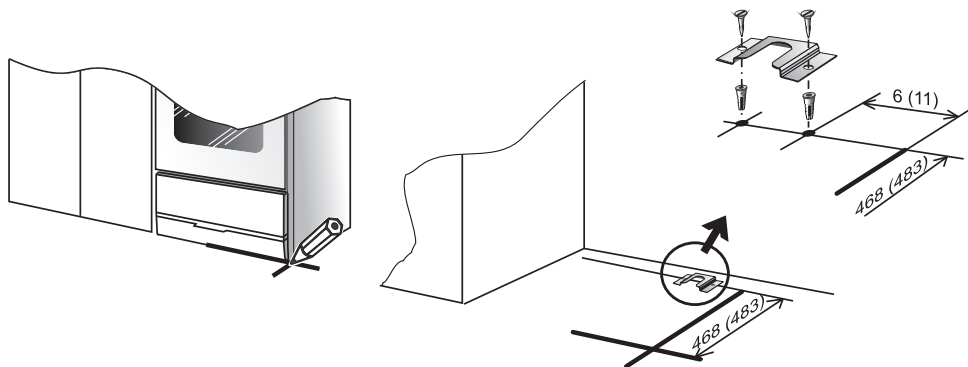


Рис. 2

Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)

№ п/п	Наименование уполномоченной организации:	Адрес	Телефон:
Российская Федерация			
1.	ООО ТД «Нева»	445610, г. Тольятти, ул. Базовая, 8а	+7 8482 557980 557990
2.	ООО «Компания АКИ»	394026, г. Воронеж, ул. Машиностроителей, 8	+7 4732 774999
3.	ООО «Престиж-Гефест»	352200, Краснодарский Край, ст. Динская, ул. Полевая 17	+7 8616 254646
4.	ООО «Техбытпроект»	143980, г. Железнодорожный, ул. Советская, 78	+7 495 9567057 +7 495 6859299
5.	ООО «Луч»	153024, г. Иваново, ул. Заводская, 13	+7 4932 472323 472984
6.	ООО «Фаворит»	350007, г. Краснодар, ул. Захарова, 7/1	+7 8612 100036 100039
7.	ООО «ДВС»	350072, г. Москва, ул. Садовническая, 82, стр. 2	+7 8612 253371
8.	ООО «ТД Джентли»	398042, г. Липецк, Универсальный проезд, 14	+7 4742 310807 353715
9.	ООО Техномир групп	398042, г. Липецк, Универсальный проезд, 14	+7 4742 321979
10.	ООО «РБТК»	127247, г. Москва, Дмитровское шоссе, 100, стр.3	+ 7 495 7304096
11.	ООО «Айова»	356244, Ставропольский край, г. Михайловск, ул. Коллективная, 1	+7 865 5359379 5359378
12.	ООО «Гортез»	г. Москва, ул. Москворечье, 43	+7 495 2535805 +37517 2220101
13.	ООО «Девятка»	141411, г. Москва, Ленинградское шоссе, 354	+7 499 3403099
14.	ООО «Технология»	121351, г. Москва, ул. Молодогвардейская, 33/1	+7 495 5508880
15.	ООО «Эстел»	127282, г. Москва, ул. Полярная, 31В, стр. 1	+7 495 3801872
16.	ООО «Простор»	115419, г. Москва, ул. Орджоникидзе, 11	+7 495 2323474
17.	ООО «Джа-эла»	111250, г. Москва, Судостроительная вл., 52а	+7 499 6186428 495 2340152
18.	ООО «Бытовая техника»	644076, г. Омск, пр-т Космический, 99/2	+7 3812 543576 322063
19.	ЗАО «Лебединский ТД»	344022, г. Ростов-на-Дону, ул. Днепропетровская, 50В	+7 8632 587302 521689
20.	ООО «Белтехторг»	344111, г. Ростов-на-Дону, Пр-т 40-летия Победы, 117	+7 8632 693810
21.	ООО «Содружество»	344019, г. Ростов-на-Дону, ул. 19-я линия, 57	+7 863 2518544 2955917
22.	ООО «Диорит-Экспо»	347800, Ростовская обл., г. Каменск Шахтинский, ул. Ворошилова, 152	+7 8636 540505 544735 544734

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- 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

- По разъяснению порядка утилизации старой плиты необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроприборами.
- Перед отправкой плиты на свалку нужно 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.
- При отсутствии штампов и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты заводом.
- Гарантийный срок эксплуатации плиты в местах, допускающих общее пользование (общедомовое 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.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА “НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ” В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ.
- Представитель уполномоченной сервисной службы, производящий гарантийный ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- Гарантийные обязательства не выполняются и производитель не несет ответственности за последствия, связанные с неправильной установкой, ремонтом и неправильным использованием плиты.
- Замена перегоревшей лампы подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
- По вопросам обслуживания и ремонта прибора, как гарантийного, так и послегарантийного, необходимо обращаться к продавцу или в указанные им в гарантийной карте сервисные организации. Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие «Гефест-техника»:

- 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

- 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.

