

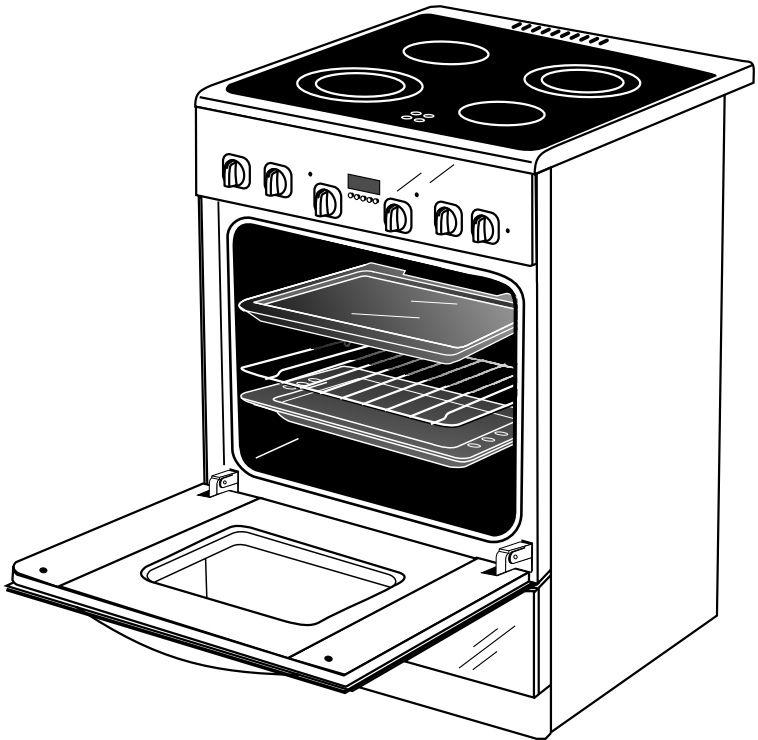


Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

RU

BY

Электроплиты бытовые



Сделано в Беларуси

6140.00.0.000 РЭ [99].pdf
№ заказа

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	7
3.3 Варочная панель	8
3.4 Сенсорное управление варочной панелью	9
3.5 Духовка	15
3.6 Управление духовкой	15
3.7 Вертел	17
3.8 Шашлычница	17
3.9 Таймер электромеханический	18
3.10 Таймер электронный многофункциональный кнопочный	19
3.11 Таймер электронный многофункциональный сенсорный	22
3.12 Крышка плиты	26
3.13 Хозшкафчик	26
4 Установка	26
5 Подключение	29
6 Практические советы	30
6.1 По использованию конфорок варочной панели	30
6.2 По приготовлению в духовке	32
6.3 По приготовлению в «есо» режиме	33
6.4 По приготовлению пирогов	33
6.5 По приготовлению мяса и рыбы	34
6.6 Режимы приготовления	34
7 Уход за плитой	36
7.1 Чистка духовки	37
7.2 Замена лампы	38
8 Возможные неисправности и методы их устранения	39
9 Техническое обслуживание плиты	40
10 Транспортирование и хранение	40
11 Утилизация	40
12 Гарантии изготовителя	41
Приложение: Гарантийная карта	
Вкладыш с оснащенностью, техническими	
характеристиками и комплектностью	

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке распространяется на электроплиты бытовые модели ЭП Н Д 5140, ЭП Н Д 5160, ЭП Н Д 6140, ЭП Н Д 5560, ЭП Н Д 6560, ES 510M001, ES 511M035, ES 611M000, ES6543M 1 и плиту электрическую ПЭ 6760, их исполнения и модификации (далее по тексту плита или прибор), 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 домашнего приготовления пищи в закрытых помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями, исключаящими конденсацию влаги (например, в вентилируемых отапливаемых или охлаждаемых) и должна эксплуатироваться при температуре воздуха от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности 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 истёкшим сроком службы может привести к возникновению электро- и пожароопасных ситуаций из-за естественного старения материалов и износа деталей прибора. Для оценки технического состояния прибора необходимо обратиться в специализированную ремонтную организацию.

ВНИМАНИЕ! По истечении срока службы прибора изготовитель не несёт ответственности за его безопасную эксплуатацию.

- При продаже торговая организация обязана заполнить соответствующие разделы гарантийной карты.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в руководстве по эксплуатации.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.
- 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.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитой, должны 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:** ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И НЕ МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ДРУГИХ ЦЕЛЕЙ, НАПРИМЕР, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В УСТАНОВЛЕННОМ ПОМЕЩЕНИИ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К СЕТИ С ЗАЕМЛЯЮЩИМ ПРОВОДНИКОМ. ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ УСТАНОВЛЕННЫМ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ НОРМАМ.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
 - УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРКОВ ИЛИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ И В ХОЗЯЙСТВЕННОМ ОТДЕЛЕНИИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
 - САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.
- **ПОМНИТЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА!
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ПРИБОРУ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.

- **ВНИМАНИЕ!** Во время приготовления в духовке через отверстия, расположенные в задней части варочной панели, выходит поток горячего воздуха и пара.
- Перед началом уборки и другими работами по уходу плиту необходимо отсоединить от электрической сети (обесточить).
- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания.
- При пользовании плитой необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
- ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
- ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Для плит со стеклянной варочной панелью:
ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА - ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще неостывших конфорках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.
ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непрерывный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.
ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.
ЗНАЙТЕ: Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и затем накрыть пламя, например, крышкой или одеялом.
- НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ВКЛЮЧЕННУЮ ПЛИТУ БЕЗ НАДЗОРА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ ИЛИ ПОЖАРУ.
ПОМНИТЕ: НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
ВНИМАНИЕ! Используйте только защитные приспособления для приборов для приготовления пищи, разработанные изготовителем или рекомендованные в инструкциях для использования как подходящие или защитные приспособления, включенные в прибор. Использование несоответствующих защитных приспособлений может вызвать несчастные случаи.
- **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.

