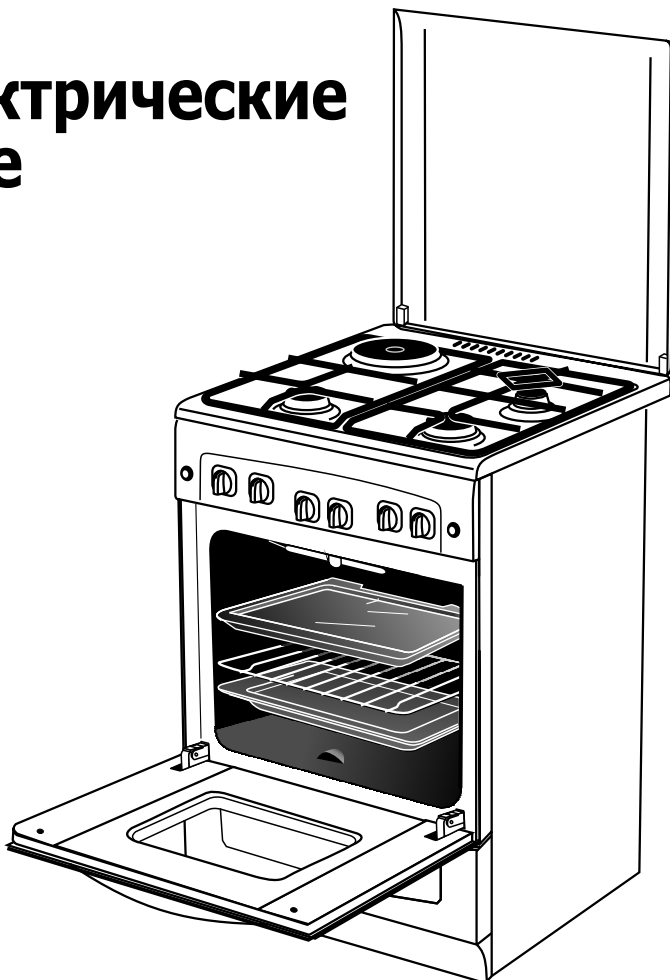

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

RU

BY

Плиты газоэлектрические бытовые



**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.**

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Устройство и порядок работы	5
3.1 Устройство	5
3.2 Панель управления.	6
3.3 Горелки варочной панели.	7
3.4 Конфорка варочной панели	7
3.5 Духовка газовая (газоэлектрическая)	8
3.6 Духовка электрическая.	10
3.7 Вертел.	12
3.8 Шашлычница.	12
3.9 Подсветка духовки	13
3.10 Таймер механический.	13
3.11 Таймер электромеханический	14
3.12 Таймер электронный кнопочный	14
3.13 Таймер электронный сенсорный	15
3.14 Таймер электронный многофункциональный кнопочный	16
3.15 Таймер электронный многофункциональный сенсорный	18
3.16 Крышка плиты	22
3.17 Хозшкафчик.	22
4 Установка	23
5 Подключение	24
5.1 Подсоединение к газовой сети или баллону	24
5.2 Подсоединение к электрической сети.	25
5.3 Рекомендации ремонтным службам	26
6 Практические советы	27
6.1 По использованию горелок варочной панели.	27
6.2 По приготовлению в духовке	28
6.3 По приготовлению в «ECO» режиме	29
6.4 По приготовлению пирогов.	29
6.5 По приготовлению мяса и рыбы	30
6.6 Режимы приготовления в электрической духовке	31
7 Уход за плитой	32
7.1 Чистка духовки	33
7.2 Замена лампы.	34
8 Возможные неисправности и методы их устранения	35
9 Техническое обслуживание плиты	36
10 Транспортирование и хранение	36
11 Утилизация	36
12 Гарантии изготовителя.	37
Приложение: Гарантийная карта	
Вкладыш с оснащенностью, техническими характеристиками и комплектностью	

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство эксплуатации, техническому обслуживанию и установке распространяется на плиты газозлектрические бытовые (далее по тексту плита или прибор) моделей ПГЭ 6101, ПГЭ 6102, ПГЭ 6110, ПГЭ 6111, ПГЭ 6112, ПГЭ 6302, ПГЭ 6502, ПГЭ 6702, ПГЭ 5101, ПГЭ 5102, ПГЭ 5110, ПГЭ 5111, ПГЭ 5112, ПГЭ 5302, ПГЭ 5502, GE 652044, GE 652044 GC, GE 553044, GE 512001, GE 512001 GC их исполнения и модификации, и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке.
- Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке. Оно поможет научиться правильно и безопасно пользоваться плитой. Сохраняйте его для разрешения возникающих вопросов.
- Плита предназначена для приготовления пищи частными лицами в домашних условиях при температуре в помещении от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА), технических нормативных правовых актов (ТНПА) и технических регламентов (ТР ТС, ТР ЕАЭС), по которым проведена обязательная сертификация.
- Срок службы прибора – 10 лет с момента передачи его потребителю. Если дату передачи установить невозможно, срок службы исчисляется с даты изготовления. Пользование прибором с истекшим сроком службы может привести к пожару, отравлению газом, поражению электрическим током. Для определения возможности дальнейшей эксплуатации или замены прибора необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами.
- При продаже торговая организация обязана заполнить соответствующие разделы гарантийной карты.
- Подключение плиты должно производиться организацией, имеющей право на подключение и обслуживание газовых плит.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Если произведена регулировка плиты на другой вид газа, мастер обязан сделать соответствующую отметку в талоне установки и в маркировке плиты.
- Изготовитель и продавец не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период) за дефекты и повреждения плиты, 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 и за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом. Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу плиты.
- Плита, в зависимости от настройки, может работать на природном газе G20 с давлением 20 мбар (2000 Па) или сжиженном газе СПБТ с давлением 30 мбар (3000 Па).
 - Перенастройка плиты с устройством контроля пламени горелок варочной панели на другой вид газа (см. раздел 5.3) согласно таблице во вкладыше производится заменой сопел горелок стола и духовки, входящих в комплект сменных частей, и регулировкой винтов малого расхода (ВМР) кранов стола, терморегулятора или крана духовки.
 - Перенастройка плиты без устройства контроля пламени горелок варочной панели на другой вид газа (см. раздел 5.3) согласно таблице во вкладыше производится заменой сопел горелок стола и духовки, входящих в комплект сменных частей, и регулировкой ВМР терморегулятора или крана духовки.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила пользования газом в быту и внимательно изучить данное руководство.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор и его находящиеся в зоне доступа элементы становятся горячими во время применения. Будьте осторожны во избежание дотрагивания до горячих элементов. Дети младше 8 лет должны находиться вдалеке от прибора, если не находятся под постоянным наблюдением.
- **ВНИМАНИЕ:** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГАЗЕ ВЕДЕТ К ОБРАЗОВАНИЮ ТЕПЛА И ВЛАЖНОСТИ В ПОМЕЩЕНИИ УСТАНОВКИ. ПОМЕЩЕНИЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ХОРОШУЮ ВЕНТИЛЯЦИЮ: ДЛЯ ЧЕГО НЕОБХОДИМО ДЕРЖАТЬ ОТКРЫТЫМИ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ ИЛИ ПРЕДУСМАТРИВАТЬ МЕХАНИЧЕСКОЕ ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ УСТРОЙСТВО (НАПРИМЕР, ВЫТЯЖКУ). ИНТЕНСИВНОЕ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА МОЖЕТ ПРИВОДИТЬ К НЕОБХОДИМОСТИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ; НАПРИМЕР, ОТКРЫТИЕ ОКНА ИЛИ ЭФФЕКТИВНОЕ ПРОВЕТРИВАНИЕ, НАПРИМЕР, РАБОТА МЕХАНИЧЕСКОГО ВЕНТИЛЯТОРА НА БОЛЕЕ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ.
Объем помещения кухни должен быть не менее:
 - для плит с 3 газовыми горелками - 12 м³
 - для плит с 4 газовыми горелками - 15 м³
- **ВНИМАНИЕ:** ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И НЕ МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ДРУГИХ ЦЕЛЕЙ, НАПРИМЕР, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПОСЛЕ ХРАНЕНИЯ ПЛИТЫ В ХОЛОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ ИЛИ ПОСЛЕ ПЕРЕВОЗКИ В ЗИМНИХ УСЛОВИЯХ ЕЕ МОЖНО ВКЛЮЧАТЬ В СЕТЬ НЕ РАНЬШЕ, ЧЕМ ЧЕРЕЗ ДВА ЧАСА ПРЕБЫВАНИЯ В ПОМЕЩЕНИИ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ В РАСПАКОВАННОМ ВИДЕ.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ВИД ИЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ НАСТРОЙКЕ ПЛИТЫ.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
 - УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.
 - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ (для плит I класса).
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРК. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ И В ХОЗЯЙСТВЕННОМ ОТДЕЛЕНИИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- **ПОМНИТЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА!
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ПРИБОРУ.
- ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПРИКОСНОВЕНИЯ К ДВЕРЦЕ ДУХОВКИ ИМЕЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЗАЩИТНОЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ. ЭТО ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ УСТАНОВЛЕНО,

ЕСЛИ ПРИХОДИТСЯ СЧИТАТЬСЯ С ПРИСУТСТВИЕМ МАЛЕНЬКИХ ДЕТЕЙ.