5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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. 3).

Перед подключением обязательно проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей плиты и электрической сети.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от плиты.
- 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)

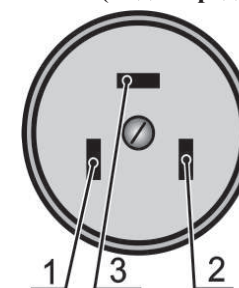


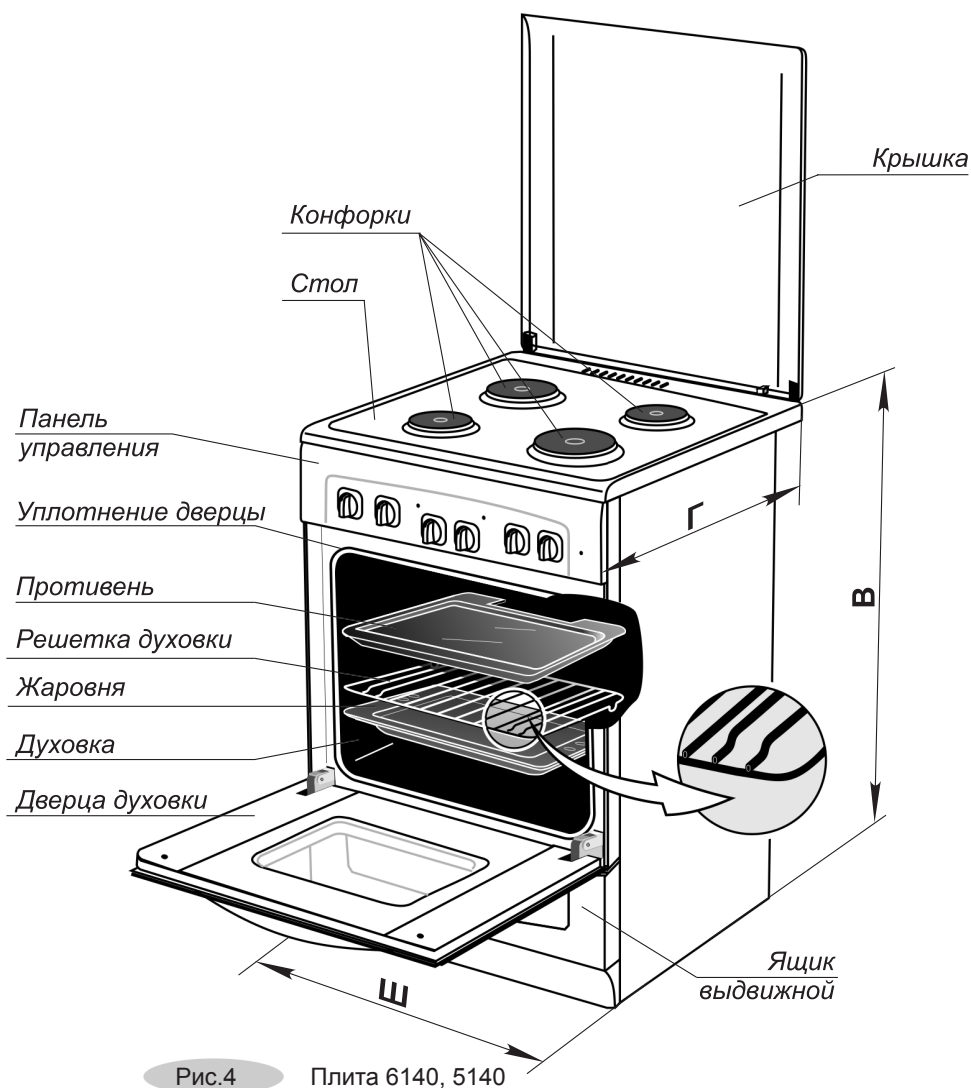
Рис. 3

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

6 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицу 4 на обложке), которых нет в Вашей плите.



