

Таблица 3

Оснащенность	Модель плиты		
	2140	2140-03	2160
Вертел с электроприводом	•		•
Электрогриль	•	•	•
Общее количество конфорок	4	4	4
Количество экспресс-конфорок	1	1	4
Подсветка духовки	•	•	•
Выдвижной ящик	•		•
Модификации плиты			
K19 Плита коричневая	•		•
K70 Плита белая Экспортный вариант	•	•	
K79 Плита коричневая Экспортный вариант	•		

Плиты модели 2140 имеют эмалированный стол с чугунными конфорками.

Плиты модели 2160 имеют стеклокерамический стол и выпускаются без крышек.

ЭЛЕКТРО-ПЛИТА

БЫТОВАЯ

Руководство по эксплуатации



Э П И Д 2140
Э П И Д 2160

**Уважаемый
покупатель!**

**Вы выбрали плиту, которая
отлично готовит, экономична
и надежна в работе, удобна в
управлении. Она гармонично
впишется в интерьер Вашей
кухни и будет верной помощницей.**

**Кулинарных успехов
желает Вам GEFEST-
город Брест.**



СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность плит	на обложке
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	10
5.2 Панель управления	12
5.3 Стол	12
5.4 Духовка	17
5.5 Управление духовкой	17
5.6 Гриль	18
5.7 Вертел	19
5.8 Крышка плиты	20
5.9 Хозшкафчик	20
6 Подготовка к работе	
6.1 Установка	7
6.2 Подключение	8
7 Практические советы	
7.1 По приготовлению в духовке	21
7.2 По приготовлению пирогов	21
7.3 По приготовлению мяса и рыбы	22
8 Обслуживание плиты	
8.1 Уход за плитой	23
8.2 Чистка духовки	24
8.3 Замена лампы	25
9 Возможные неисправности и методы их устранения	
10 Техническое обслуживание плиты	
11 Транспортирование и хранение	25
12 Утилизация	25
13 Гарантии изготовителя	26

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электроплиты бытовые ЭП Н Д 2140, ЭП Н Д 2160, их исполнения и модификации (далее по тексту плиты). Плиты предназначены для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15543.1-89
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, по которым проводится обязательная сертификация.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны в прилагаемой гарантийной карте.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.
- Неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к поражению электрическим током, ожогам, пожару.

Этого не случится, если Вы внимательно прочтете данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.

- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
 - за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
 - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки).
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В УСТАНОВЛИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТЫ ВЫПУСКАЮТСЯ ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНЫ УСТАНОВЛИВАТЬСЯ В ДОМАХ, ИМЕЮЩИХ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИЛОВОЙ ВВОД И ЗАЗЕМЛЕНИЕ!
- Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА.
- Перед началом уборки и другими работами по уходу плиту необходимо отсоединить от электрической сети.
- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания (см. раздел 10).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т. П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРКОВ ИЛИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
- ДЕРЖАТЬ В ХОЗШАФЧИКЕ ИЛИ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЫЯ.
- НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.
- Для плит со стеклянным столом:
ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА, - ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 45 кг!

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДOPPOBODНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
 - ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
 - ТЯНУТЬ ЗА ПPOBOD, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
 - ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к электрической сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону работающих конфорок стола или не был зажат горячей дверцей духовки.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших конфорках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.

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

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

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

Обычно они происходят:

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

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Плита	2140	2140-03	2160
Диапазон номинальных напряжений, В Номинальная частота, Гц	220-230 50		
Класс защиты от поражения электрическим током	I		
Диапазон номинальных мощностей, Вт	5050-5520		5600-6120
Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт:			
передняя левая	1000		1700
правая	1500		1200
задняя левая	2000* (экспрессе)		1200
правая	1000		1700*
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт:			
верхний ТЭН		800	
нижний ТЭН		1200	
электрогриль		1200	
Полезный объем духовки, л	42		
Размеры плиты	см. рис. 6, 7		
Вес нетто, кг, не более	42,5	39,5	38

