

Таблица 2

Цвет плиты	Модель плиты	
	ЭП Нс Д 420	ЭП Нс Д 420 K19
Белый	•	
Коричневый		•

# ЭЛЕКТРОПЛИТА

## бытовая

BY  
RU

İstismar, texniki qulluq və quraşdırma üzrə rəhbərlik  
Meişet elektrik plitəsi

AZ

ექსპლუატაციის, ტექნიკური მომსახურებისა და დადგმის სახელმძღვანელო  
საყოფაცხოვრებო ელექტრო ქურა

GE

Иштетүү, техникалык жактан тейлөө жана орнотуу боюнча нускама  
Турмуш-тиричиликте колдонулуучу электр меши

KG

Қолдану, техникалық қызмет көрсету және орнату бойынша нұсқаулық  
Тұрмыстық электр плитасы

KZ

Manual de exploatare, deservire tehnică și instalare  
Plita electrocasnica

MD

Дастуруламал оид ба истифодабарӣ, хизматрасонии техникӣ ва гузоштан  
Лавъи баркии маишӣ

TJ

Улануш, техникі үрjүнçилиги we oturtma boýunça gollanmasy  
Elektriki oý plita

TM

Настанова з експлуатації, технічного обслуговування та встановлення  
Електроплита побутова

UA

Ишлатиш, техник хизмат кўрсатиш ва ўрнатиш буйича қулланма  
Маиший электр плитаси

UZ



ЭП Нс Д 420

 GEFEST

[26] 420ГР\_18.  
Обл420-10Груп.  
№ заказа

## СОДЕРЖАНИЕ

BY  
RU


1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	5
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	6
5.2 Стол	7
5.3 Духовка	8
6 Установка	10
7 Подключение	11
8 Практические советы	
8.1 По приготовлению в духовке	11
8.2 По приготовлению на гриле	12
9 Обслуживание плиты	
9.1 Уход за плитой	13
9.2 Чистка духовки	13
10 Возможные неисправности и методы их устранения	14
11 Техническое обслуживание	14
12 Транспортирование и хранение	14
13 Утилизация	15
14 Гарантии изготовителя	15
Приложение: гарантийная карта	

## 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электроплиты (далее по тексту плиты) ЭП Нс Д 420 и их модификации. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре воздуха в помещении от плюс 1 °С до плюс 35 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны в прилагаемой гарантийной карте.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.
- Неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к поражению электрическим током, ожогам, пожару.  
Этого не случится, если Вы внимательно прочтете данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
  - за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
  - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

## 2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Плита не предназначена для использования в коммерческих и производственных зонах.
- Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки).
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В УСТАНОВЛИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- **ВНИМАНИЕ!**  - ОСТОРОЖНО, ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору. Дети младше 8 лет должны находиться отдельно, если они непрерывно не контролируются.
- Перед началом уборки и другими работами по уходу плиту необходимо отсоединить от электрической сети.
- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания (см. раздел 11).

### ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРКОВ И ТЭНОВ. В СЛУЧАЕ ПОЯВЛЕНИЯ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.
- НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 3 кг.
- ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- При пользовании электроплитой необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

BY  
RU

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).– ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЯ БОСИКОМ.
  - ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
  - ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному пользованию прибором и осознают связанные с этим опасности.

Дети не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора без наблюдения взрослых.

- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), необходимо следить, чтобы их провод не попал в зону работающих конфорок стола или не был зажат горячей дверцей духовки.
- Не закрывайте крышку при работающих или еще не остывших конфорках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.

**ОСТОРОЖНО!** Процесс приготовления пищи следует контролировать.

Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

**ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.

**ЗНАЙТЕ:** Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и затем накрыть пламя, например, крышкой или одеялом.

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

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

- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 10 кг!
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защитные приспособления для приборов для приготовления пищи, разработанные изготовителем или рекомендованные в инструкциях для использования как подходящие или защитные приспособления, включенные в прибор. Использование несоответствующих защитных приспособлений может вызвать несчастные случаи.