- 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.

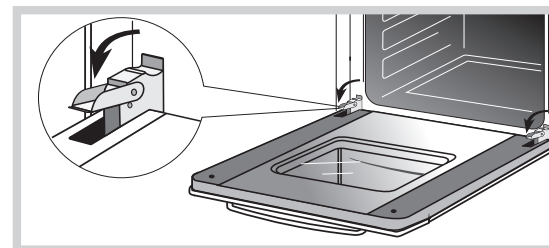


Рис.16

8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

ВНИМАНИЕ: УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

Замените лампу (рис.17). Характеристики лампы:

Напряжение — 220-230 В

Мощность — 15 Вт (25 Вт для боковой подсветки).

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

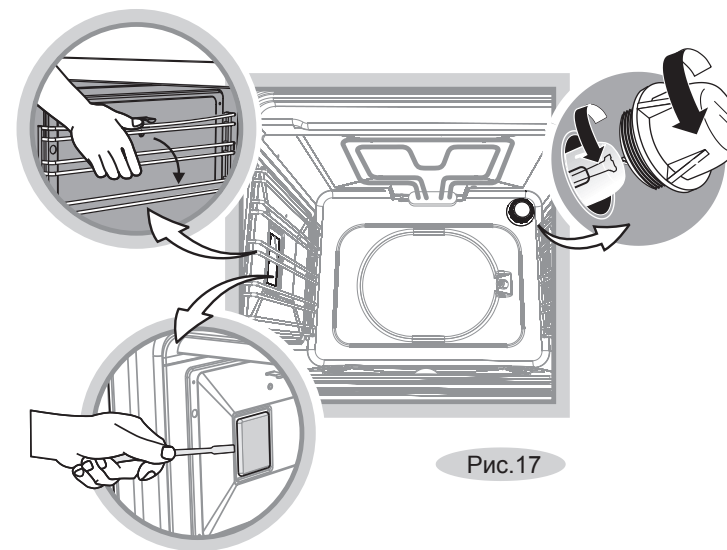


Рис.17

- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (до 250 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется крылышки, ножки и шею, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленым жиром.
- Рыбу следует готовить:
 - мелкую - от начала до конца при высокой температуре;
 - среднюю - начинать при высокой температуре и постепенно её снижать.
 - большую - при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, - мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

- 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 кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не применяйте металлические мочалки, абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.
- Очистка паром не допускается.

8.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть насухо 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.