Защитное приспособление (0025.00.0.001 на плиту шириной 50 см; 0026.00.0.001 на плиту шириной 60 см кроме плиты мод. 6702; 0025.00.0.001-01 на плиту мод. 6702) не входит в комплект поставки и приобретается в сервисной службе за отдельную плату.

ПРИМЕНЕНИЕ НЕ ЗАЯВЛЕННЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЗАЩИТНЫХ УСТРОЙСТВ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ.

- **ВНИМАНИЕ!** Во время приготовления в духовке, через отверстия, расположенные в задней части стола, выходит поток горячего воздуха и пара.
- **ПОМНИТЕ:** НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.
- **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 ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ. ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!

- В плитах со стеклянной варочной панелью
ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА - ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

ЕСЛИ СТЕКЛО ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ РАЗБИЛОСЬ:

- НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЕ ВСЕ ГОРЕЛКИ И ЛЮБЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ОТСОЕДИНИТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ,
- НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА,
- НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ.

- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещин, затвердений материала и т.п.) немедленно обращайтесь в организацию по обслуживанию газовых плит для их замены.

- **ВНИМАНИЕ!** В СЛУЧАЕ ПОДОЗРЕНИЯ НА УТЕЧКУ ГАЗА НЕОБХОДИМО РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ПРАВИЛАМИ ПОЛЬЗОВАНИЯ ГАЗОМ В БЫТУ ДЕЙСТВУЮЩИМИ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ.

- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- **ВНИМАНИЕ!** ЧТОБЫ ПРИБОР НЕ ОПРОКИНУЛСЯ, НУЖНО УСТАНОВИТЬ СРЕДСТВА ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ УСТОЙЧИВОСТИ ПЛИТЫ (СМ. РАЗДЕЛ 4).

3 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

3.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции, которых нет в Вашей плите.

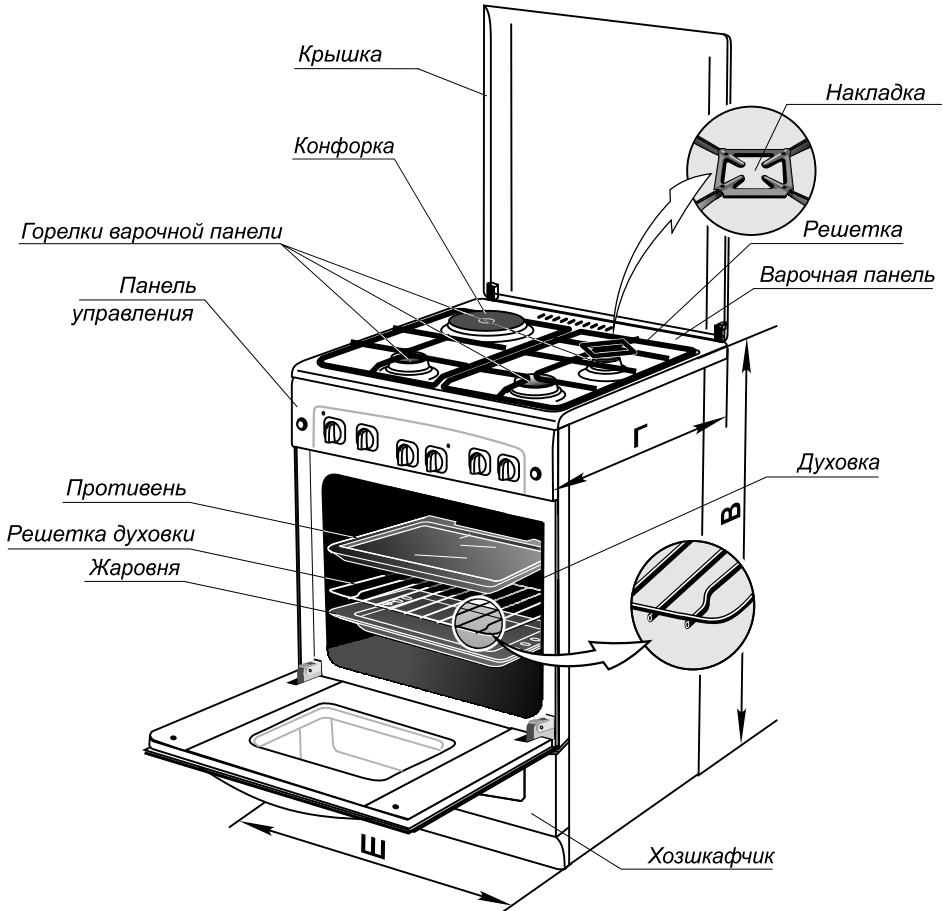


Рис.1

Плиты со стеклянным столом выпускаются без крышки.

3.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

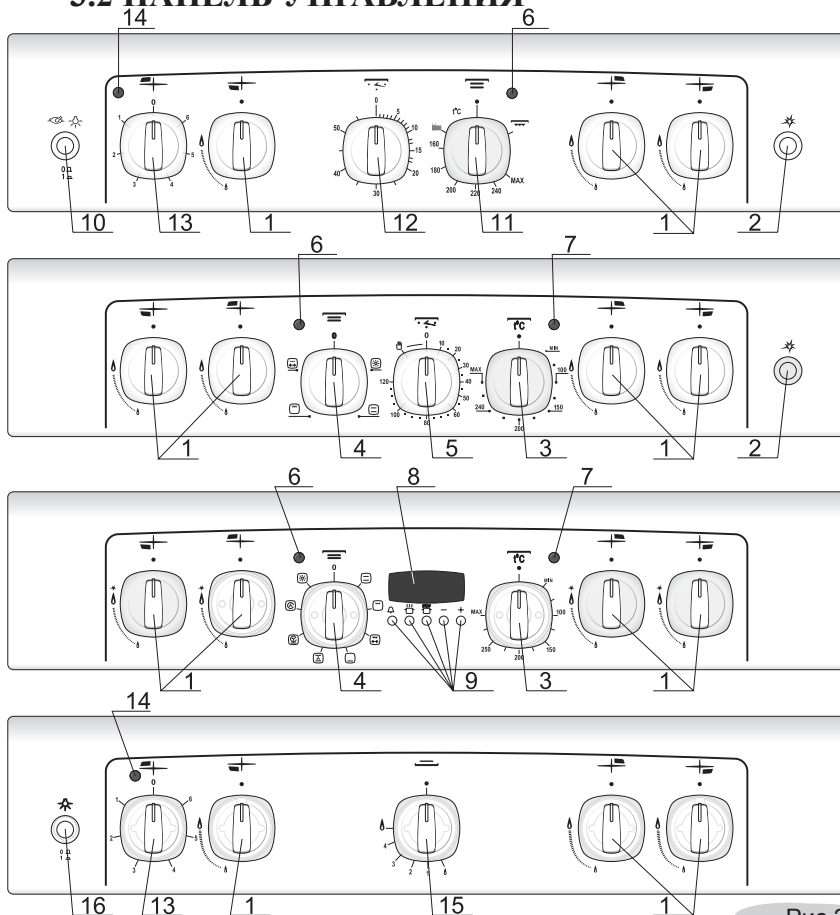


Рис.2

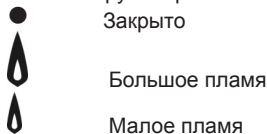
1. Ручки кранов горелок варочной панели.
2. Кнопка электророзжига.
3. Ручка терморегулятора.
4. Ручка режимов работы духовки.
5. Ручка электромеханического таймера.
6. Сигнальная лампочка включения электродуховки (гриль в моделях 6101, 6111, 5101, 5111).
7. Сигнальная лампочка включения терморегулятора (отсутствует в плите 6112-020112 (0137).
8. Табло электронного таймера.
9. Кнопки (сенсорные зоны) электронного таймера.
10. Кнопка включения подсветки духовки и привода вертела.
11. Ручка терморегулятора горелок духовки (включение гриля в моделях 6101, 6111, 5101, 5111).
12. Ручка механического таймера.
13. Ручка переключателя электроконфорки.
14. Сигнальная лампочка включения электроконфорок.
15. Ручка крана основной горелки духовки.
16. Кнопка включения подсветки духовки.

3.3 ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочная панель оснащена горелками различной мощности, что позволяет более эффективно использовать их при приготовлении.

Управление горелками варочной панели осуществляется с помощью устройств регулировки (кранов). Возле каждой ручки крана схематически изображена управляемая им горелка.