* конфорка, блокируемая при включении духовки

Содержание серебра, г

плита 2140, -03

- 1,16

плита 2160,

- 1,82

Показатели энергетической эффективности:

Контролируемые параметры (СТБ 1810-2007):	Модель плиты
	ЭП Н Д 2140; ЭП Н Д 2140-03; ЭП Н Д 2160
Класс энергоэффективности	В
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, E (кВт · ч)	0,95
Способ разогрева	Стандартный
Время термообработки, мин.	29
Полезная поверхность противня, см ²	1020

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Плита	– 1 шт.
Противень	– 1 шт.
Решетка духовки	– 1 шт.
Жаровня.....	– 1 шт.
Вертел с крючком	– 1 к-т.*
Ножки	– 4 шт.
Розетка.....	– 1 шт.
Скребок.....	– 1 шт.**
Предохранительный кронштейн	– 1 к-т.
Руководство по эксплуатации	– 1 шт.
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST») –	1 шт.
Гарантийная карта	– 1 шт.
Упаковка.....	– 1 к-т.

*Для плит с электроприводом вертела.

**Для плит со стеклокерамическим столом.

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

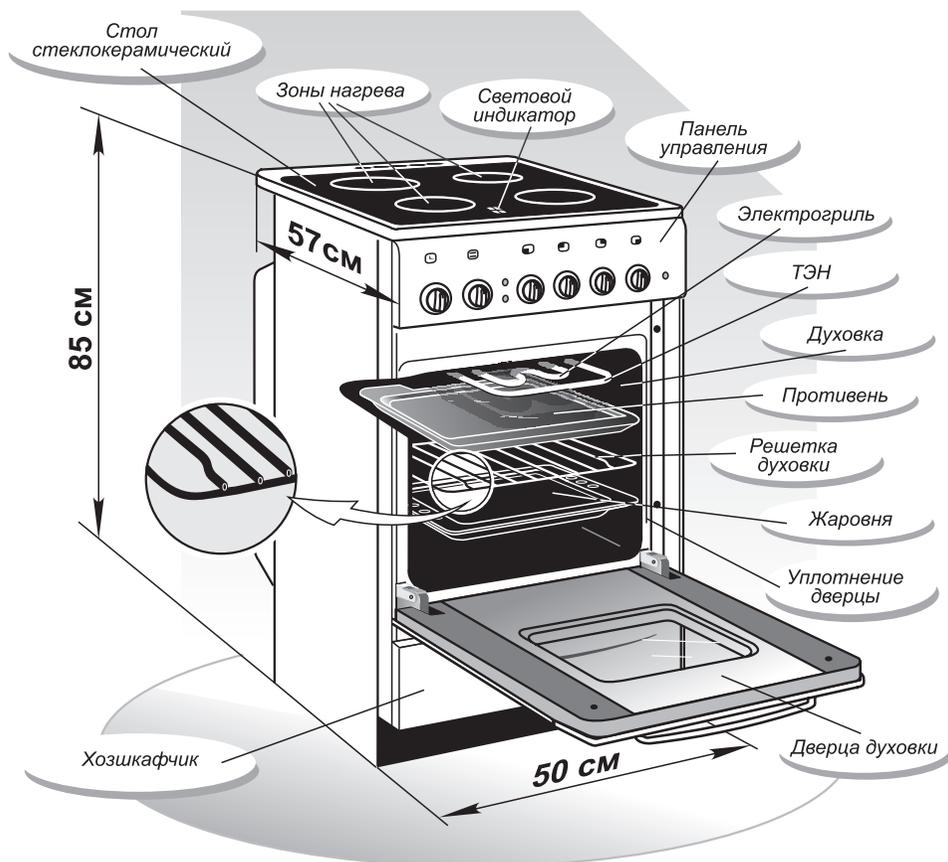


Рис. 1 Устройство плиты 2160

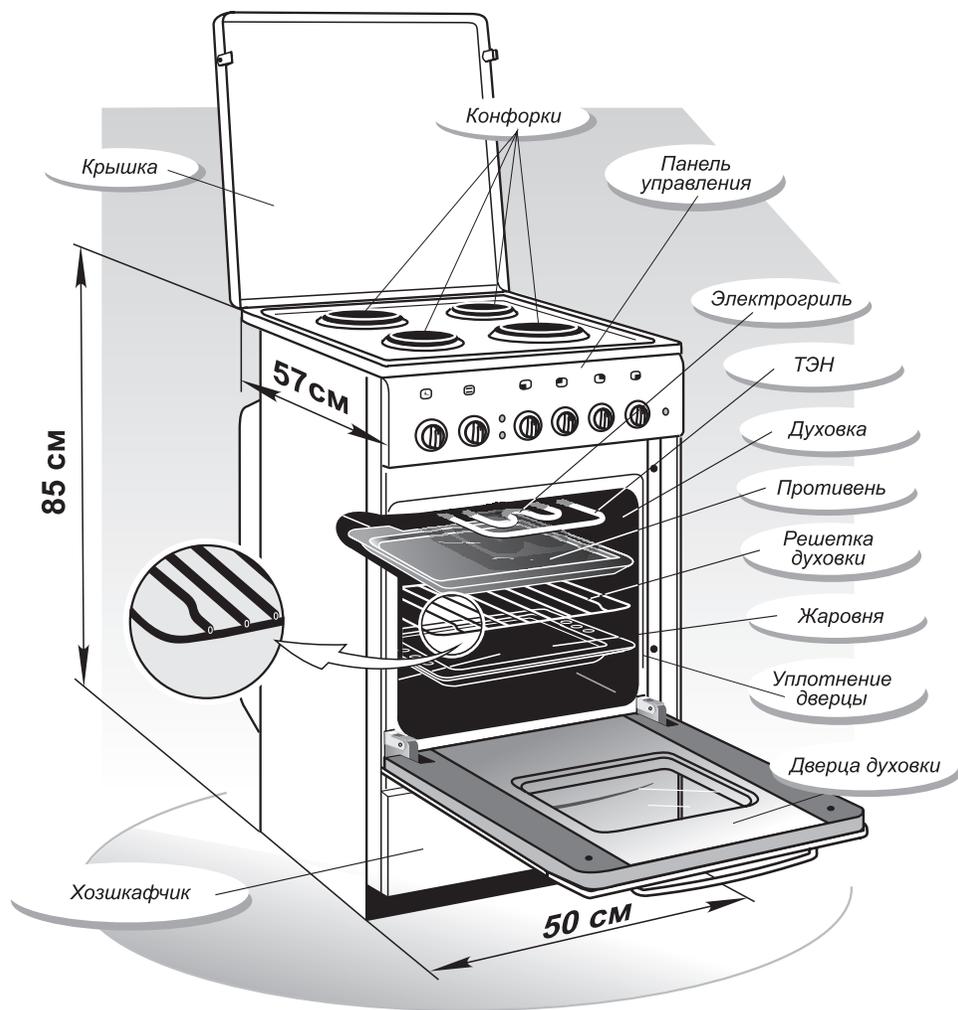


Рис. 2 Устройство плиты 2140

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

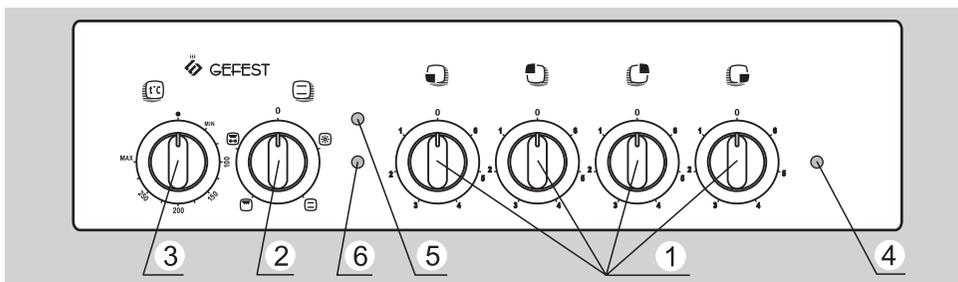


Рис. 3

1. Ручки переключения конфорок.
2. Ручка режимов работы духовки.
3. Ручка терморегулятора духовки.