### 3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт:
  - большой ..... 1200
  - малой ..... 1000
- Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт:
  - верхний ТЭН ..... 400
  - нижний ТЭН ..... 600
  - ТЭН-гриль ..... 800
- Диапазон температур работы духовки, °С ..... 50-260
- Полезный объем духовки, л ..... 18
- Диапазон номинальных напряжений, В ..... 220-230
- Номинальная частота, Гц ..... 50
- Класс защиты от поражения электрическим током ..... I
- Вид климатического исполнения по ГОСТ 15543.1-89 ..... УХЛ 4
- Номинальная потребляемая мощность, Вт ..... 2010-2200
- Размеры плиты (ширина x глубина x высота), см ..... 55x37x40
- Масса, кг, не более ..... 17,9
- Содержание драгоценных материалов, г, серебро ..... 0,68\*

BY  
RU

\* Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора.

### 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Плита, шт.	1
Противень, шт.	1
Жаровня, шт.	1
Решетка, шт.	1
Ножки, шт.	4
Отражатель, шт.	1
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт.	1
Гарантийная карта, шт.	1
Тара, шт.	1

## 5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

### 5.1 УСТРОЙСТВО

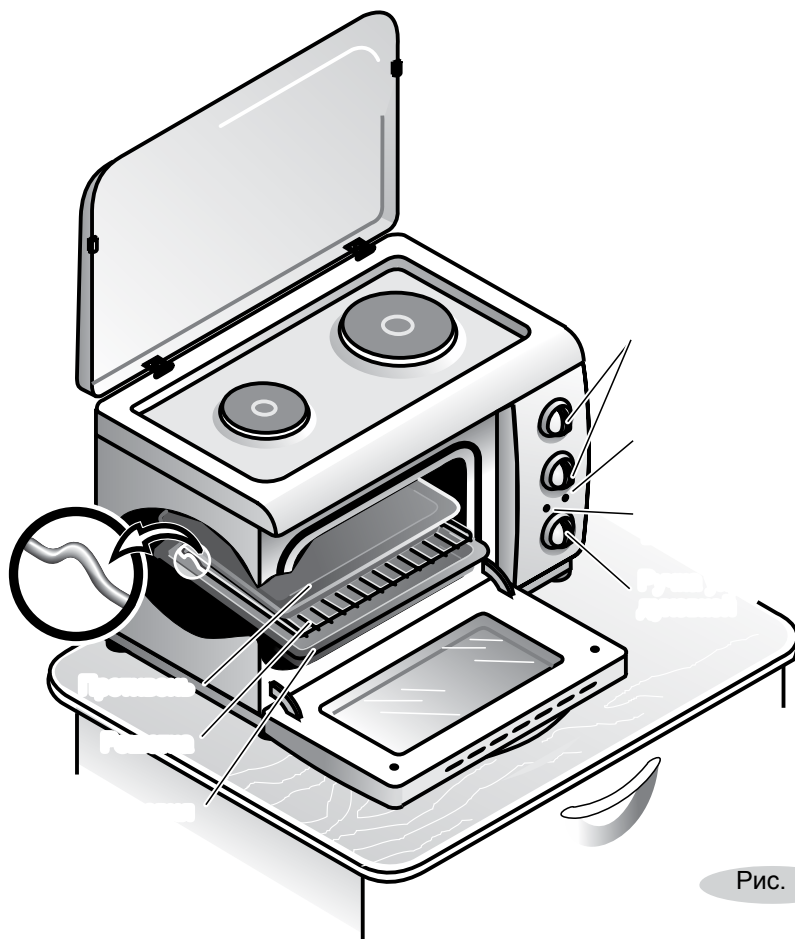


Рис. 1



## 5.2 СТОЛ

- На столе установлены две конфорки, температура нагрева которых регулируется ступенчатыми переключателями, расположенными на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму. При этом загорится сигнальная лампочка включения конфорок.
- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРОСЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА МЕНЬШЕЙ 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 подключится к сети.
- 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, рубленные котлеты, жареный картофель
Максимальный нагрев	“6”	Бараньи котлеты, лангет, доведение до кипения

- Конструкция переключателей позволяет включать конфорку как по, так и против хода часовой стрелки. Поэтому приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения “6”. После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить конфорку на минимальную или среднюю мощность.
- 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 быстрого приготовления пищи посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки (рис. 2).