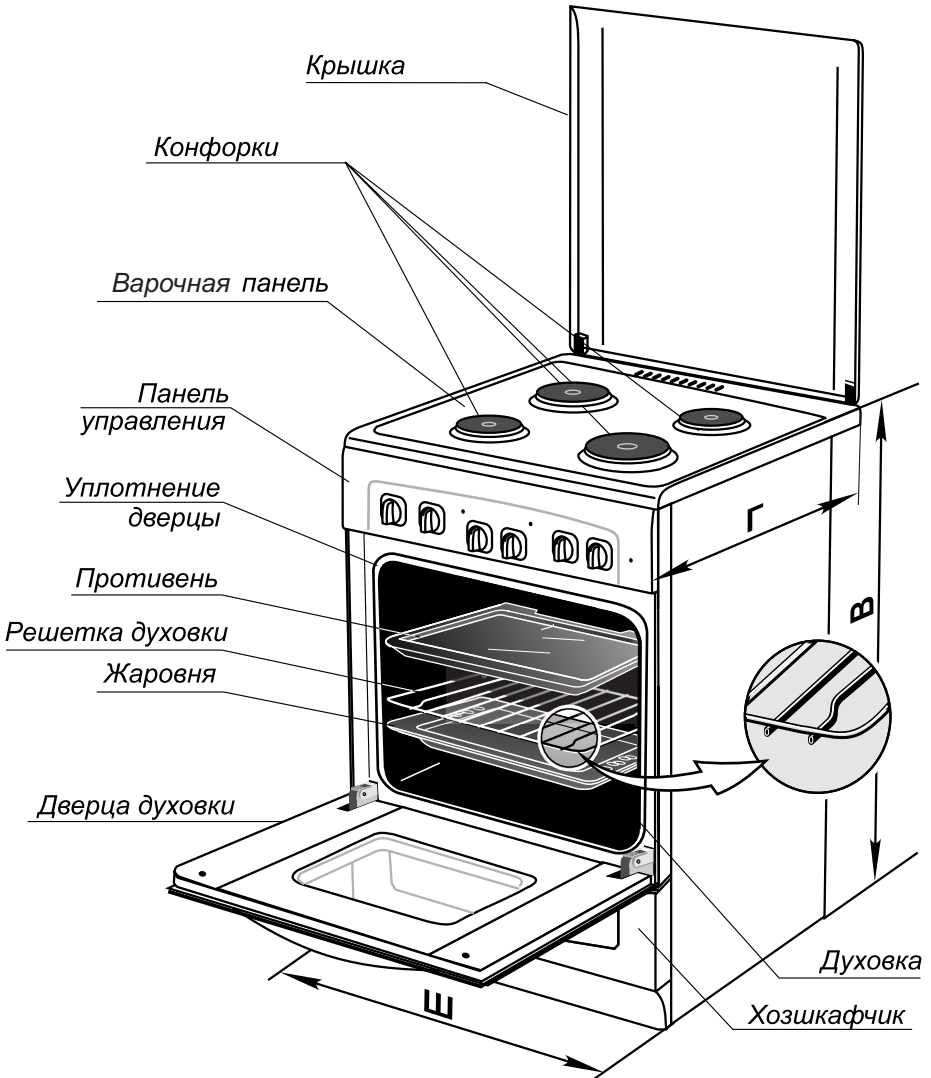


Рис. 1 Плита 6140, 5140, ES 510M001, ES 511M035, ES 611M000

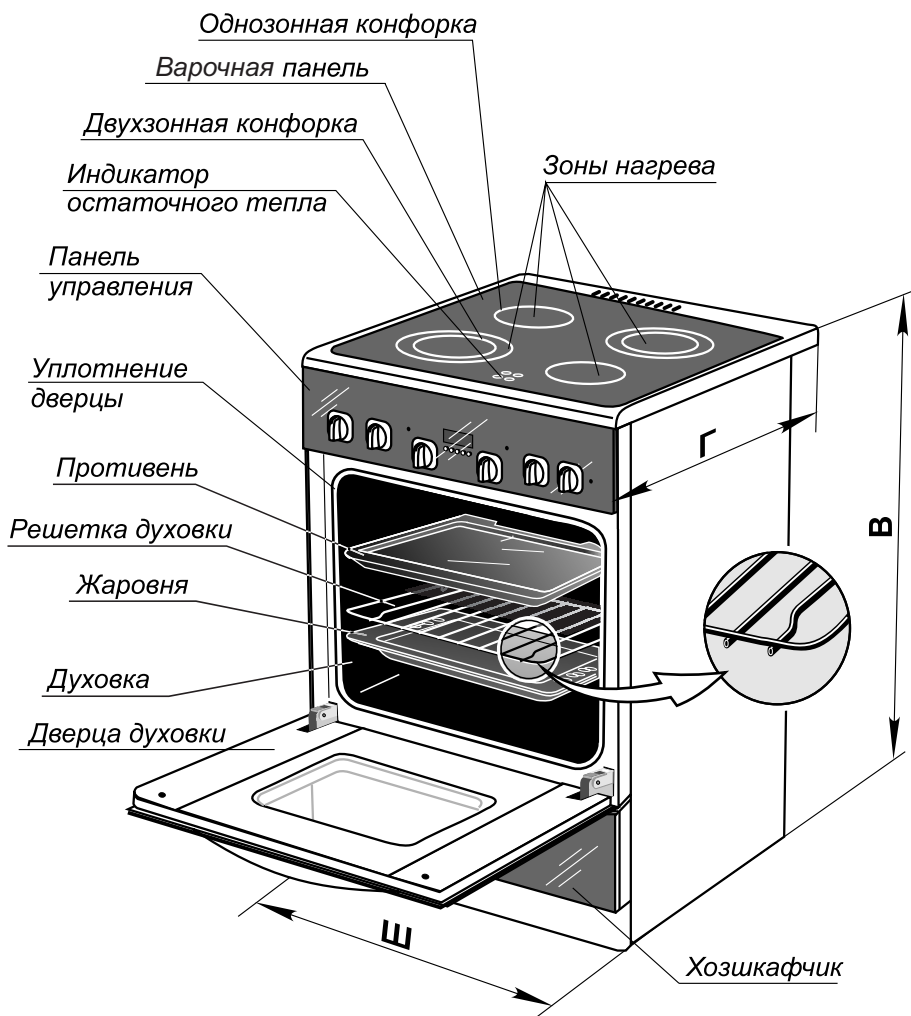


Рис. 2 Плита 5160, 5560, 6560, 6760, ЕС6543М 1

3.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

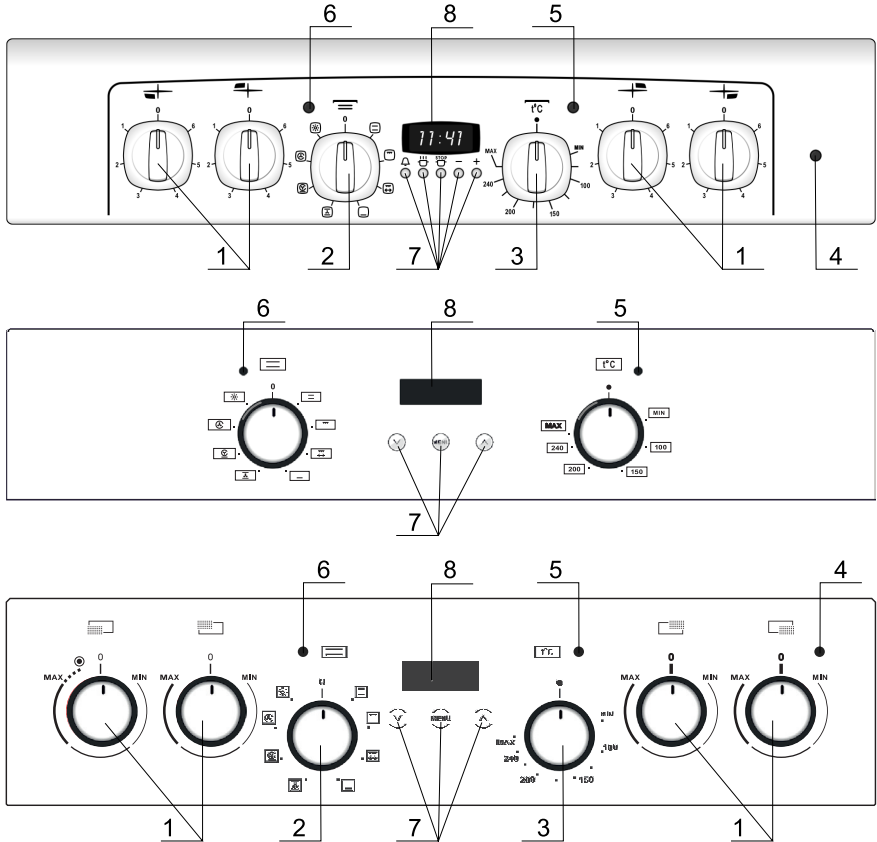


Рис. 3

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

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

3.3 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Варочная панель плит 6140, 5140, ES 510M001, ES 511M035, ES 611M000

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

Таблица 1

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

- Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальном нагреве (положение «6»). После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить конфорку на средний или слабый нагрев.
- За 5-10 минут до окончания приготовления конфорку можно выключить. Набранного тепла хватит для завершения приготовления.

Варочная панель плит 5160, 5560, 6560, 6760, ES6543M 1

- Поверхность варочной панели представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы различной мощности.
- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА КОНФОРКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ (СМ. ВКЛАДЫШ).
Температура нагрева конфорок регулируется:
– для мод. 5160, 5560-03 (отдельные модификации - см. вкладыш) ступенчатыми переключателями;
– для мод. 6560, 5560, 6760, ES6543M 1 бесступенчатыми переключателями или сенсорным управлением варочной панели (см. п. 3.4).


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

Включение однозонной конфорки

- Включение конфорки осуществляется поворотом ручки.
- Температуру нагрева можно плавно регулировать в диапазоне от «min» до «max».

Включение двухзонной конфорки

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

После поворота ручки в положение «min» включается малая зона нагрева (внутренний круг), 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 установить ручку, **вращая против хода часовой стрелки**, в положение «0».

ПОМНИТЕ: КРУГОВОЕ ВРАЩЕНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ДВУХЗОННОЙ КОНФОРКИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

- Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальном уровне мощности. После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить конфорку на средний или слабый нагрев.