4. Сигнальная лампочка включения конфорок.
5. Сигнальная лампочка включения духовки.
6. Сигнальная лампочка включения терморегулятора.

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

5.3 СТОЛ

- **ВНИМАНИЕ:** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В НЕКОТОРЫХ ПЛИТАХ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА ОДНОЙ (ЛЕВОЙ ЗАДНЕЙ – В ПЛИТАХ 2140, -03, А В ПЛИТЕ 2160 – ПРАВОЙ ЗАДНЕЙ) КОНФОРКИ СТОЛА!

Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорок при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение «0» блокируемая конфорка вновь подключается к электрической сети.

- На столе установлены 4 конфорки различных диаметров, температура нагрева которых регулируется ступенчатыми переключателями, расположенными на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя из положения «0» установить на деление выбранного режима. При этом загорится сигнальная лампочка включения конфорок. Конструкция переключателей позволяет включать конфорку как по, так и против хода часовой стрелки.

В таблице 2 приведены рекомендации по выбору режимов работы конфорок.

Таблица 2

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

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

ЗНАЙТЕ!

- Для правильной работы плиты посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки (рис. 4).

НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО

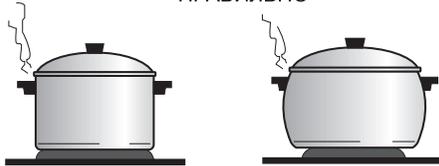


Рис. 4

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

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

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

Стол плиты 2160

- Поверхность стола представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы различной мощности.

ЗНАЙТЕ!

- Уникальным свойством стеклокерамики является хорошая теплопроводность в зонах нагрева и малое рассеивание тепла по сторонам. Термостойкость стеклокерамики позволяет сразу отставлять приготовленное горячее блюдо на холодное место на столе.



- Диаметры зон нагрева выделены рисунком. Пользуйтесь кастрюлями, размеры которых равны либо больше зоны нагрева. Посуду нужно устанавливать точно по центру (рис. 5).
- Для плит со стеклокерамическим столом не нужно покупать новую специальную посуду. Главное, чтобы дно кастрюль и сковородок было плоское и ровное. Нежелательно, чтобы оно имело металлический зеркальный блеск, так как это отражает тепловое излучение и увеличивает время приготовления. Лучше всего подходит посуда с матовым или темным дном. Жаропрочная стеклянная посуда тоже подходит, но она инерционна – долго нагревается и в ней сложно быстро уменьшить нагрев.

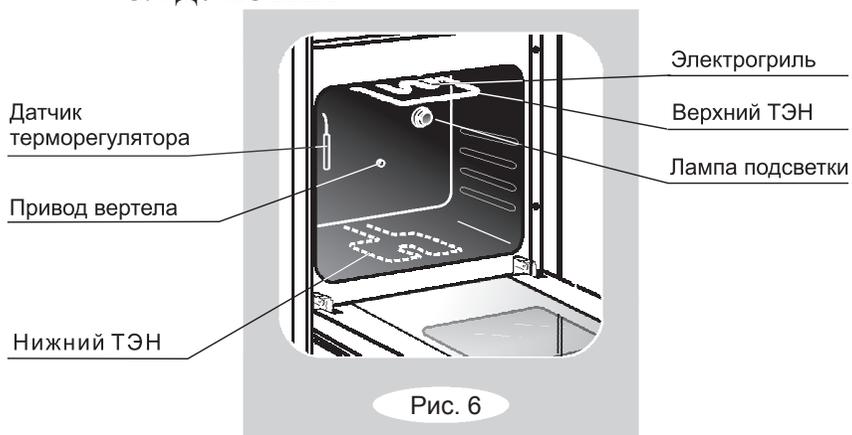
ВНИМАНИЕ: БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ СТОЛОМ!