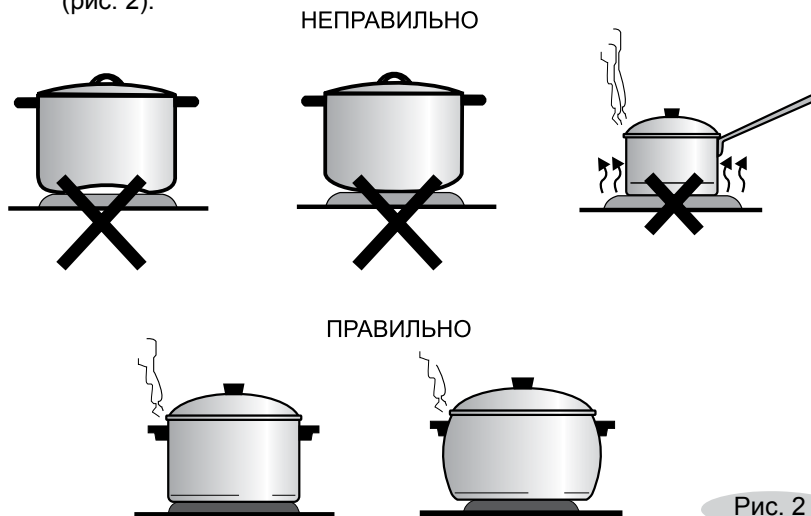


Рис. 2

- Поверхность конфорок и днища 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.

### 5.3 ДУХОВКА




- Духовка предназначена для выпечки кондитерских изделий, приготовления или разогрева мяса, птицы, рыбы и т. п.

#### В принадлежности духовки входят:

- **Противень**, предназначенный для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п. При использовании противня для выпечки предварительно накройте его пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных и рыбных блюд на решетке. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка** духовки, используемая как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

## Режимы работы духовки

### Символы:

- “ 0 ” — духовка выключена;
- “ MIN ” ... “ MAX ” — шкала регулировки температур нагрева духовки (греют верхний и нижний ТЭН с автоматическим поддержанием заданной температуры);
- “  ” — включен верхний ТЭН духовки;
- “  ” — включен нижний ТЭН духовки;
- “  ” — включен ТЭН-гриль.
- Нерегулируемые режимы, при которых терморегулятор настроен на MAX

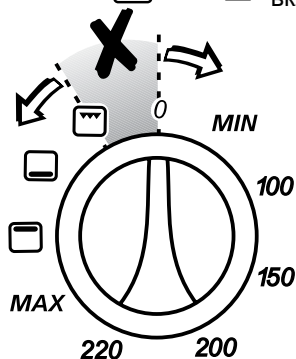



Рис. 3

**ВНИМАНИЕ!** РУЧКУ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ ИЗ ПОЛОЖЕНИЯ “ 0 ” **НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ**. ПОСЛЕ ПОЛОЖЕНИЯ “  ” ДАЛЬНЕЙШЕЕ ВРАЩЕНИЕ РУЧКИ **ЗАПРЕЩЕНО!** ДЛЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ДУХОВКИ РУЧКУ НЕОБХОДИМО ПОВОЕРНУТЬ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ В ПОЛОЖЕНИЕ “ 0 ”.

BY  
RU

## 6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- Плита предназначена для установки на столе или другой подобной поверхности, расположенной на высоте более 850 мм над полом.
- Перед установкой завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижней поверхности плиты.
- Запрещается устанавливать плиту на лакированную поверхность кухонной мебели или покрытую легковоспламеняющимися материалами (материя, клеенка, бумага и т. д.). Мебель, стоящая рядом с плитой, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Кухонная мебель должна быть изготовлена из термостойкого материала. Клей, которым приклеен декоративный ламинат, должен выдерживать температуру не ниже 100 °С.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Минимальное расстояние от края прибора до боковых вертикальных поверхностей справа или слева (стена, мебель) - 200 мм. Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади - 80 мм. Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до горизонтальной поверхности сверху - 820 мм. Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до вытяжки сверху - 670 мм.
- Чтобы избежать опрокидывания, плиту необходимо установить, как показано на рис. 4.