3.4 СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Управление варочной панелью происходит путем прикосновения к стеклокерамической поверхности в зоне соответствующего знака (рис. 4).

1. вкл/выкл питания панели.
2. вкл/выкл конфорок.
3. окно индикации уровня нагрева и остаточного тепла конфорки.
4. вкл/выкл дополнительной зоны.
5. индикация включения дополнительной зоны.
6. вкл/выкл таймера.
7. табло таймера.
8. точка индикации программирования таймера - горит: таймер в режиме установки.
9. индикаторы конфорок, для которых установлен таймер.
10. «минус» }
11. «плюс» } регулировка уровня нагрева и времени таймера.
12. блокировка управления.
13. индикатор блокировки управления - горит: блокировка включена.

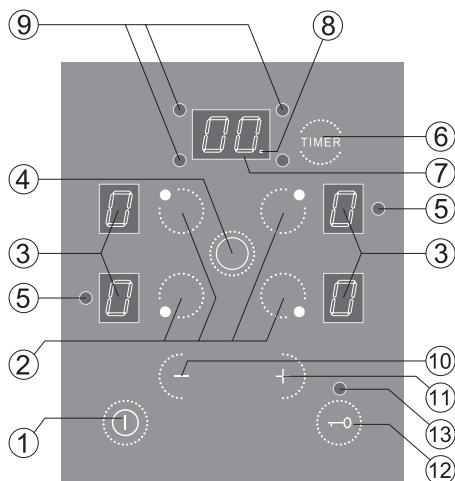


Рис.4

Включение варочной панели

Коснуться зоны со знаком «①». Во всех окнах индикации конфорок загорится «0» (рис.5).

ВНИМАНИЕ! СЛЕДУЮЩУЮ КОМАНДУ НЕОБХОДИМО ЗАДАТЬ НЕ ПОЗДНЕЕ 10 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ И ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ.

Выключение варочной панели

Всю варочную панель с работающими конфорками можно мгновенно отключить, коснувшись зоны «①».

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ УПРАВЛЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИ БЛОКИРУЕТСЯ. ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ ПАНЕЛИ ОТКЛЮЧИТЕ БЛОКИРОВКУ КАК УКАЗАНО В ПОДРАЗДЕЛЕ «БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ».

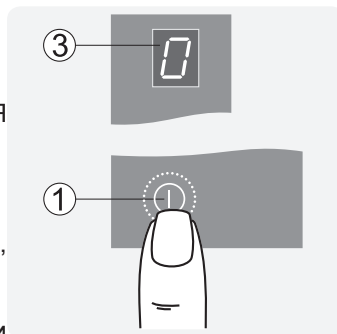


Рис.5

УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ

Включение конфорок

1. Коснуться зоны ② с обозначением выбранной конфорки, после чего конфорка перейдет в режим управления. В соответствующем окне индикации мигает «0» (рис.6).
2. Если при значении нагрева «0» коснуться зоны «-», уровень нагрева автоматически установится на «9». Касанием зон «+» или «-» осуществляется установка уровня нагрева.

Уровень нагрева «9» соответствует максимальной мощности конфорки.

ВНИМАНИЕ! ЗАДАВАТЬ УРОВЕНЬ НАГРЕВА ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ НЕОБХОДИМО НЕ ПОЗДНЕЕ 10 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ КОНФОРКА ВЫЙДЕТ ИЗ РЕЖИМА УПРАВЛЕНИЯ.

Непрерывное касание зоны «+» или «-» ускоряет смену значений.

ВНИМАНИЕ! ОДНОВРЕМЕННО МОЖНО УПРАВЛЯТЬ ТОЛЬКО ОДНОЙ КОНФОРКОЙ.

Изменение уровня нагрева конфорки

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

1. Работавшую конфорку касанием зоны ② перевести в режим управления (рис. 7).
2. Зоной «+» или «-» изменить уровень нагрева.