Положение ручки крана обозначено символами:



Закрыто

Большое пламя

Малое пламя

- Нельзя устанавливать ручки управления в диапазоне между положением “закрыто” и “большое пламя”. В этом положении пламя нестабильно и может погаснуть.
- В некоторых моделях плит горелки оснащены устройством контроля пламени, которое служит для прекращения подачи газа при погасании горелки. Для включения этого устройства требуется, после розжига горелки, ручку управления удерживать в нажатом состоянии несколько секунд.
- **ВНИМАНИЕ!** Это устройство необходимо приводить в действие не более 15 с. Если по истечении 15 с горелка не зажглась, то это устройство не следует больше приводить в действие и повторить попытку зажигания не менее чем через 1 мин.
- Для розжига горелки в плите с электророзжигом, включающимся ручкой управления, необходимо нажать и повернуть эту ручку против часовой стрелки в положение “большое

пламя”. При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра.

- Для розжига горелки в плите с электророзжигом, включающимся кнопкой, необходимо нажать и повернуть ручку управления против часовой стрелки в положение “большое пламя

” и одновременно нажать кнопку электророзжига. При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра.

- Для розжига горелки при отсутствии электричества или в плите без электророзжига, необходимо нажать и повернуть ручку управления против часовой стрелки в положение

“большое пламя” и одновременно поднести к горелке огонь.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ (ПО ЛЮБОЙ ПРИЧИНЕ) НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО РЕГУЛИРОВКИ И ПРЕДПРИНЯТЬ ПОПЫТКУ ПОВТОРНОГО ЗАЖИГАНИЯ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАЖИМАТЬ КНОПКУ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПРИ НЕПРАВИЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫХ ИЛИ СНЯТЫХ ГОРЕЛКАХ И КРЫШКАХ ГОРЕЛОК - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ИЗ СТРОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА!

3.4 КОНФОРКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Некоторые модели оснащены одной или несколькими электрическими конфорками варочной панели. Температура их нагрева регулируется ступенчатым переключателем, расположенным на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму. При этом загорается сигнальная лампочка включения конфорки. Конструкция позволяет включать переключатель как по, так и против хода часовой стрелки. Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6». После закипания воды или несколько раньше конфорку нужно переключить на среднюю или минимальную мощность.

ЗНАЙТЕ! В процессе эксплуатации на декоративных ободках чугунных конфорок образуются цвета побежалости.

- **ВНИМАНИЕ!** для ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ 6112-02 ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА КОНФОРКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. 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» блокируемая конфорка вновь подключится к сети.

3.5 ДУХОВКА ГАЗОВАЯ (ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

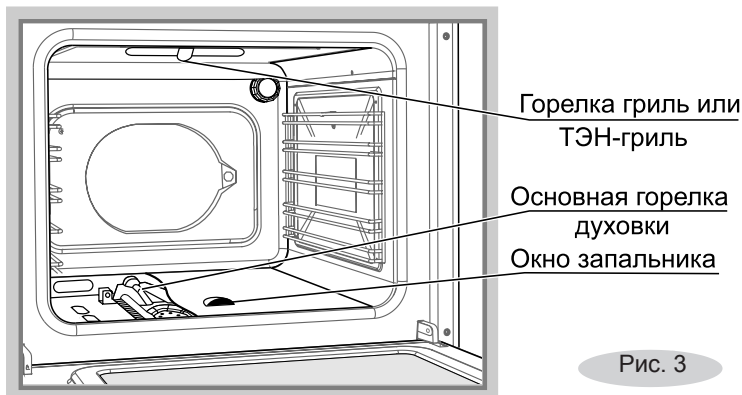





Рис. 3

3.5.1 ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- Основная (нижняя) газовая горелка духовки применяется для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.
- Газовая горелка гриль или ТЭН-гриль (в зависимости от комплектации плиты) применяется для подрумянивания и получения корочки, сохраняющей блюдо сочным и мягким внутри.
- Управление горелками духовки осуществляется с помощью терморегулятора или крана с безопасностью.
- Горелки духовки оснащены устройством контроля пламени, которое служит для прекращения подачи газа при погасании горелки. Для включения этого устройства требуется, после розжига горелки, ручку управления удерживать в нажатом состоянии несколько секунд.

ВНИМАНИЕ! ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ПРИВОДИТЬ В ДЕЙСТВИЕ НЕ БОЛЕЕ 15 с. ЕСЛИ ПО ИСТЕЧЕНИИ 15 с ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖГЛАСЬ, ТО ЭТО УСТРОЙСТВО НЕ СЛЕДУЕТ БОЛЬШЕ ПРИВОДИТЬ В ДЕЙСТВИЕ И ПЕРЕД КАЖДОЙ СЛЕДУЮЩЕЙ ПОПЫТКОЙ ЗАЖИГАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЦУ И ПОВТОРЯТЬ ПОПЫТКУ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.

- Для розжига основной горелки в плите с электророзжигом, включающимся ручкой управления необходимо нажать и повернуть ручку против часовой стрелки в положение «МАХ *». Для розжига горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку по часовой стрелке в положение «».
- Для розжига основной горелки в плите с электророзжигом, включающимся отдельной кнопкой, необходимо нажать и повернуть ручку управления против часовой стрелки в положение «МАХ» и одновременно нажать кнопку электророзжига. Для розжига горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку по часовой стрелке в положение «» и одновременно нажать кнопку электророзжига.

- Для розжига основной горелки при отсутствии электричества необходимо нажать и повернуть ручку управления против часовой стрелки в положение «МАХ» и одновременно поднести к окну запальника огонь. Для розжига горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку по часовой стрелке в положение «» и одновременно поднести к горелке огонь.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ (ПО ЛЮБОЙ ПРИЧИНЕ) НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО РЕГУЛИРОВКИ И ПРЕДПРИНЯТЬ ПОПЫТКУ ПОВТОРНОГО ЗАЖИГАНИЯ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.
ВНИМАНИЕ! ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСТИМО ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ!
- В плитах мод. 6101, 6111, 5101, 5111 работа гриля происходит при максимальной температуре.

3.5.2 ТЕРМОРЕГУЛЯТОР ДУХОВКИ

Терморегулятор обеспечивает автоматическое поддержание заданного температурного режима при работе основной горелки, а также управление работой основной горелки, горелки гриль или ТЭН-гриля.

Положения ручки управления обозначены символами:




Закрыто



Включение газовой горелки гриль или ТЭН-гриля.

MIN-160...260-MAX Диапазон регулировки температуры основной горелки

- Допустимое отклонение температуры от установленной ± 15 °С. Если обнаружено чрезмерное отклонение температуры, то необходимо обратиться в сервисную службу.
- Нельзя устанавливать ручку в диапазоне между положением «●» и «MIN», а также положением «●» и «». В этом положении пламя нестабильно и может погаснуть.

3.5.3 КРАН ДУХОВКИ

Кран обеспечивает регулировку температуры в духовке, а также управление работой основной горелки. Температура в духовке регулируется поворотом ручки управления.

Положения ручки управления обозначено символами:



Закрыто



Большое пламя



Малое пламя

4 3 2 1

Шкала регулировки

- Нельзя устанавливать ручку в диапазоне между положением «закрыто» и «большое пламя». В этом положении пламя нестабильно и может погаснуть.
- Шкала с цифрами на панели нанесена для удобства запоминания выбранного режима. Положение ручки в диапазоне 2-3 ориентировочно соответствует температуре в духовке 180 °С-220 °С, которая зависит от вида, давления и калорийности газа.

3.6 ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

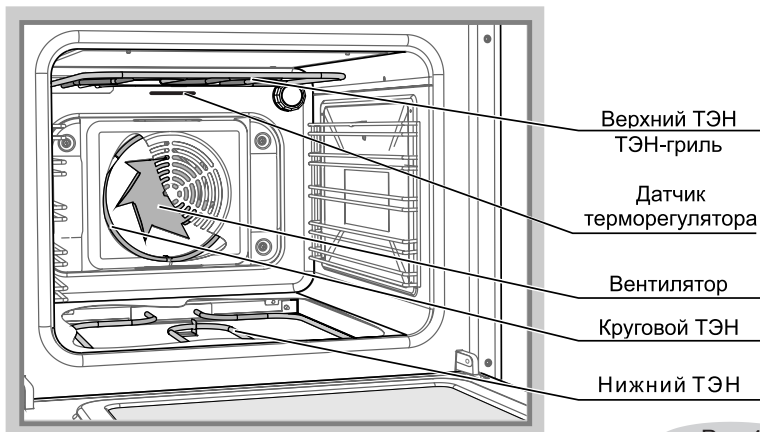


Рис.4

- Управление духовкой производится двумя ручками:
 - ручкой режимов работы устанавливается необходимая функция (в зависимости от модели может быть вариант **а**, **б**, **в**, **г** или **д** (рис. 5);
 - ручкой терморегулятора (рис. 4) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.
- **ВНИМАНИЕ:** для включения НАГРЕВА ДУХОВКИ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ НЕОБХОДИМО ПЕРЕВЕСТИ ТАЙМЕР В РУЧНОЙ РЕЖИМ ИЛИ УСТАНОВИТЬ ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ (см. раздел 3.11).