- Не включайте конфорки вхолостую (вначале поставьте посуду, а затем включите конфорку).
- Не ставьте на раскаленные конфорки холодные кастрюли и избегайте попадания на них холодных жидкостей.
- Не ставьте пустую посуду на включенные конфорки.
- Оберегайте стеклокерамическую поверхность от ударов, особенно твердых угловатых предметов (крышки, ухваты, солонки и т. п.).
- Если поверхность стола треснула, отключите прибор от электрической сети для предотвращения поражения электрическим током.
- Не используйте стол как разделочную доску.
- Не пытайтесь разогреть пищу в алюминиевой фольге (в тарелочках и т. п.). При контакте с горячей поверхностью стола фольга плавится и прикипает.
- Избегайте попадания сахара, сиропа, варенья и т. п. на горячую поверхность стола, так как они могут прикипеть. Если же это произошло, необходимо немедленно, не отключая плиты, удалить их острым плоским металлическим скребком (рис.20).
- Не двигайте посуду по поверхности стола. Алюминиевая посуда оставляет трудноудаляемые серебристые полосы, а песчинки - царапины.
- Следите за тем, чтобы дно устанавливаемой посуды было сухим и чистым.

ПОМНИТЕ: ЗОНА НАГРЕВА ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОКОЛО ПОЛУЧАСА ОСТАЕТСЯ ЕЩЕ ГОРЯЧЕЙ!

- На столе имеется световая индикация, указывающая зону, которая работает или остывает. Не прикасайтесь к конфоркам до полного остывания и не ставьте предметы, которые могут расплавиться или повредиться.
- Перед первым включением стол нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. Вначале может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, но это быстро пройдет.

5.4 ДУХОВКА

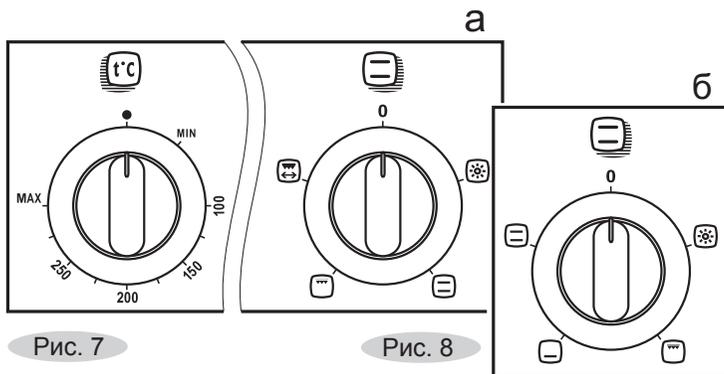


(--- элементы расположены за стенкой.)

В принадлежности духовки входят:

- **Противень**, предназначенный для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка** духовки, используемая как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. Непосредственно на ней можно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

5.5 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ



- Управление духовкой производится двумя ручками:
 - ручкой режимов работы устанавливается необходимая функция (в зависимости от модели может быть вариант а или б (рис.8));
 - ручкой терморегулятора (рис.7) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

Символы управления духовкой и их функции

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

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

5.6 ГРИЛЬ

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

- Во время работы гриля дверца духовки должна быть закрыта, а температура установки терморегулятора не более 225 °С.
ВНИМАНИЕ! ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.
ВНИМАНИЕ: ПРИ ДЛИТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ГРИЛЯ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ МОЖЕТ СИЛЬНО НАГРЕТЬСЯ!

5.7 ВЕРТЕЛ

Перед приготовлением:

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис.10, 11).

- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками

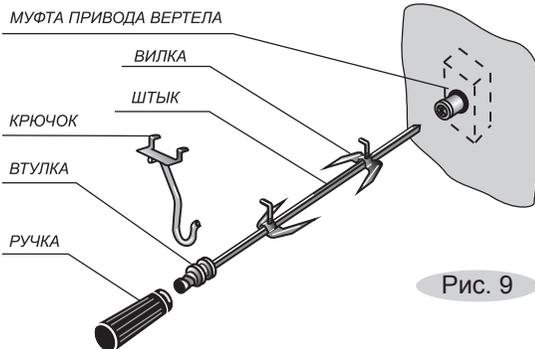


Рис. 9

посредством крепежных винтов. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем.

- Снизу необходимо задвинуть жаровню для сбора жира.
- Установите ручку управления духовкой в режим “электрогриль и привод вертела”.
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

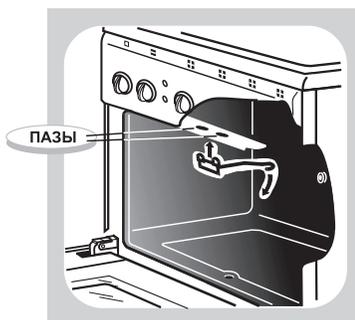


Рис. 10



Рис. 11

5.8 КРЫШКА ПЛИТЫ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ВКЛЮЧАТЬ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.
- ОПУСКАТЬ КРЫШКУ ПРИ РАБОТАЮЩИХ ИЛИ ЕЩЕ НЕ ОСТЫВШИХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТАХ.

Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх (рис.12).

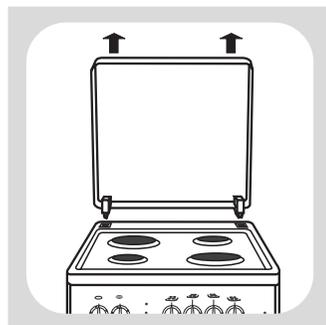


Рис. 12

5.9 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположен шкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Плиты выпускаются двух исполнений: с выдвигающим ящиком и с откидной дверцей. Чтобы открыть дверцу, ее нужно приподнять вверх и наклонить на себя (рис. 13).
- Как достать выдвигающий ящик, показано на рис.14.



Рис. 13

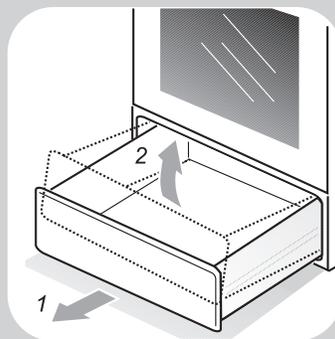


Рис. 14

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 УСТАНОВКА

- Плита должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ.
- Плиты предназначены для установки на полу.
- УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОДСТАВКУ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ. Расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.15.
- Задняя кромка стола плиты должна отстоять от стены не менее чем на 5 см. Торцы мебели на уровне варочной поверхности стола защитить металлическими накладками.
- Перед установкой плиты необходимо завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижних планках (рис.16).
- Точную регулировку производить широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика (рис.17). Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.
- Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.

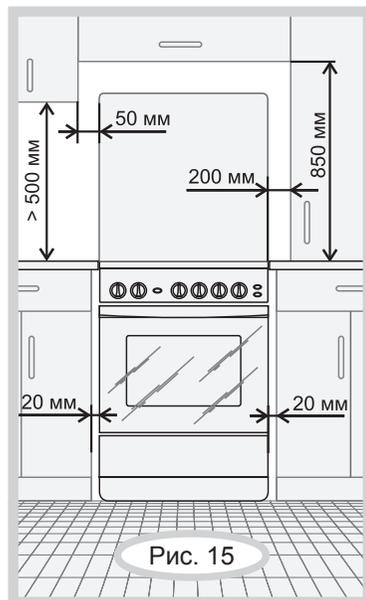


Рис. 15



Рис. 16

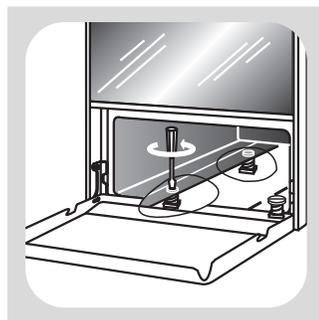


Рис. 17

- **ВНИМАНИЕ:** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!