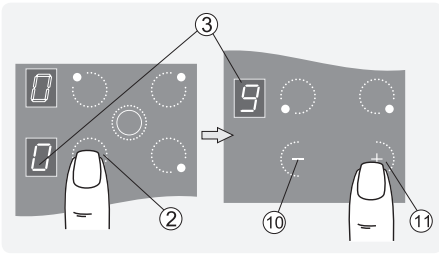


Рис.6

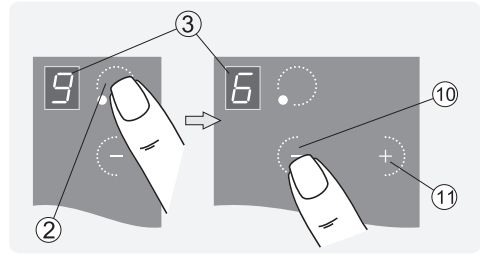


Рис.7

Выключение конфорки

1. Работавшую конфорку перевести касанием зоны ② в режим управления (рис. 6).
2. Удерживая палец на зоне «-» установить в окне индикации значение «0», через 3 секунды конфорка отключится.

В окне ③ будет светиться буква «Н», указывающая, что конфорка еще горячая.

Сбросить уровень нагрева, а так же время таймера в нулевое значение можно так же одновременным касанием зон «-» и «+».

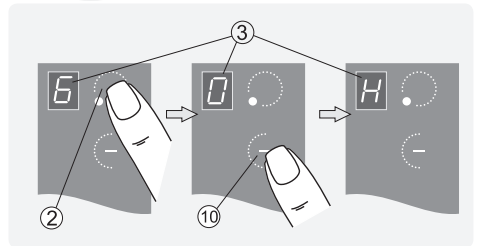


Рис.8

УПРАВЛЕНИЕ ДВУХЗОННЫМИ КОНФОРКАМИ

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

Включение основной зоны

Основная зона (внутренний круг) включается как обычная конфорка (рис. 9). Необходимо:

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

Включение основной и дополнительной зоны

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Установить уровень нагрева (например «6»). При значении «0» дополнительная зона не включается.
3. Коснуться зоны «④». К нагреву основной подключится дополнительная зона конфорки и будет светиться точка индикации дополнительной зоны ⑤.
4. Установленный уровень нагрева будет распространяться на обе зоны.

Выключение дополнительной зоны

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

Выключение двухзонной конфорки

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

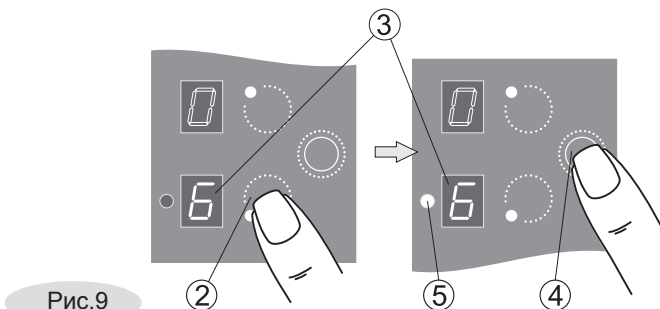


Рис.9

ФУНКЦИЯ УСКОРЕННОГО РАЗОГРЕВА

Позволяет быстро закипятить воду или прогреть сковороду на максимальной мощности, а затем автоматически переключиться на выбранный уровень нагрева.

Для включения необходимо выбрать нужную конфорку, задать уровень нагрева «9» и дополнительно нажать «+». На индикаторе начнет мигать десятичная точка. В течение 10 секунд необходимо выбрать желаемый постоянный уровень от 1 до 8. Конфорка будет работать на уровне «9» в течение времени, которое зависит от выбранного постоянного уровня (см. таблицу 2), затем раздастся звуковой сигнал, точка исчезнет, конфорка переключится на выбранный постоянный уровень нагрева.

Таблица 2

Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8
Время работы на уровне «9», мин	1,2	2,7	4,8	5,5	6,5	1,2	2,7	2,7

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

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После выключения конфорки в окне индикации ③ (рис. 10) высвечивается буква «Н» (от англ. hot – «горячий»).

После выключения стола в окнах индикации всех горячих конфорок будет высвечиваться буква «Н»

Индикация гаснет, когда температура рабочей зоны становится безопасной.

БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы не допустить нежелательного включения конфорок или изменения установленных режимов приготовления, на столе предусмотрена блокировка управления (рис. 11).

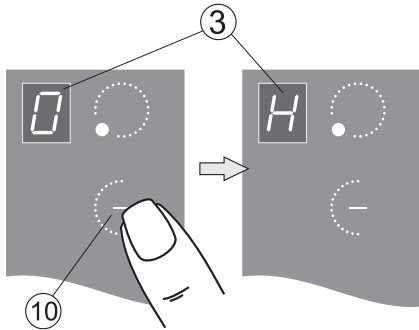


Рис.10

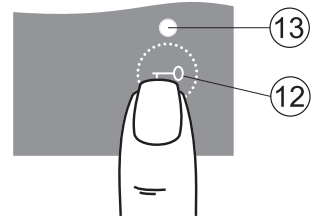


Рис.11

Включение блокировки

Блокировку можно включить в любое время, коснувшись и удерживая зону «→». О том, что блокировка включена, свидетельствует горящий индикатор (13). **ВНИМАНИЕ! ПРИ ВКЛЮЧЕННОЙ БЛОКИРОВКЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ ВОЗМОЖНО ТОЛЬКО СЕНСОРОМ «①».**

Отключение блокировки

Для отключения блокировки необходимо коснуться и удерживать зону «→».

Индикатор «13» погаснет - блокировка выключена.

Ограничение времени работы

С целью обеспечения безопасности панель оснащена ограничителем времени работы каждой из конфорок. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени (см.таблицу 3) не меняется, работающая конфорка автоматически выключается.

Таблица 3

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы конфорки, час	10	5	5	4	3	2	2	2	1

ОТКЛЮЧЕНИЕ КОНФРОК ПО ТАЙМЕРУ

Программирование таймера

Таймер позволяет программировать отключение всех четырёх конфорок (рис. 12).

1. Включить необходимую конфорку и установить уровень нагрева, например 4.
2. Перевести таймер в режим управления касанием зоны «⑥». В окне индикации «⑦» высветится «00», мигает индикатор программируемой конфорки «⑨» и загорится точка «⑧».
3. Касанием зон «+» или «-» задать время работы конфорки в минутах.

Во время работы таймера мигает индикатор «⁹» запрограммированной конфорки и в окне индикации «⁷» показывается время до отключения конфорки.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и конфорка выключится.

Отключить звуковой сигнал можно касанием любой зоны.

После программирования таймера для нескольких конфорок будут гореть индикаторы «⁹» запрограммированных конфорок, подсвечиваться время и мигать индикатор «⁹» для таймера, имеющего минимальное время, заданное до отключения конфорки. После срабатывания этого таймера конфорка отключится и раздастся звуковой сигнал. После касания любой зоны звуковой сигнал отключится и будет подсвечиваться время и мигать индикация «⁹» следующего таймера с минимальным временем до отключения конфорки.