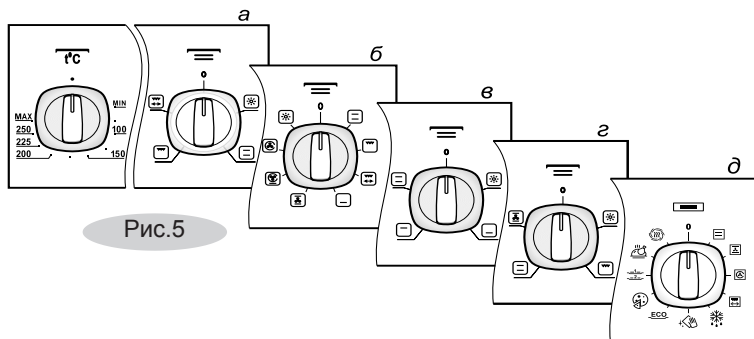


Рис.5






















- Класс энергетической эффективности определен в приоритетном, из имеющихся в наличии, режиме нагрева духовки - 1) «ECO **ECO**» 2) «ускоренный нагрев с конвекцией », 3) «объемный нагрев с конвекцией », 4) «объемный нагрев ».

Таблица 1 - Таблица символов, функций и режимов нагрева в элетродуховках GEFEST

Символ	Режим работы	Примечание
0		Переключатель режимов работы выключен
	Объемный нагрев	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне любых блюд. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Гриль	Приготовление небольшого количества горячих бутербродов, обжаривания почти готовых блюд, подрумянивания блюд. Нагревается поверхность под нагревательным элементом гриля
	Верхний нагрев	Для допекания или подрумянивания сверху.
	Нижний нагрев	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания или подрумянивания снизу, а также для консервирования. Режим подходит для гидролизной очистки духовки. Жар поступает снизу.
	Нижний нагрев, легкая очистка	Для допекания или подрумянивания снизу. Для консервирования. Для приготовления блюд на водяной бане. Режим подходит для гидролизной очистки духовки.
	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.
	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.
	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.
	Гриль с вертелом	Для приготовления птицы (курица, утка, гусь, индейка) на вертеле. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля. Устанавливается вертел.
	Усиленный гриль с вертелом	Для жарения птицы, рыбы, кусков мяса, приготовления тостов.
	Конвекция	Для щадящего размораживания продуктов.
	Птица	Для приготовления птицы (курица, утка, гусь, индейка). Можно готовить на одном или двух уровнях. На двух уровнях готовят небольшие порционные кусочки. Режим также подходит для приготовления мяса (свинина, говядина, телятина) порционными кусочками.
	Пицца	Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Можно использовать для приготовления пиццы на тонком или на пышном тесте, а так же для приготовления замороженной пиццы.
	Быстрый нагрев	Для приготовления лазаньи, гратенов, запеченых фруктов, фаршированных овощей.
	Два уровня	Для приготовления на двух уровнях различных блюд: мелкая выпечка из дрожжевого или песочного теста; порционно мясо, рыба
	ECO	Для запекания овощей и фруктов. Медленное тушение, блюда, требующие длительного томления (рагу, гуляш, мясо). Выпечка хлеба. Сушка фруктов, трав. Подогрев и поддержание температуры готовых блюд перед подачей
	Подсветка	Лампочка горит также при включении любого режима нагрева.
MIN...MAX		Диапазон температур нагрева духовки

- При пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225 °С.

Для режима “Усиленный гриль с вертелом” «» - не более 200 °С.

Для режима “Птица” «» - не более 175 °С.

3.7 ВЕРТЕЛ

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 7).
- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (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 газовый гриль или электрический гриль и привод вертела (при этом загорается лампа подсветки) и, убедившись, что вертел вращается, снимите ручку и закройте дверцу духовки.

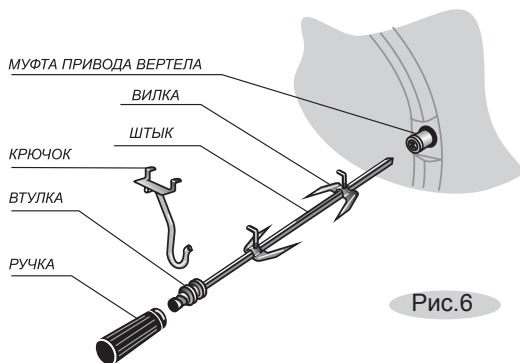


Рис.6

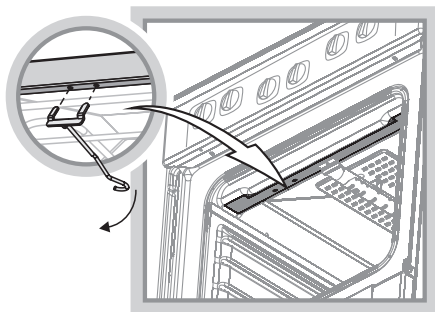


Рис.7

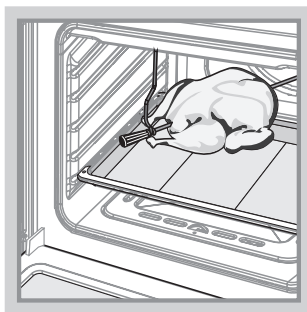


Рис.8

3.8 ШАШЛЫЧНИЦА

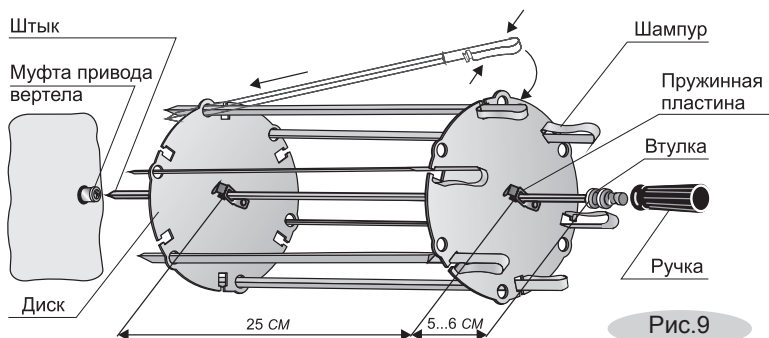


Рис.9

- Сжав пружинные пластины, наденьте 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 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.

3.9 ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ



Подсветка духовки даёт возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.

В плитах с газовой (газозлектрической) духовкой подсветка включается отдельной кнопкой. В плитах с электрической духовкой подсветка включается поворотом ручки в любой из режимов работы духовки.



В плите с газовой (газозлектрической) духовкой оборудованной вертелом, одновременно с подсветкой включается привод вертела.

3.10 ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

- На таймере можно установить время до 120 минут.
- Чтобы взвести таймер поверните его ручку по часовой стрелке на отметку 120 минут, затем установите необходимое время, через которое должен раздастся звуковой сигнал.
- Таймер не управляет работой плиты.

3.11 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер имеет две функции управления духовкой:

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

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

- Ручкой режимов работы установить необходимый способ приготовления (например, включить верхний и нижний ТЭН (☐)).
- Ручкой терморегулятора задать температуру нагрева.
- Поверните ручку таймера по часовой стрелке на отметку 120 минут, затем установите необходимое время приготовления.

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

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

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

2. Работа духовки в обычном ручном режиме (☐).

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

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

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

Задайте нужную функцию таймера и духовка включится.

3.12 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ КНОПОЧНЫЙ

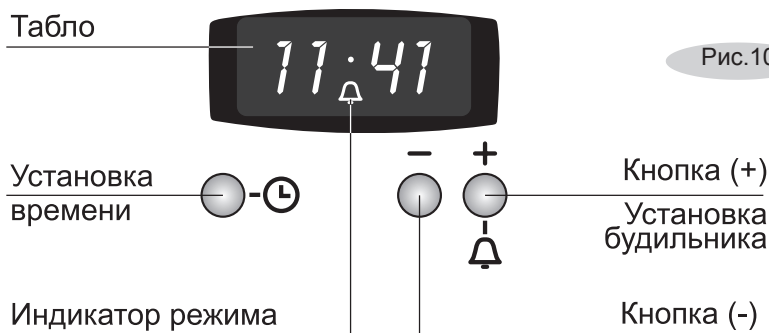


Рис.10



Функции таймера:

- часы,
- будильник.

Настройка часов

Нажмите кнопку (☐). Начнёт мигать разделительная точка между часами и минутами. Кнопками “-” или “+” установите текущее время.


Настройка будильника

Нажмите кнопку «». Начнёт мигать индикатор «». Кнопками “-” или “+”, задайте время срабатывания.

Для информации

Выход таймера из режима настройки происходит автоматически, через несколько секунд после установки времени.

При настройке времени, если удерживать кнопку “-” или “+”, запускается ускоренная настройка.

Когда функция «будильник» активна горит индикатор «» и отображается время до срабатывания будильника.

При срабатывании будильника сигнал будет звучать в течение нескольких минут. Для его выключения нажмите любую кнопку.

Для досрочной отмены будильника нажмите кнопки “-” и “+” одновременно.