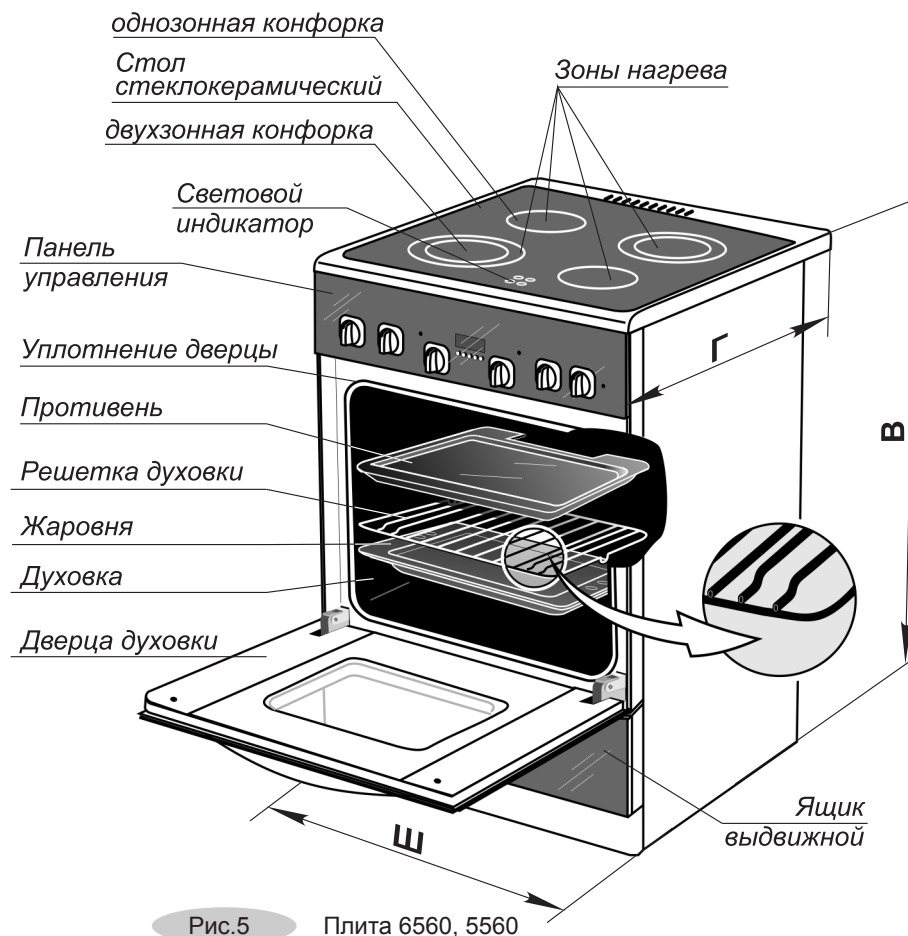


Рис.5 Плита 6560, 5560

6.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

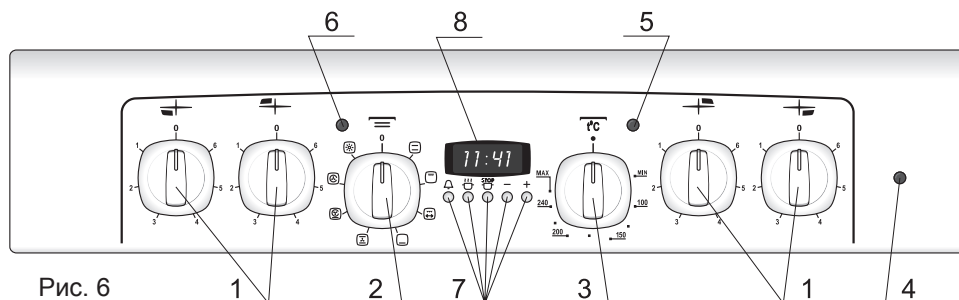


Рис. 6

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

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

6.3 СТОЛ

Стол плиты 6140, 5140

- На столе установлены конфорки, температура нагрева которых регулируется переключателями, расположенными на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя из положения «0» установить на деление выбранного режима. При этом загорится сигнальная лампочка включения конфорок.
- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРОСЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА САМОЙ МОЩНОЙ (ЭКСПРЕСС) КОНФОРКИ СТОЛА. Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорок при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение «0» или , в моделях 6140-02,-03; 5140-02, -03 блокируемая конфорка вновь подключится к сети.

- 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 °C-220 °C.
- Старайтесь не открывать дверцу духовки во время выпечки. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

7.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Перед выпечкой прогрейте духовку.
- Выпечка пирогов производится при температуре 200 °C-220 °C в течение 20-30 мин.
- Тесто должно быть плотной консистенции и перед выпечкой должно выстояться на противне 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 °C выше и уменьшите время выпекания. Для увлажнения сухого пирога можно проткнуть пирог в нескольких местах и в отверстия залить фруктовый сок.

7.3 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 °C-220 °C.

духовки, получим обычные условия приготовления - с выключением ручную.

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

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

Задайте нужную функцию таймера и духовка включится.

6.12 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.

6.13 ЯЩИК ВЫДВИЖНОЙ

Схема извлечения ящика показана на рис.15.

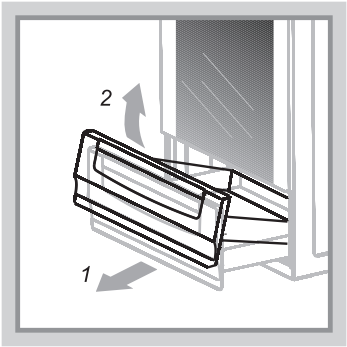


Рис.15

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

7.1 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 мин. 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.

В таблице 3 приведены рекомендации по выбору режимов работы конфорок.

Таблица 3

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

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

ЗНАЙТЕ!

- Для правильной работы плиты посуда должна иметь плоское дно. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки (рис. 7).
- Экспресс-конфорка (в центре помечена красным кружком) отличается повышенной скоростью нагрева и наличием предохранительного устройства, отключающего ток при достижении температуры выбранного режима. Наиболее эффективно пользоваться экспресс-конфоркой с объемами жидкости до 2,5 л.
- Не допускайте резкого охлаждения горячих конфорок.
- Чтобы конфорки не ржавели, не ставьте на них посуду с мокрым дном, а при длительном перерыве в работе плиты протрите конфорки промасленной тряпочкой.