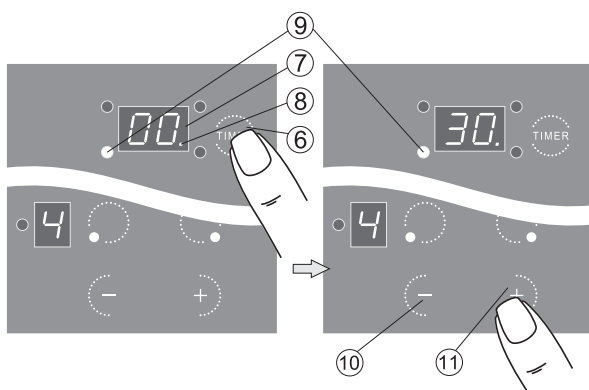


Рис.12

Перепрограммирование таймера

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

Выключение таймера

Чтобы преждевременно отключить таймер, необходимо:

1. Перевести нужную конфорку в режим управления касанием зоны «²».
2. Перевести таймер в режим управления (зона «⁶»).
3. Установить в окне индикации «⁶» значение «00», удерживая палец на зоне «-» или одновременным касанием зон «-» и «+».
4. Коснуться зоны «⁶». Таймер отключится, а запрограммированная конфорка останется работать. Отключать ее придется вручную.

Преждевременное отключение конфорки, работающей по таймеру

1. Перевести конфорку в режим управления (зона «②»).
 2. Установить в окне индикации режима конфорки значение «0», удерживая палец на зоне «-» или одновременным касанием зон «-» и «+».
- Конфорка отключится.

3.5 ДУХОВКА

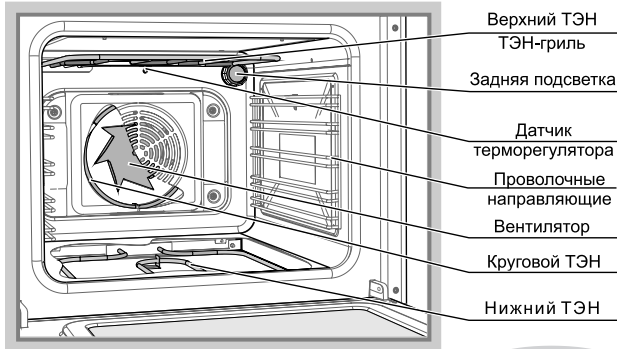


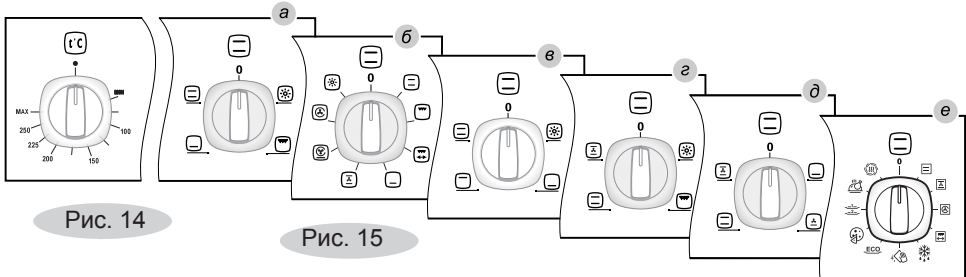
Рис. 13

3.6 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

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

- ручкой режимов работы устанавливается необходимый способ приготовления (в зависимости от модели может быть вариант **а**, **б**, **в**, **г**, **д**, или **е** (рис. 15);
- ручкой терморегулятора (рис. 14) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

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



- 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 4 - 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
	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 удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.
	Верхний нагрев	Для допекания и подрумянивания сверху
	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 пищи и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагревается нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Подсветка	Лампочка подсветки горит так же при всех рабочих режимах духовки.
	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.
	Гриль с конвекцией	Для приготовления на гриле небольшого количества птицы, рыбы, кусочков мяса, тостов.
	Нижний нагрев с конвекцией	Для приготовления открытых пирогов, печенья, замороженной пищи, а также для консервирования овощей, томления и тушения фруктов. Вентилятор равномерно распределяет жар от нижнего нагревательного элемента по всей рабочей камере.
	Конвекция	Для шадящего 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, запеченных 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
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 режимов “Гриль с конвекцией” «», “Птица” «» - не более 175 °С.

3.7 ВЕРТЕЛ

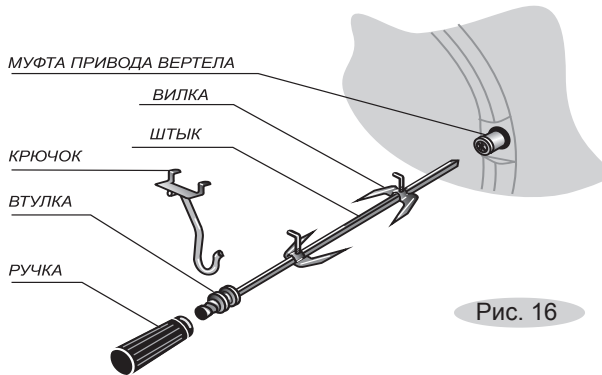


Рис. 16

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 17).
- 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.
- 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 вертел вращается, снимите ручку и закройте дверцу духовки.

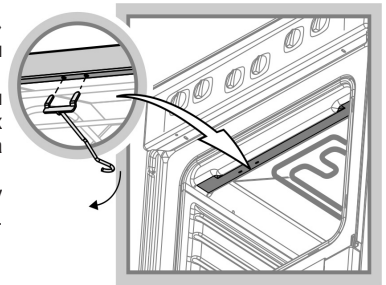


Рис. 17

3.8 ШАШЛЫЧНИЦА

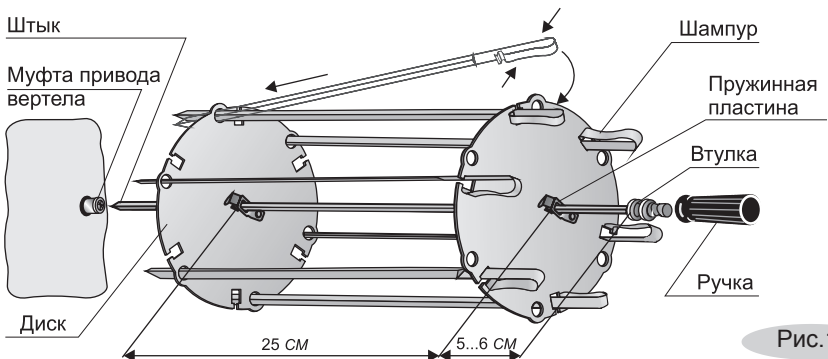


Рис. 18

- Сжав пружинные пластины, оденьте на штык диск и установите его на расстоянии 5-6 см от втулки (рис.18).
- 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. 17).
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту привода вертела, а втулку повесьте на крючок. Крючок должен находиться в канавке втулки.
- Снизу установите жаровню для сбора жира.
- Включите гриль с вертелом (при этом загорается лампа подсветки) и, убедившись, что шашлычница вращается, закройте дверцу духовки (ручка должна быть снята). Конструкция позволяет поворачивать шампур с шагом 90° и обжаривать шашлык со всех сторон. Для этого остановите вращение и, сжав пружинную ручку, поверните шампур в гнезде на необходимый угол. Если Вы используете не все шампуры, применяемые необходимо размещать равномерно.