Перед установкой будильника кнопкой “-” можно выбрать один из трех вариантов тональности звукового сигнала.

ВНИМАНИЕ! При подаче электричества настройка часов и будильника сбивается.

3.13 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ СЕНСОРНЫЙ







Рис.11




Функции таймера:

- часы,
- будильник.

Настройка часов

Коснитесь и удерживайте одновременно зоны «» и «». Начнёт мигать разделительная точка между часами и минутами. Касаясь зон «» или «», установите текущее время.

Настройка будильника.

Коснитесь зоны «MENU». Начнёт мигать индикатор «». Касаясь зон «» или «», задайте время срабатывания.

Для информации

Выход таймера из режима настройки происходит автоматически, через несколько секунд после установки времени.

При настройке времени, если удерживать зону « \checkmark » или « \wedge », запускается ускоренная настройка.

Когда функция «будильник» активна, горит индикатор « \triangle ». При срабатывании будильника, сигнал будет звучать в течение нескольких минут. Для его выключения коснитесь любой зоны управления.

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны «MENU», символ « \triangle » начнет мигать и, касаясь зоны « \checkmark », установите значение «0.00».

Перед установкой будильника можно изменить тональность звукового сигнала. Для этого коснитесь одновременно зон « \checkmark » и « \wedge ». Разделительная точка между часами и минутами начнет мигать. Коснитесь зоны "MENU". На табло появится надпись «top1» («top2» или «top3»), касаясь зоны « \checkmark » выберите один из трех вариантов.

ВНИМАНИЕ! При сбое в подаче электричества настройка часов и будильника сбивается.

3.14 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КНОПОЧНЫЙ

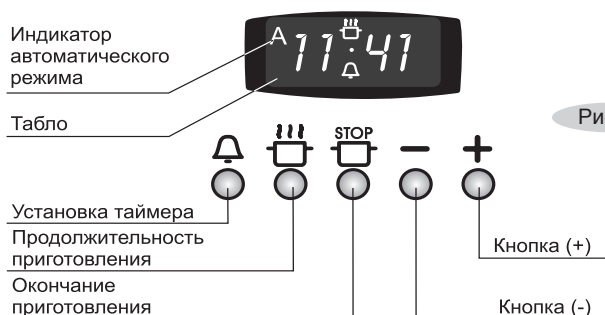


Рис. 12

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 «A».
2. Нажмите одновременно кнопки \triangle и \square и, нажимая кнопки «-» или «+», установите текущее время. На табло появится символ \triangle .
3. Корректировать «убежавшее» или отстающее время нужно по п. 2.

● Будильник









1. Нажмите кнопку \triangle и, нажимая кнопки «-» или «+», задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал. Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок \triangle .

- Сигнал будет звучать в течение нескольких минут, если его не отключить, нажав любую из 3-х кнопок таймера ,  или .
- Для досрочного отключения будильника нажмите кнопку  и, нажимая кнопку “-”, установите изображение «0:00».

● Приготовил – отключил

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












Тогда:

- Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки “-” или “+”, установите время, необходимое для приготовления. При этом на табло загорятся символы «А» и .
- 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».
- Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы отключить звуковой сигнал.
- Ручку режимов работы духовки и терморегулятора верните в нулевое положение.
- Нажмите одновременно кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим. При этом символ «А» погаснет.

● Включил – приготовил – выключил

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

Итак:

- Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки “-” или “+”, установите на табло время **приготовления**. В нашем случае это «1:20».
На табло загорятся символы «А» и .
- Нажмите кнопку  и кнопками “-” или “+” задайте время **выключения** духовки. У нас это будет «18:30».
Символ  погаснет, а на табло останется гореть символ «А».
- 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».
- Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы выключить сигнал.
- Переведите ручку режимов работы духовки и терморегулятора в нулевое положение.
- Одновременно нажмите кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим. Символ «А» погаснет.

● Проверка и контроль заданной программы

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

● Ошибка в программе

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



Отмените программу и введите правильные данные.

● Отмена программы

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

Нужно запомнить!

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

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

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

- Таймеру в режиме включил - приготовил - выключил нужно задавать время работы и время выключения. Когда включить духовку, таймер подсчитает сам.
- Отсчет времени начинается по заданной программе, т. е. до того, как в духовке установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени выпечки.

Для информации

- Духовка в режиме «объемный нагрев» набирает температуру 200 °С за 15 минут.
- Если не выбрана программа (дисплей показывает текущее время), можно, нажав кнопку “-”, изменить звук сигнала звонка.
- Если удерживать кнопку “-” или “+”, запускается ускоренная настройка времени.

3.15 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ СЕНСОРНЫЙ



Рис.13

Что может таймер:


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

Особенности таймера:

- Управление таймером происходит путём прикосновения к зонам управления на поверхности панели. Срабатывание зоны управления сопровождается коротким звуковым сигналом.
- Непрерывное удержание зон “**√**” или “**^**” ускоряет настройку таймера.
- Информация о выбранной программе или о последнем установленном значении подсвечивается на табло в течение 7 секунд.


Как задать программу

● Часы


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

● Будильник


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

Коснитесь зоны “MENU”. На табло появится символ “”. Касаюсь 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 **"V"** 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 **"V"** 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 **"V"** или **"^"**, задайте время выключения духовки. У нас это будет **"18.30"**.

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


3. Ручкой режимов работы духовки установите режим - "объемный нагрев".

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

5. Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится

символ ")", отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, символ " погаснет и будет мигать надпись "А". 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 "А" погаснет и загорится символ ".

● Проверка и контроль заданной программы

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

● Отмена программы

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

Нужно запомнить!

- Если светится надпись "А" - таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если надпись "А" 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 «А». 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.

3.16 КРЫШКА ПЛИТЫ

- Плита, в зависимости от исполнения, может быть без крышки, с металлическим или стеклянным щитком, либо в ней установлена металлическая или стеклянная крышка.
- Перед установкой плиты закрепите щиток (при наличии) (рис. 14). Для этого:
 - установить винты, шайбы и гайки (входят в комплект поставки);
 - вставить щиток пазами в образовавшийся зазор между задней стенкой стола и наружными шайбами.
- Крышку плиты можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших горелках и электроконфорке.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.



ВНИМАНИЕ: СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА ПРИ НАГРЕВЕ МОЖЕТ ЛОПНУТЬ. ПЕРЕД ЗАКРЫТИЕМ КРЫШКИ ВЫКЛЮЧИТЬ ВСЕ ГОРЕЛКИ.

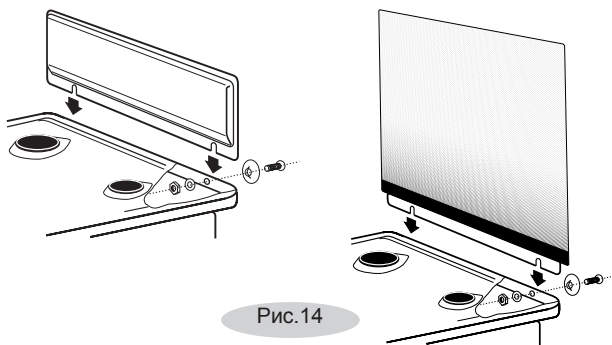


Рис.14

3.17 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположен хозшкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- В зависимости от исполнения плиты хозшкафчик может быть с откидной дверцей или выдвигаемым ящиком.
- Чтобы открыть дверцу, ее нужно приподнять вверх и наклонить на себя (рис.15).
- Как достать ящик, показано на рис. 16.

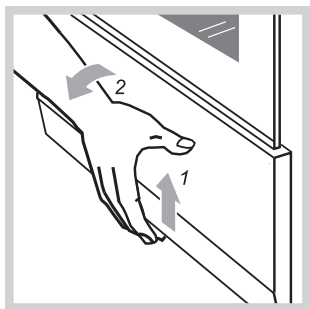


Рис.15

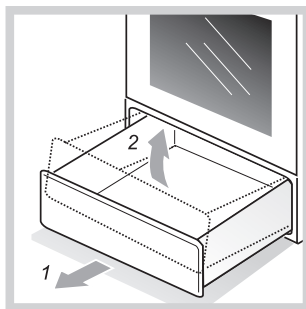


Рис.16

4 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ЛИЦЕВЫЕ ДЕТАЛИ, РЕКЛАМНЫЕ НАКЛЕЙКИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!
- Плита предназначена для установки на полу. Установка плиты на подставку не допускается.
- Плиту нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Минимальные расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.17. Задняя стенка варочной панели плиты должна отстоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм.
- Уровень варочной панели плиты должен быть не ниже уровня столешницы. Торцы мебели на уровне варочной панели необходимо защитить металлическими накладками.
- Мебель, расположенная рядом с плитой, должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 100 °С.
- Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Стена в месте установки плиты должна быть выполнена из негорючего материала.
- Перед установкой плиты вверните регулировочные ножки (при наличии). В плитах модели 6702 ножки устанавливаются в отверстия основания плиты и закрепляются гайками с помощью ключа (S=13 мм).
- Регулировку плиты по горизонтали производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика. В плитах модели 6702 регулировка производится вручную вращением корпуса ножки.