Стол плиты 6560, 5560

- 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 ЭЛЕКТРОСЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА САМОЙ МОЩНОЙ ДВУХЗОННОЙ КОНФОРКИ СТОЛА. Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорки при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение «0» или , в моделях 6560-01 и 5560-01 блокируемая конфорка вновь подключится к сети.

Включение однозонной конфорки

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

Включение двухзонной конфорки

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

Нужно запомнить!

- Если светится символ «А» – таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если символ «А» мигает – таймер находится в режиме ожидания программирования либо сигнализирует о выполненной программе. После отработки любой автоматической программы необходимо одновременным нажатием кнопок  и  перевести управление в ручной режим.
- **ВНИМАНИЕ:** ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ПОПЕРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ «0.00» И «А». ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО!
- Таймеру в режиме включил - приготовил - выключил нужно задавать время работы и время выключения. Когда включить духовку, таймер подсчитает сам.
- Отсчет времени начинается по заданной программе, т. е. до того, как в духовке установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени выпечки.

Для информации

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

6.11 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:

- Установить способ приготовления и температуру нагрева.
- Поворачивая ручку таймера по часовой стрелке, установить время приготовления.

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

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

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

2. *Работа духовки в обычном режиме.*

Если время выпечки неизвестно и за готовностью нужно следить самому, установите ручку таймера, вращая против часовой стрелки, в положение  (ручной режим). При этом, установив режим и температуру нагрева

● Включил – приготовил – выключил.

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

Итак:

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

На табло загорятся символы «А» и .

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

Символ  погаснет, а на табло останется гореть символ «А».

3. Установите режим «объемный нагрев» и температуру нагрева духовки - 200 °С.

Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ ) , отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, погаснет символ  и будет мигать символ «А».

4. Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы выключить сигнал.
5. Переведите ручки режимов работы духовки и терморегулятора в нулевое положение.
6. Одновременно нажмите кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим. Символ «А» погаснет.

● Проверка и контроль заданной программы.

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

● Ошибка в программе.

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

Отмените программу и введите правильные данные.

● Отмена программы.

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

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. 8).



Рис.8

- 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.22).
- 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.

Что может таймер:

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

Как задать программу

• **Часы.**

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

• **Будильник.**

1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки - или +, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.
Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок .
2. Сигнал будет звучать в течение 7-и минут, если его не отключить, нажав любую из 3-х кнопок таймера ,  или .

I Приготовил – отключил.

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

Тогда:

1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки - или +, установите время, необходимое для приготовления. При этом на табло загорятся символы «А» и .
2. Установите выбранный способ нагрева, например «объемный нагрев» – греет верх и низ духовки, и температуру нагрева – 180 °С.
Духовка включится на заданное время в установленном режиме. По истечении заданного времени нагрев духовки прекратится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ  и будет мигать символ «А».
3. Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы отключить звуковой сигнал.
4. Ручки режимов работы духовки и терморегулятора верните в нулевое положение.
5. Нажмите одновременно кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим.
При этом символ «А» погаснет.

6.8 ВЕНТИЛЯТОР

- 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.

6.9 ТУРБО-ГРИЛЬ

- Эффект этой новинки заключается в том, что жар, создаваемый 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 турбо-гриль “☼” 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 удивление родным и на диво соседям.