3.9 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:


- Установить способ приготовления и 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.

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

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

2. *Работа духовки в обычном режиме.*

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

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.
ВНИМАНИЕ: КОГДА РУЧКА ТАЙМЕРА НАХОДИТСЯ В НУЛЕВОМ ПОЛОЖЕНИИ, НАГРЕВ ДУХОВКИ ПРИ УСТАНОВЛЕННОМ РЕЖИМЕ И ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ПРОИСХОДИТ!

Задайте нужную функцию таймера и духовка включится.

3.10 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КНОПОЧНЫЙ

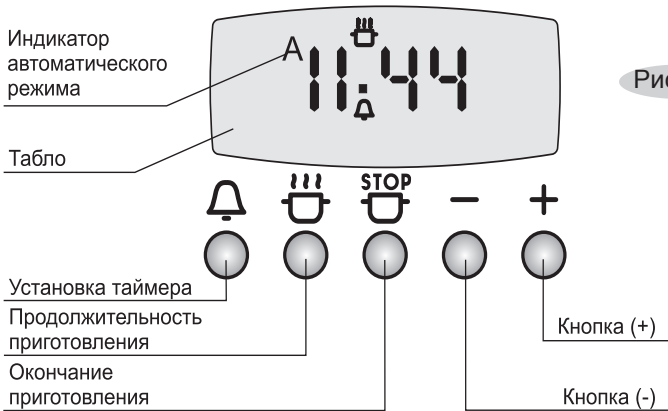





Рис. 19

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 , нажимая кнопки «-» или «+», задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.









Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок .

2. Сигнал будет звучать в течение 7-и минут, если его не отключить, нажав любую из 3-х кнопок таймера ,  или .

● Приготовил – отключил

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

Тогда:












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

При этом символ «А» погаснет.

● Включил – приготовил – выключил

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

Итак:

1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки «-» или «+», установите на табло время **приготовления**. В нашем случае это «1:20».
На табло загорятся символы «А» и .
2. Нажмите кнопку  и кнопками «-» или «+» задайте время **выключения** духовки. У нас это будет «18:30».
Символ  погаснет, а на табло останется гореть символ «А».
3. Установите режим «объемный нагрев» и температуру нагрева духовки - 200 °С.
Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ ) , отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, погаснет символ  и будет мигать символ «А».
4. Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы выключить сигнал.
5. Переведите ручки режимов работы духовки и терморегулятора в нулевое положение.
6. Одновременно нажмите кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим. Символ «А» погаснет.

● Проверка и контроль заданной программы



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

● Ошибка в программе

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



Отмените программу и введите правильные данные.

● Отмена программы

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

Нужно запомнить!

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

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

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

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

Для информации

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

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

3.11 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ СЕНСОРНЫЙ

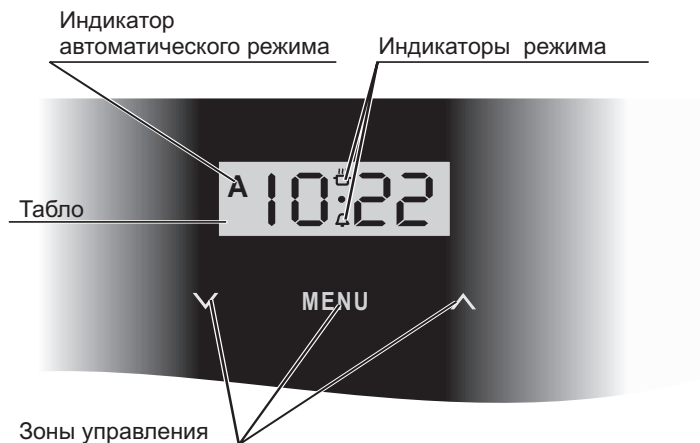


Рис.20

Что может таймер:

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

Особенности таймера:

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


Как задать программу

● Часы


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

● Будильник


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

Коснитесь зоны **“MENU”**. На табло появится символ . Касаясь зон **“V”** 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 **“V”**, 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 **“V”** и **“^”**, при этом начнет мигать точечный индикатор. Коснитесь зоны **“MENU”**. На табло появится надпись **“ton1”** (или **“ton2”** или **“ton3”**), касаясь зоны **“V”**, 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 “**∨**” или “**∧**”, установите на табло продолжительность приготовления. В нашем случае это “**1.20**”.



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

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

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


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

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

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

Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.



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

7. Коснитесь зоны выбора режима “MENU” для перевода таймера в режим часов, при этом надпись “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.

3.12 КРЫШКА ПЛИТЫ

- Плита, в зависимости от исполнения, может быть без крышки, со щитком, либо с металлической крышкой.
- Перед установкой плиты закрепите щиток (рис.21).
- Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших конфорках.

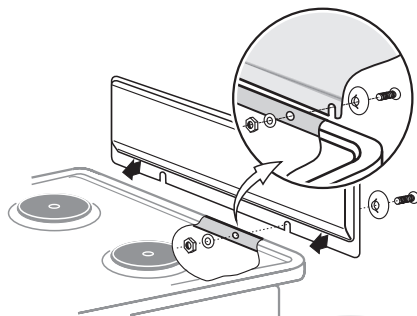


Рис. 21

3.13 ХОЗШКАФЧИК

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

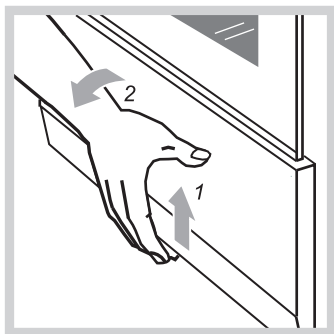


Рис.22

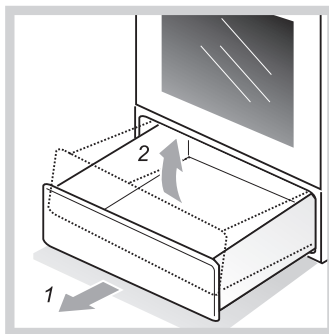
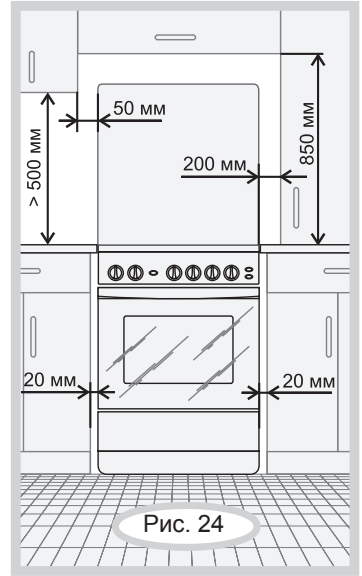


Рис.23

4 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, 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.24. 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.
- Стена в местах установки плиты должна быть выполнена из негорючего материала.
- Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Перед установкой плиты вверните регулировочные ножки. В плитах модели 6760 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 6760 регулировка производится вручную вращением корпуса ножки.