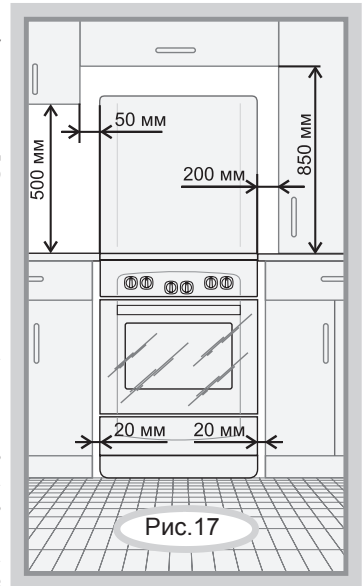


Рис.17

Средства для повышения устойчивости плиты

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

Порядок установки предохранительного кронштейна

Плиты моделей 5101, 5110, 5111, 5112, GE 512001, GE 512001 GC, GE 553044 и некоторые модели 5102, 5502 (см.вкладыш) укомплектованы предохранительным кронштейном, дюбелем K8x40 (2 шт.) и шурупом (2 шт.).

Размеры установки кронштейна приведены на рисунке 18.

- 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 18.
- 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.

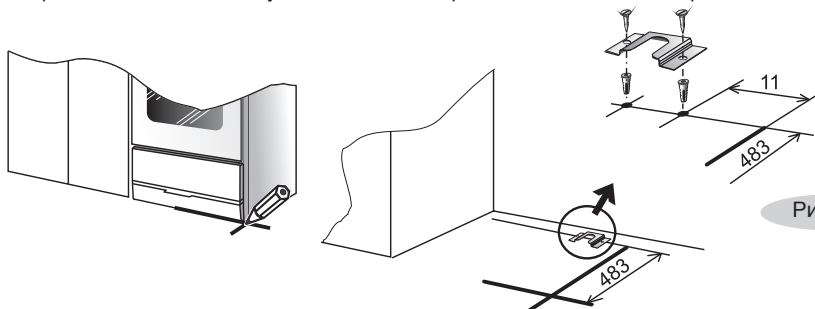


Рис. 18

5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей право на подключение и обслуживание газовых плит.
- ПАРАМЕТРЫ НАСТРОЙКИ ПРИБОРА ПРИВЕДЕНЫ В МАРКИРОВКЕ.
- **ВАЖНО:** ПРИБОР НЕ СЛЕДУЕТ ПРИСОЕДИНЯТЬ К ДЫМОХОДУ. ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ДЕЙСТВУЮЩИХ ПРАВИЛ. СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Перед подключением мастер обязан проверить установку ручек управления и переключателей в положение «выключено».
- **ПОМНИТЕ:** После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания. Они не должны проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться его. Во время работы духовки там возникает большая температура, которая может их повредить.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.

5.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ИЛИ БАЛЛОНУ

- Подсоединение плиты к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности (рис. 19).
- ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРОВЕРИТЬ, СООТВЕТСТВУЮТ ЛИ УСЛОВИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ (ВИД ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ ГАЗА) НАСТРОЙКЕ ПРИБОРА.
- При подсоединении плиты к баллону необходимо применять газовый редуктор.
- Если давление природного газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить газовый редуктор, понижающий давление до положенной величины.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ ТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (СТАЛЬНЫМ ИЛИ В СТАЛЬНОЙ ОПЛЕТКЕ И Т.П.) СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ. ВСТАВКА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ВНУТРИКВАРТИРНОМ ГАЗОПРОВОДЕ ПОСЛЕ КРАНА. ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ НЕТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (РЕЗИНОВЫМ) ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ВСТАВКИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.

- Гибкий присоединительный шланг, специальная изолирующая вставка и регулятор давления газа в комплект поставки не входят и приобретаются через торговую сеть.
- При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования к гибкому присоединительному шлангу:
 - характеристики и длина должны соответствовать действующим в Вашем регионе ТНПА;
 - наличие документа, указывающего дату изготовления и срок службы;
 - длина должна быть достаточной для подключения;
 - доступность для осмотра по всей длине;
 - расположение вне зоны горячего воздуха дымохода;
 - исключение касания дымохода;
 - исключение пережимов, образования петель, отсутствие сильных изгибов и растягивающих усилий;
 - отсутствие касания подвижных объектов и предметов с острыми кромками;
 - при наличии повреждения, шланг должен заменяться целиком, ремонт недопустим.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!**

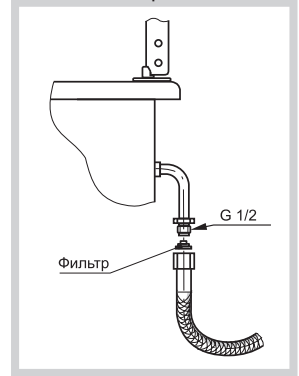


Рис. 19

5.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- Вилка и сетевой шнур после установки плиты должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву.
- Не допускается размещать плиту так, чтобы розетка находилась над варочной панелью.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.
- ПРИ ПОВРЕЖДЕНИИ ШНУРА ПИТАНИЯ ЕГО ЗАМЕНУ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПАСНОСТИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЬ, СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ИЛИ ПОДОБНЫЙ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ КОНФОРКИ СТОЛА БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА ПЕРВОМ ДЕЛЕНИИ (МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ) И ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ НА МОЩНОСТИ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ 250 °С.
- Для плит 5112 (0112, 0137), 6112-02 (0112, 0137) подключение должно быть выполнено по схеме (рис. 20).

Розетку установить из комплекта поставки плиты. Подключение должно быть выполнено согласно рисунку 20.

ВНИМАНИЕ: НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ РАЗНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ.

Подключение розетки (вид спереди)

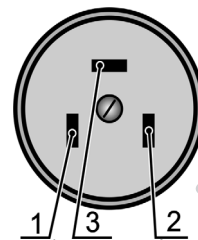


Рис. 20

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

5.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различных видов газа

Если произведена регулировка плиты на другой вид газа, мастер обязан сделать соответствующую отметку в талоне установки и в маркировке плиты.

Мастер обязан проверить герметичность плиты в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.

Перенастройка плиты на другой вид газа согласно таблице во вкладыше производится:

- заменой сопел горелок варочной панели и духовки;
- регулировкой винтов малого расхода (ВМР), для плиты, оснащенной терморегулятором, кранами с устройством контроля пламени горелок духовки и варочной панели.

Замена сопла горелки варочной панели

Для замены сопла в горелке необходимо:

- снять решетку.
- снять с горелки шляпку со сместителем.
- торцевым гаечным ключом (S=8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- сборку произвести в обратной последовательности.

Замена сопла горелки духовки (рис.21)

- снять дно духовки.
- вывернуть винт крепления горелки.
- снять горелку с корпуса.
- торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- сборку произвести в обратной последовательности.

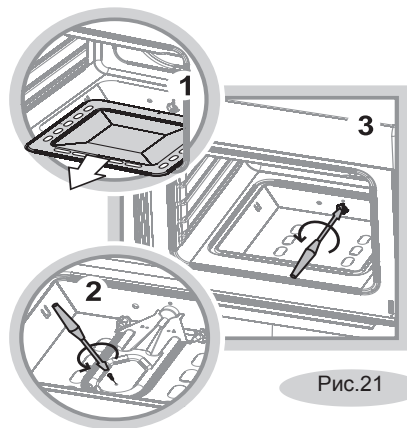


Рис.21

Замена сопла горелки гриль

Если возможен доступ к плите с обратной стороны:

- при помощи ключа выкрутить и заменить сопло (рис.22).

Если доступ затруднен, нужно:

- вывернуть винт крепления жарочной горелки.
- снять горелку с корпуса, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- сборку произвести в обратной последовательности.

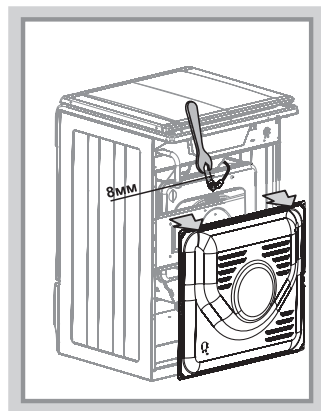


Рис.22

Регулировка винтов малого расхода (ВМР) терморегулятора и кранов с устройством контроля пламени варочной панели и духовки

При переводе плиты на другой вид газа после замены сопел горелок необходимо отрегулировать ВМР. Для этого необходимо зажечь горелку (для духовки с терморегулятором - закрыть дверцу и прогреть духовку в течение 15...20 минут). Перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручки, воротники, панель и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени горелки (длина пламени должна составлять 4...6 мм) (рис.23). Правильность настройки проверяется быстрым поворотом

ручки крана из положения «максимальное пламя» в положение «малое пламя». Пламя при этом не должно гаснуть.