Средства для повышения устойчивости плиты

для ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ЧТОБЫ ПЛИТА НЕ ОПРОКИНУЛАСЬ, В КОМПЛЕКТ ВХОДИТ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КРОНШТЕЙН.

Порядок установки кронштейна

- Закрутить до упора регулировочные ножки в нижние планки плиты.
- Установить плиту на рабочее место, проверив, не препятствуют ли открыванию крышки окружающие предметы. Отметить на полу линию передней стенки и габариты по ширине передней и боковой стенок (рис. 18).
- Отставить плиту в сторону и разметить центр крепежного отверстия в соответствии с рисунком.

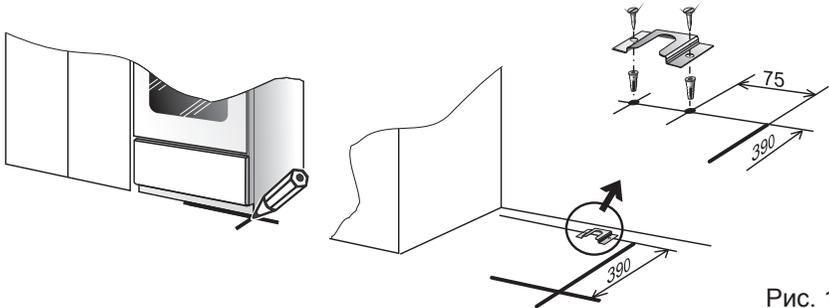


Рис. 18

- 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.

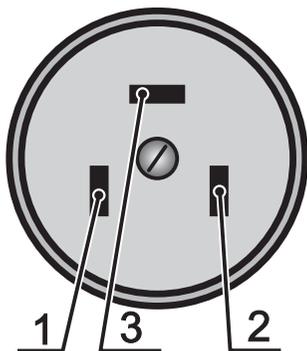
6.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Плита имеет шнур питания с вилкой и комплектуется розеткой. Схема электрических соединений выполнена для однофазной электрической сети напряжением 220 - 230 В (50 Гц).

Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.

Подключение должно быть выполнено согласно схеме (рис. 19).

Подключение розетки (вид спереди)



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

Рис.19

Перед подключением обязательно проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей плиты и электрической сети.
- 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.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- 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.
- Шнур питания не должен проходить в местах, где температура может достигать 70 °С (верхняя зона задней стенки). Проверьте его положение после установки плиты на место.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ КОНФОРКИ СТОЛА БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА ПЕРВОМ ДЕЛЕНИИ (МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ) И ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ НА МОЩНОСТИ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ 250 °С!
Для транспортировки ТЭНЫ духовки закреплены проволокой, которую после установки плиты нужно снять.

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

7.1 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку), затем протереть начисто и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 мин. при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания. Он безвреден, откройте форточку, и все быстро проветрится.
- Следите, чтобы во время приготовления противень был установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенку. В духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.
- Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда духовку необходимо прогреть в течение 15 минут при температуре выпечки.
- На качество выпечки влияет: температура, время, правильно выбранная полка и масса изделия. Пирог большего веса готовится дольше.
- Обычно для выпечки в духовке используется температура в пределах 180 °С - 220 °С.
- Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

7.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

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

Общие правила:

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

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

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

Если пирог «осел». Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана большая.