6.10 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

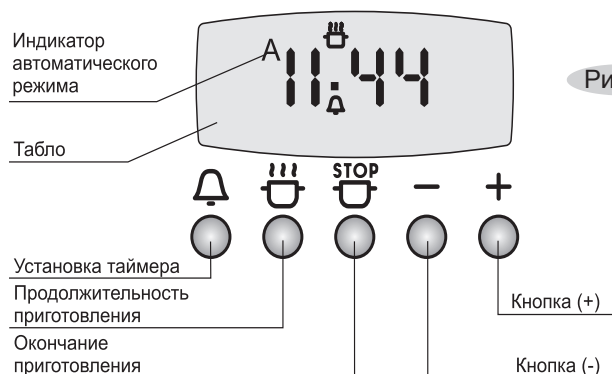


Рис. 14

6.4 ДУХОВКА

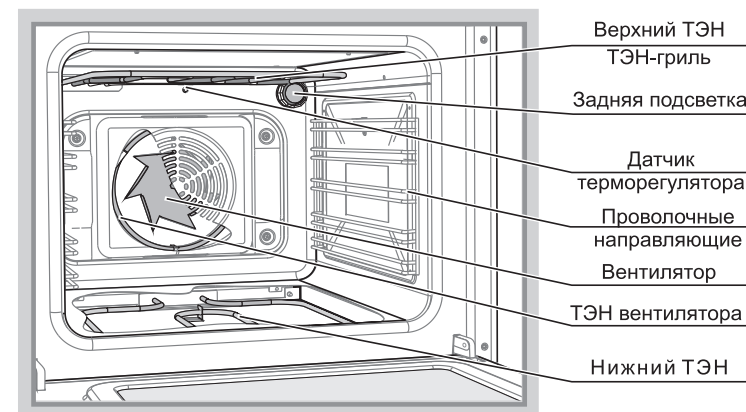


Рис. 9

В принадлежности духовки входят:

- **Противень**, предназначенный для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** 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. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решетки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.

6.5 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

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

- ручкой режимов работы устанавливается необходимый способ приготовления (в зависимости от модели может быть вариант **а** или **б** (рис. 11) ;
- ручкой терморегулятора (рис. 10) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

ВНИМАНИЕ! Для включения нагрева моделей духовок с ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ НЕОБХОДИМО ПЕРЕВЕСТИ ТАЙМЕР В РУЧНОЙ РЕЖИМ.

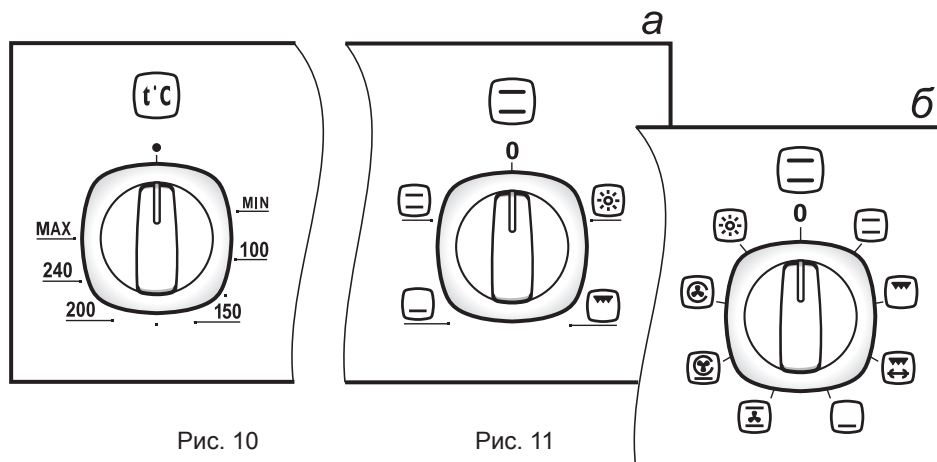


Рис. 10

Рис. 11

Символы управления духовкой и их функции

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

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

6.6 ГРИЛЬ

- При пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225 °С.
- 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. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.

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

6.7 ВЕРТЕЛ

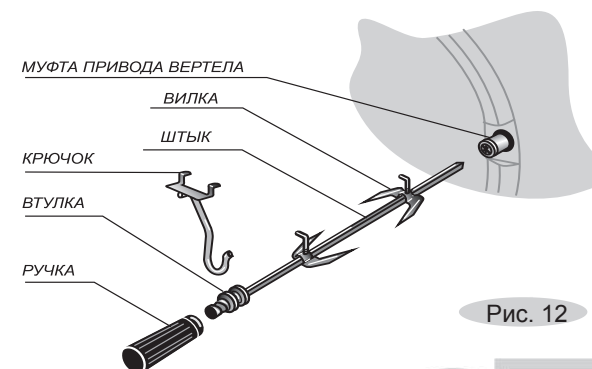


Рис. 12

Перед приготовлением нужно:

- Повесить крючок (рис. 13)
- 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.

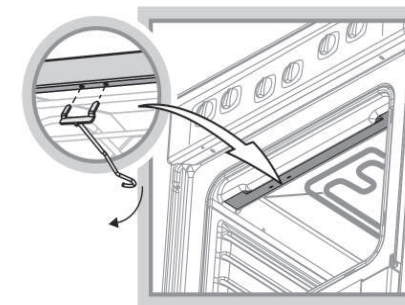


Рис. 13