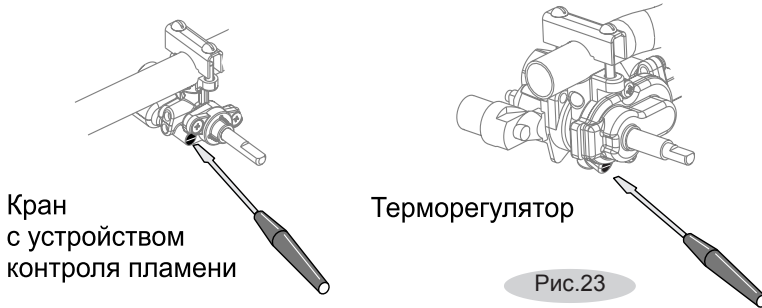


Рис.23

6 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

6.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ВНИМАНИЕ! МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ 45 кг!

- Посуду необходимо устанавливать по центру горелки.
- Размеры посуды (см. табл. 2) и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края посуды.
- Если посуда выходит за габариты варочной панели, во избежание перегрева мебели, не рекомендуется использовать горелку на большом пламени.
- Запрещается использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени и пользоваться горелками со смещенными крышечками (рис. 24). Это приведет к неполному сгоранию газа, а также может привести к разрушению стеклянной варочной панели или необратимому ухудшению внешнего вида варочной панели из нержавеющей стали.
- Всегда вытирайте влагу со дна посуды перед ее установкой на варочную панель плиты.
- Если на поверхности горелки появляются вмятины или вздутия, немедленно отключите горелку и обратитесь в сервисную службу.
- Для быстрого приготовления пищи на электрической конфорке посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки
- Не допускайте резкого охлаждения горячей электрической конфорки. От пролитой на неё холодной жидкости она может потрескаться и выйти из строя.
- Чтобы электрическая конфорка не ржавела, не ставьте на неё кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как поможете стол. Подсушить конфорку можно кратковременным включением.

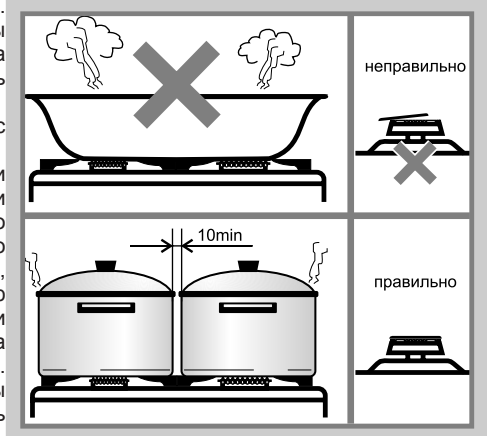


Рис.24

Таблица 2

Газовая горелка	Диаметр посуды, мм	
	минимальный	максимальный
Двухзонная	260	280
Быстрого действия	220	240 для плит шириной 50 см 260 для плит шириной 60 см
Полубыстрого действия	160	240
Вспомогательная	120	140

6.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки плиты духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку) нужно вымыть, затем протереть начисто и просушить.
- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий (на противне из нержавеющей стали выпечку рекомендуется производить в режимах с конвекцией), запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня**
 - для газовой духовки: служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле. **Жаровня не предназначена для выпечки в газовой (газоэлектрической) духовке.**
 - для электрической духовки: 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.
- **Стеклопанель для запекания** предназначена для приготовления пищи, а так же для хранения продуктов в морозильной камере или холодильнике.
- **Решетка духовки** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. Решетку духовки необходимо устанавливать согласно рисунку 1. Стопоры, расположенные на рамке решетки, должны находиться ближе к задней стенке духовки.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решетки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.
- **Телескопические направляющие** крепятся на проволочные направляющие и служат для выдвижения готовящегося блюда за пределы горячей духовки. Телескопические направляющие могут быть установлены на разной высоте, в зависимости от того, на каком уровне должно идти приготовление пищи. Чтобы переустановить телескопическую направляющую, необходимо отвести ее нижний край (рис.25), а затем движением вниз снять с проволочных направляющих. Установка на другой уровень производится в обратной последовательности.
- 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.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.**
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 минут при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах и незначительный дым от их выгорания. Проветрите помещение.
- До установки приготавливаемого блюда духовку рекомендуется прогреть в течение 20 минут при максимальной температуре.
- **ВНИМАНИЕ! НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В ДУХОВКЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ИХ ПОРЧИ.**

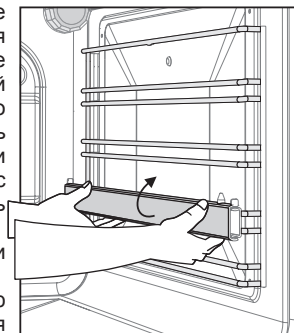


Рис. 25

6.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В «ЕСО» РЕЖИМЕ

ЕСО режим в духовке – это эффективный способ экономии энергии и ресурсов без ущерба для качества приготовления блюд. Основное преимущество – равномерное и медленное приготовление, получение более здоровой пищи с насыщенным вкусом. ЕСО режим идеален для блюд, которые не требуют интенсивного нагрева. ЕСО режим используют:

- для запекания овощей и фруктов (благодаря медленному равномерному нагреву получаются мягкие, сочные, с насыщенным вкусом блюда);
- для медленного тушения блюд, требующих длительного томления (рагу, гуляш, мясо);
- для выпечки хлеба (обеспечивается плавный, равномерный прогрев, что важно для получения хорошо пропеченной воздушной выпечки);
- для сушки трав;
- для подогрева и поддержания температуры готовых блюд перед подачей.

Рекомендуемые блюда для приготовления в ЕСО режиме:


1. Запеченная свинина с картофелем и овощами	150 °С	2-2,5 ч
2. Творожная запеканка	160 °С-180 °С	40-60 мин
3. Хлеб	180 °С-200 °С	40-60 мин
4. Медленное тушение говядины (свинины) с овощами	160 °С-180 °С	2-3 ч
5. Запекание овощей с травами	180 °С	45-60 мин
6. Подогрев посуды, поддержание температуры готовых блюд перед подачей.		

6.4 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте перед выпечкой прогреть пустую духовку.
- **ВНИМАНИЕ! РАСПРОСТРАНЕННОЙ ОШИБКОЙ ЯВЛЯЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ ЖАРОВНИ В ГАЗОВОЙ (ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ) ДУХОВКЕ.** Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и пирог подгорает, а сверху остается сырым.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста плотной консистенции перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Устанавливая блюдо, постарайтесь не держать долго дверцу открытой, чтобы не растерять тепло. Во время работы духовки дверца должна быть закрыта.
- Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через стекло, включив освещение духовки. Доспускается только кратковременное открытие не более чем на 1 минуту.
- Изделие готово, если оно равномерно поднялось и подрумянилось. Точнее готовность можно проверить приблизительно за 5 минут до окончания выпечки, проткнув пирог, например, деревянной зубочисткой, в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – блюдо готово.
- После выключения оставьте пирог минут на 10 доходить в закрытой духовке.

Рекомендации по выпечке в газовой духовке

Таблица 3

Управление духовкой	Выпекаемое изделие	Вес, кг	Полка (считая снизу)	Прогрев пустой духовки		Положение ручки при выпечке	Время выпечки, мин
				положение ручки	время, мин		
Термо-регулятор	булочки пироги высокие пирог с начинкой	1 1 2,5	3	«МАХ»	20	240 °С 220 °С 200 °С-220 °С	10-15 20-25 35-45
кран с устройством контроля пламени	булочки пироги высокие пирог с начинкой	1 1 2,5	3	 «максимальное пламя»	20	2-3	10-15 20-25 35-45

Вам на заметку!

Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на одну полку ниже и уменьшите температуру.

Если пирог подгорает снизу. Поставьте его на полку 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 было много влаги и температура выбрана большая.

Если пирог сильно высушивается. Установите температуру выше и попробуйте уменьшить время выпечки. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующее – проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.


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

Отпросы наших покупателей и информация многочисленных сервисных служб завода показали, что как давление в сети, так и калорийность газа в различных регионах колеблются в весьма больших пределах. Поэтому все советы и данные таблиц в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер.

6.5 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ






























- Чтобы кусок мяса не пересушивался при приготовлении он должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо (птица или рыба) обычно готовится при температуре 180 °С-200 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (220 °С-240 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.

6.6 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКЕ

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.