Если пирог при выпечке сильно высушивается. Установите температуру на 10 °С выше и попробуйте уменьшить время выпекания. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующий «трюк»— проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

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

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

7.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре 180 °С - 220 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (до 250 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. Если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.

- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить. Можно использовать большую иглу с “суровой” ниткой.
- 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.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, - мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

8.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить, и пища получается аппетитней.
ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ, КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!
- Эмалированные, стеклянные и пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Если снимались ручки управления, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлорсодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.
- 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.20).

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

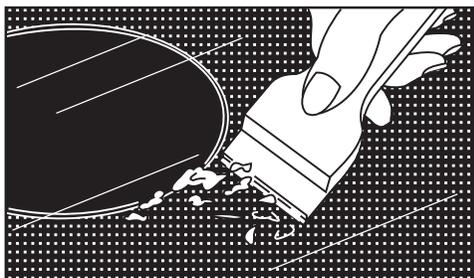


Рис. 20

- Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности плиты, так как при последующем приготовлении они прикипят и их сложно будет удалить.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

8.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прилипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение.
- Для удобства мойки духовки дверцу духовки можно снять. Для этого:
 - откройте дверцу,
 - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 21),
 - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.
 Установку дверцы производите в обратной последовательности.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.

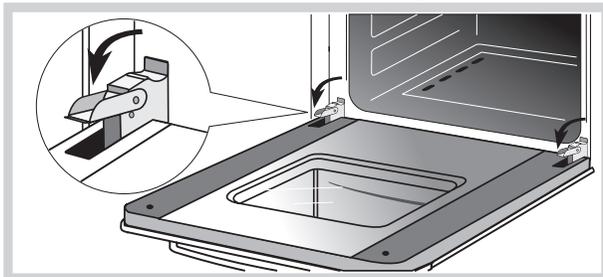


Рис. 21

8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от электрической сети.

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

- Открутите стеклянный плафон (рис. 22)
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, E14, 220-230 В, 15 Вт).
- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

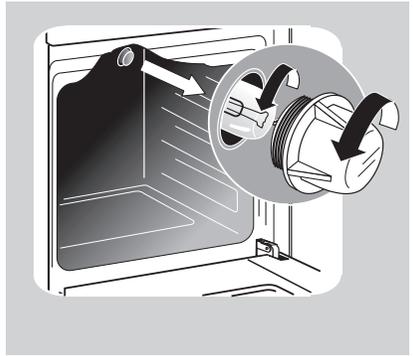


Рис. 22

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Если при эксплуатации плиты возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:
 1. подключен ли шнур питания с вилкой к электрической сети 220 В (50 Гц);
 2. выведены ли ручки управления из нулевого положения;
 3. состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.
- Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить: отключите плиту от электрической сети и обратитесь в сервисную службу.

ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПЛИТЫ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЕЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

10 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 во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Срок службы плиты – 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроплитами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

11 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

12 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация плит проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.
- Для разъяснения порядка утилизации Вашей старой плиты необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.
- Перед утилизацией отключите плиту от электрической сети и обрежьте шнур питания.

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования, - 6 месяцев со дня продажи через торговую сеть.
- При отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте гарантийный срок эксплуатации отсчитывается с даты изготовления прибора.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить в гарантийной карте отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ ПУНКТА “НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ” В РАЗДЕЛЕ “СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ” И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - некомплектности плиты, выявленной потребителем после продажи;
 - обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право;
 - использования плиты в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу либо в любую уполномоченную организацию. Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

	СП ОАО «Брестгазоаппарат»:	Унитарное предприятие “Гефест-техника”:
	Республика Беларусь, 224016, г. Брест, ул. Орджоникидзе, 22	Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21
- для РБ:	8(0162)27-66-01; 27-66-39; 21-24-54;	8(0162)27-68-27; 27-61-01
-для других стран:	+375162 27-66-01; 27-66-39; 21-24-54	+375162 27-68-27; 27-61-01
-адрес электронной почты	servis.vnf@gefest.org	gt.sa@gefest.org