В приборе
используются
символы:



- осторожно, возможность опрокидывания



- устройства, предотвращающие опрокидывание

Средства для повышения устойчивости плиты

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

Порядок установки предохранительного кронштейна

Размеры установки предохранительного кронштейна для плит моделей 6140, 6560, ES 611M000 и EC6543M 1 приведены на рисунке 25 (в скобках - для плит моделей 5140, 5160, 5560, ES 510M001 и ES 511M035).

- 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 25.
- 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.

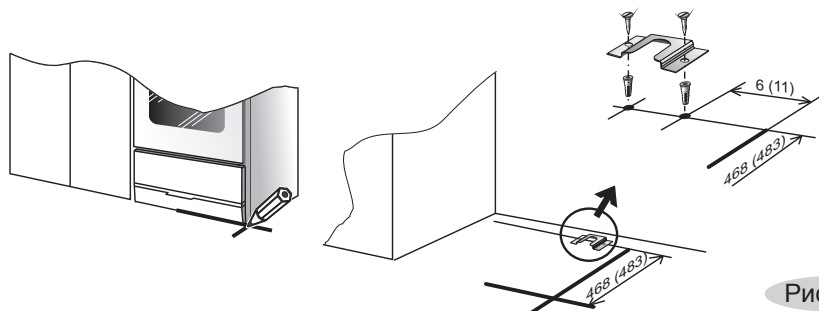


Рис. 25

Порядок установки предохранительной цепочки

Разметку для монтажа предохранительной цепочки в плитах 6760 смотри рис.26.

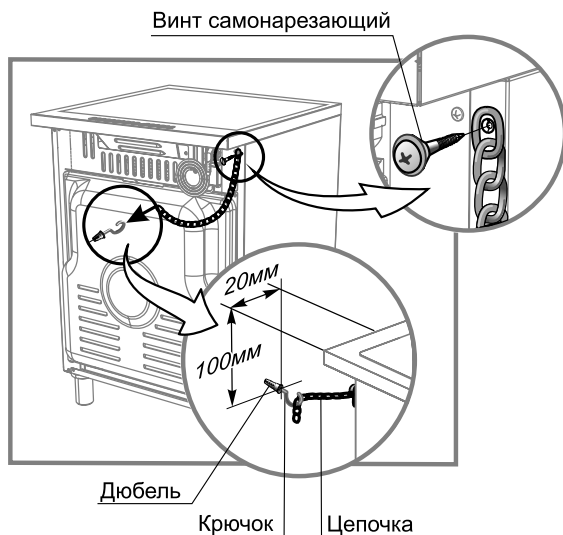


Рис. 26

- Для дополнительной безопасности Ваша плита укомплектована цепочкой длиной 20 см, дюбелем S6x40, винтом самонарезающим и крючком.
- Установите плиту на рабочее место и произведите разметку отверстия под дюбель согласно рис.26.
- Отодвиньте плиту и просверлите отверстие диаметром 6 мм глубиной 40-45 мм.
- Забейте в отверстие дюбель и заверните в него крючок таким образом, чтобы разомкнутая часть была сверху. Убедитесь, что крючок надежно ввинчен в стену.
- Через крайнее звено, при помощи винта самонарезающего и отвертки, прикрепите цепочку к кронштейну плиты.
- Установите плиту на рабочее место, наденьте цепочку подходящим звеном на крючок, обеспечив ее натяжение.

5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Схема электрических соединений выполнена для однофазной сети напряжением 220-230 В (50 Гц).
- Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.
- Розетку установить из комплекта поставки плиты. Подключение должно быть выполнено согласно рис. 27.

ВНИМАНИЕ: НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ РАЗНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ.

Подключение розетки
(вид спереди)

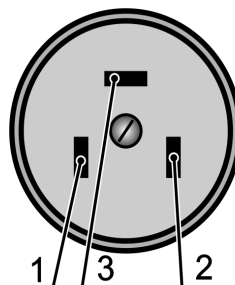


Рис. 27

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

Перед подключением обязательно проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей плиты и электрической сети.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.
- Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от плиты.
- Находится ли розетка в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
- Установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- Расположение шнура питания после установки плиты на место. Шнур питания не должен проходить в местах, где температура может достигать 70 °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 БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА ПЕРВОМ ДЕЛЕНИИ (МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ) И ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250 °С!

6 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

6.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНФОРОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ 45 кг!
- Для правильной работы плиты посуда должна иметь плоское дно (рис. 28). Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки.



Рис. 28

- Посуду нужно устанавливать точно по центру конфорки.
- Запрещается устанавливать посуду таким образом, чтобы края выступали за габариты плиты.
- Экспресс-конфорка (в центре помечена красным кружком) отличается повышенной скоростью нагрева и наличием предохранительного устройства, защищающего ее от перегрева. Наиболее эффективно использование экспресс-конфорки для объемов жидкости до 2,5 л.
- Не допускайте резкого охлаждения горячих конфорок.
- Не ставьте на раскаленные конфорки холодные кастрюли и избегайте попадания на них холодных жидкостей.
- Чтобы конфорки не ржавели, не ставьте на них посуду с мокрым дном, а при длительном перерыве в работе плиты протрите конфорки промасленной тканью.

Для стеклокерамической варочной панели

- Перед первым включением варочную панель нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. Вначале может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, но это быстро пройдет.
- 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.

- Запрещается устанавливать посуду таким образом, чтобы края выступали за габариты плиты.
- Для плит со стеклокерамической варочной панелью используйте посуду с плоским и ровным дном (рис. 29). Нежелательно, чтобы дно 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.