Таблица 4

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления, °С	Время, мин
<u>Кондитерские изделия</u>					
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
<u>Пицца</u>					
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
<u>Мясо</u>					
Свинина порционно (один уровень)	0,8	2		200	20-30
				175	
Свинина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180	25-35
Говядина порционно (один уровень)	0,8	2		200	20-30
				175	
Говядина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180	30-40
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

Продолжение таблицы 4

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления, °С	Время, мин
Курица порционно (один уровень)	0,8	2		200-220	20-30
				175	
Курица порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180-200	25-35
Утка на вертеле	2			225	80-100
Рыба Рыбное филе	0,8	2		180	20-30
Рыбные котлеты толщиной 3 см	1	2		160-180	20-30
Рыба замороженная	0,8	2		180-220	40-60
Рыбные палочки (переворачивать)	0,8	2		180-200	20-30
Овощные блюда 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

7 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ, ДОСТАНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ!
- **Не применяйте абразивные порошки, органические растворители, а также чистящие средства, содержащие кислоты, щелочи, соединения хлора.**
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прилипшую грязь предварительно размочите.
- Поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды или средством, предназначенным для ухода за плитой и протирать тканью. Применение других материалов может необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- 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.
- Чтобы почистить горелки или помыть варочную панель, горелки удобнее снять.
- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать.
- Чтобы помыть панель управления, ручки можно снять. Надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Несоблюдение рекомендаций по уходу за плитой может привести к необратимому повреждению поверхностей плиты и стиранию рисунков.
- **ВНИМАНИЕ!** ПОЦАРАПАННОЕ СТЕКЛО МОЖЕТ РАЗРУШИТЬСЯ НА МЕЛКИЕ ОСКОЛКИ.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ, ЧУГУННЫЕ, МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ И КРАШЕННЫЕ ДЕТАЛИ ПЛИТЫ.
- **ВНИМАНИЕ!** КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

7.1 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой её необходимо:
 - вымыть;
 - протереть начисто;
 - просушить.

Для мытья духовки можно воспользоваться теплой водой с мощим средством, специальным аэрозольным средством для удаления жира или гидролизным методом очистки.

- Гидролизный метод очистки заключается в размягчении прилипевших загрязнений, после чего их легко удалить влажной тканью или губкой. Для очистки таким способом необходимо:
 - установить на дно духового шкафа жаровню и налить в нее 0,3-0,5 л воды;
 - ручку терморегулятора или крана духовки установить на «max»;
 - в газовой (газоэлектрической) духовке разжечь основную горелку, в электрической духовке выбрать

(при наличии) режим «Нижний нагрев»  или «Нижний нагрев, лёгкая очистка» .

- дать духовке поработать 10 - 15 минут;
- выключить духовку и оставить на 30 минут, не открывая дверцу духовки. Затем осторожно вынуть жаровню и отмыть загрязнения, применяя моющие средства для мытья духовки.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая.
- После приготовления в духовке на основной горелке жирных мясных блюд, необходимо на несколько минут зажечь горелку гриль для удаления осевших на ней испарений.
- 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. 26),
 - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

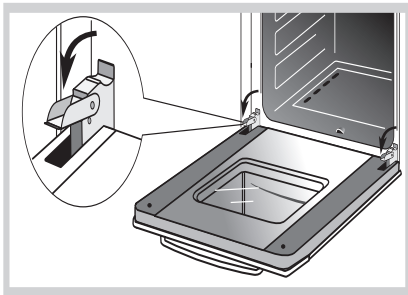


Рис.26

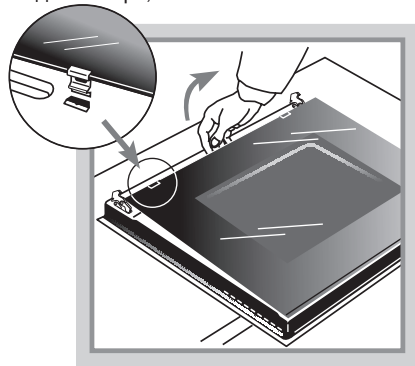


Рис.27

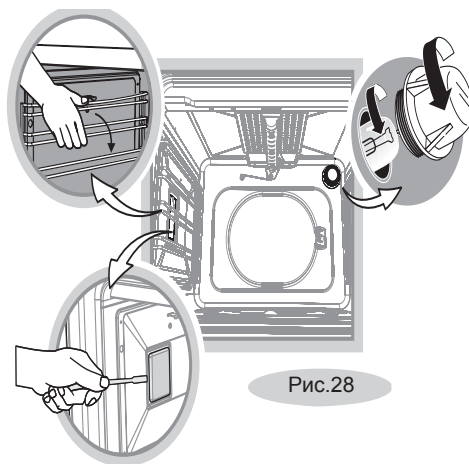
Установку дверцы производите в обратной последовательности.

- **ВНИМАНИЕ!** ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ДВЕРЦЫ СТОПОРНЫЕ РЫЧАГИ ДОЛЖНЫ ПЛОТНО ПРИЛЕГАТЬ К КРОНШТЕЙНУ. В СЛУЧАЕ ТУГОЙ ПОСАДКИ РЫЧАГИ НЕОБХОДИМО ОСАДИТЬ ЛЕГКИМ ПОСТУКИВАНИЕМ.
- Не допускайте попадания воды и мощего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Для того, чтобы помыть стёкла дверцы со всех сторон, можно легко снять внутреннее стекло. Для этого потяните за край стекла, как показано на рисунке 27.

- **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.

7.2 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от электрической сети, достаньте вилку из розетки.
ВНИМАНИЕ! УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- Открутите стеклянный плафон (рис. 28).
- Плафон боковой подсветки, при наличии, снимается с небольшим усилием. (рис. 27).
- 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.



8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 5

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит горелка	- слишком малое давление газа в сети; - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло.	- обратиться в газоснабжающую службу; - правильно установить горелку; - тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло.
2. Горелка горит напряженно, с отрывами пламени	- слишком большое давление газа в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.
3. Не срабатывает устройство контроля пламени терморегулятора или крана	- конец термопары неправильно выставлен в пламени; - нет контакта в месте присоединения термопары к терморегулятору или крану; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан..	- *выставить положение термопары; - *подтянуть крепежные гайки термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан
4. При нагревании клинит ручку крана	- выработалась смазка	- *заменить кран.
5. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к электрической сети; - обрыв шнура питания; - неполадки в электрической сети	- подключить плиту; - *заменить шнур питания; - проверить состояние автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения. В случае повторного срабатывания автоматических выключателей (предохранителей) обратиться в организацию, обслуживающую электрическую сеть Ваших помещений, для устранения неполадок.
6. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление газа в сети; - смещены или не установлены горелки и/или крышки горелок.	- *заменить разрядник; - *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа; - правильно установить горелку и крышку горелки (рис. 24).
7 Не вращается вертел, шашлычница	- привод вертела остановился в промежуточной точке; - штык выходит из зацепления с муфтой привода вертела. - не работает привод вертела	- при включении ручкой повернуть штык в любую сторону; - чуть подогнуть крючок. - *заменить привод вертела.
8. Не горит лампочка подсветки духовки	- перегорела лампочка.	- заменить лампочку.

Продолжение таблицы 5

Что происходит	Причина	Как устранить
9. Конфорка: - не работает в отдельных, или всех положениях переключателя	- неисправен переключатель; - обрыв отдельных или всех спиралей конфорки; - повреждена проводка плиты; - нет контакта в соединении.	- *заменить переключатель; - *заменить конфорку; - *заменить проводку; - *восстановить контакт.
10. Не работает ТЭН и (или) ТЭН-гриль.	- повреждена проводка плиты; - неисправен переключатель; - неисправен ТЭН и (или) ТЭН-гриль; - неисправен терморегулятор.	- *заменить проводку; - *заменить; - *заменить ТЭН и (или) ТЭН-гриль; - *заменить терморегулятор.
* Работы выполняются сервисной службой.		

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами организаций имеющих на это право в соответствии с законодательством и действующими региональными Правилами.
- Особое внимание необходимо обратить на состояние гибкого шланга подвода газа и шнура питания.

10 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении.
- 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.

11 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация плит проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.

12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта и вкладыш с оснащенностью, техническими характеристиками и комплектностью являются неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.
 - Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.
 - Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.
 - Гарантийный срок эксплуатации прибора - 2 года с момента передачи его потребителю. При невозможности установить дату передачи гарантийный срок исчисляется с даты изготовления, если иное не установлено в действующем законодательстве.
 - Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
 - Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
 - **ВНИМАНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.**
 - Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
 - Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
 - Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право.
 - **ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПОСЛЕДУЮЩЕМУ РЕМОНТУ ПЛИТЫ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТАМИ ОРГАНИЗАЦИЙ, ИМЕЮЩИХ НА ЭТО ПРАВО В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ И ДЕЙСТВУЮЩИМИ РЕГИОНАЛЬНЫМИ ПРАВИЛАМИ.**
 - По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу или в указанные им в гарантийной карте сервисные организации. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться в организацию имеющую на это право.
- Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

	СП ОАО «Брестгазоаппарат»: Республика Беларусь, 224016, г. Брест, ул. Орджоникидзе, 22	Унитарное предприятие “Гефест-техника”: Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21
адрес электронной почты:	servis.vnf@gefest.org	gt.sa@gefest.org
официальный сайт:	www.gefest.com	
бесплатная горячая линия:	- для Республики Беларусь - 8 801 201 44 44 - для России, Казахстана, Узбекистана - 8 10 800 2010 44 44 - для Украины, Литвы, Латвии - 00 800 2010 44 44 - для прочих стран - +375 162 27 67 62	