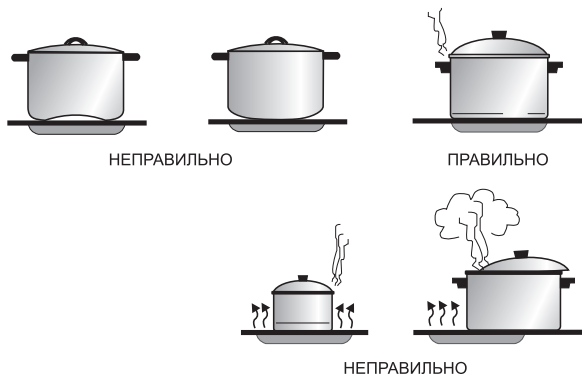


Рис. 29

- **ВНИМАНИЕ:** БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ!
 - Не ставьте на раскаленные конфорки холодные кастрюли и избегайте попадания на них холодных жидкостей.
 - Не ставьте пустую посуду на включенные конфорки.
 - Не пытайтесь разогреть пищу в алюминиевой фольге (в тарелочках и т. п.). При контакте с горячей поверхностью стола фольга плавится и прикипает.
 - 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 остается горячей до 30 мин после отключения!
- На варочной панели 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.

6.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплой водой с моющим средством духовку, жаровню, решетку и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 минут при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах и незначительный дым от их выгорания. Проветрите помещение.
- **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** 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.
- **Стекланная форма 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 или 2 (в зависимости от модели плиты). Стопоры, расположенные на рамке решетки, должны находиться ближе к задней стенке духовки.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решётки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.
- При приготовлении пищи с повышенным выделением влаги рекомендуется использовать закрытую посуду.
- При выпечке кондитерских изделий противень или жаровню предварительно накройте пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.
- При пользовании грилем противень, жаровню или жаростойкую посуду для приготовления следует устанавливать на вторую полку сверху.
- До установки приготавливаемого блюда духовку рекомендуется прогреть в течение 15 минут при температуре приготовления.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ!** НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В ДУХОВКЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ИХ ПОРЧИ.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.

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.
- 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.

Общие правила:

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

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

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

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


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

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 готовятся 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

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 5

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

Продолжение таблицы 5

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления, °С	Время, мин
Выпечка из слоеного теста	0,5	2		190-210	20-30
Открытые пироги (сочная выпечка с фруктовой начинкой)	0,7	2		180-200	40-50
Печенье (низко поднимающаяся выпечка)	0,7	2		200	20-25
<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
Замороженная пицца	0,4	1		180-220	10-20
<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
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
<u>Рыба</u>					
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
<u>Овощные блюда</u>					
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
Консервирование овощей и фруктов, томление, тушение	-	1		100-120	45-180

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.
- Если уборка стеклянной поверхности стола проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа/стекла крышек конфорок на петлях (что применимо), так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- Если случайно изделие из алюминиевой фольги или пластмассы расплавится на поверхности стеклокерамического стола или к нему прикипит сахар – их следует немедленно удалить с помощью скребка, входящего в комплект плиты (рис.30).
- **ВНИМАНИЕ!** СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СКРЕБКОМ И ХРАНИТЕ ЕГО В МЕСТАХ, НЕДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ, В ЗАКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (ПОДВИЖНАЯ ПЛАСТИНА ВЫДВИНУТА ВПЕРЕД)!
- 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 КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПЛИТЫ.
- **ВНИМАНИЕ!** КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

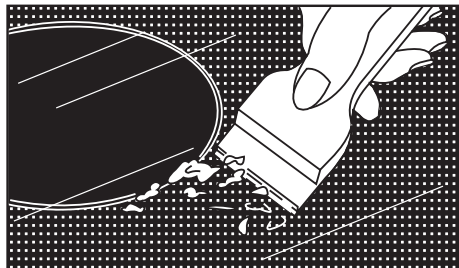


Рис. 30



7.1 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой её необходимо:

- вымыть;
- протереть начисто;
- просушить.

Для мытья духовки можно воспользоваться теплой водой с моющим 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 установить на «тах» ;
- 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.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение.
- Для удобства дверцу и проволочные направляющие можно снять.
- Для съёма дверцы духовки:
 - откройте дверцу,
 - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 31),
 - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.
 Установку дверцы производите в обратной последовательности.

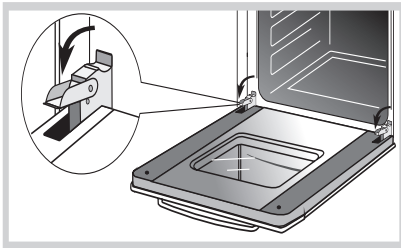


Рис.31

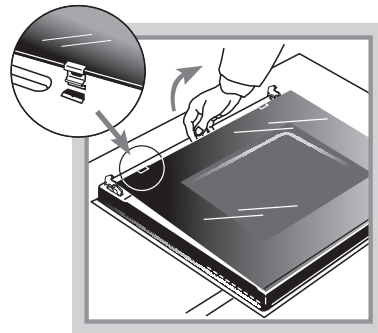


Рис.32

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 моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Для того, чтобы помыть стёкла дверцы со всех сторон, **внутреннее стекло можно легко снять**. Для этого потяните за край стекла, как показано на рисунке 32.

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 установлено ровно и плотно прилегает ко 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.33).
- Плафон боковой подсветки, при наличии, снимается с небольшим усилием.
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт (25 Вт для боковой подсветки)).
- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

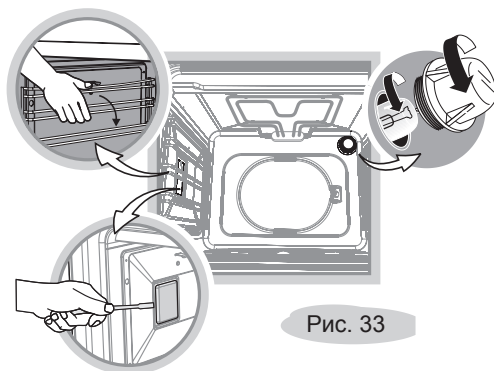


Рис. 33

8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 6

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает 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.
2. 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.
3. Не горит лампочка подсветки духовки	- перегорела лампочка.	- заменить лампочку.
4. 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.
5. 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.		

- В плитах 6560-03 0058 и 6560-03 0059 предусмотрены защитные предохранительные блокировки (см. табл. 7)

Таблица 7

Что происходит (Код ошибки)	Причина	Как устранить
1. Нагрев конфорок отключается ("ER02", "Fc")	Перегрев. Несоблюдение рекомендаций п. 3.3	Охладите плиту до восстановления работоспособности.
2. Отключение сенсорного управления стола и конфорок	Быстрый перегрев. Несоблюдение рекомендаций п. 3.3. Длительная работа всех нагревательных элементов плиты на максимальных режимах.	Охладите плиту до восстановления работоспособности.
3. Отключение сенсорных зон управления ("ER03")	Длительное касание нескольких сенсорных зон или загрязнение сенсорного управления.	Очистите сенсорное управление.
При возникновении других ошибок обратитесь в сервисную службу.		

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

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 НЕДОРАЗУМЕНИЙ, 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, подключения 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:

Унитарное предприятие

“Гефест-техника”:

Республика Беларусь, 224002,

г. Брест, ул. Суворова, 21

gt.sa@gefest.org

www.gefest.com

адрес электронной почты

официальный сайт:

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