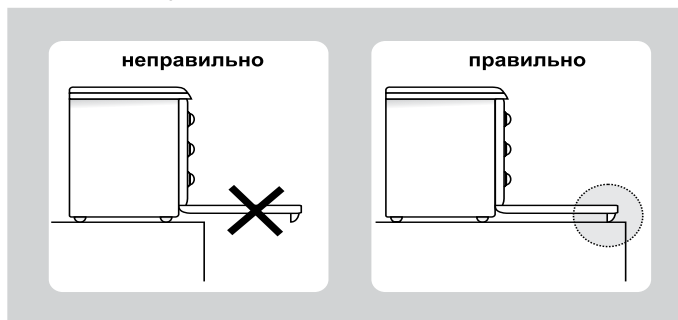


Рис. 4

### Выравнивание

- Перед подключением, используя регулировочные ножки, выставить плиту по горизонтали. Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.

## 7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита подключается к электрической сети 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.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.
- Перед подключением необходимо проверить:
  - наличие двуполюсной розетки с заземляющим контактом.
  - находится ли розетка в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
  - установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ и ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- **ПОМНИТЕ!** ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ НА МЕСТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПОЛОЖЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ. ОН НЕ ДОЛЖЕН КАСАТЬСЯ ЗАДНЕЙ СТЕНКИ ПЛИТЫ. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ТАМ ВОЗНИКАЕТ БОЛЬШАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРАЯ МОЖЕТ ЕГО ПОВРЕДИТЬ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ КОНФОРКИ СТОЛА БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ (ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ - “1”) и ТЭНЫ ДУХОВКИ НА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ (ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ - “МАХ”).
- При этом может появиться запах от выгорания консервационных материалов. Он безвреден, откройте форточку, и все быстро проветрится.

## 8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### 8.1 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- Плита не претендует на приготовление кулинарных изысков из-за скромных размеров духовки. Однако в ней можно быстро разогреть уже готовое блюдо, зажарить мясо, птицу или испечь небольшой вкусный пирог.
- После покупки плиты духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку) нужно вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить.
- В духовке во время приготовления не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).
- Для приготовления блюд в духовке рекомендуется:
  - установить решетку на первую полку, считая снизу.
  - Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда необходимо прогреть духовку в течение 10-15 минут, установив ручку управления духовкой в положение «МАХ».

- Открыть дверцу духовки и быстро установить алюминиевый противень с приготавливаемыми продуктами посередине решетки. Противень не должен упираться в боковую или заднюю стенку духовки.
- Закрыть дверцу духовки и установить требуемую температуру приготовления.
- В конце приготовления открыть дверцу духовки и проверить готовность блюда, если это не противоречит рецепту. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
- На качество выпечки влияет температура, время, правильно выбранная полка и вес изделия.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Кусок мяса, чтобы он не пересушился при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо непосредственно на решетке.
- При запекании мяса прямо на решетке необходимо предварительно смазать ее прутья растительным маслом и установить под нее жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. При этом решетку следует устанавливать на вторую полку духовки, считая снизу.
- Во избежание излишнего загрязнения крышки плиты продуктами, выделяющимися при жарении курицы или крупных кусков жирного мяса, а также протекания конденсата из духовки на поверхность стола, рекомендуется снимать крышку плиты или запекать продукты завернутыми в фольгу.

## 8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога, пиццы или пышек, а также нарезанного кусками мяса.
- На гриле отлично запекаются тосты к чаю или кофе.
- Для приготовления на гриле противень или жаростойкую посуду следует устанавливать на вторую полку, считая снизу.
- При пользовании грилем необходимо приоткрыть дверцу духовки и вставить отражатель (рис. 5).
- **ВНИМАНИЕ! ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО.**

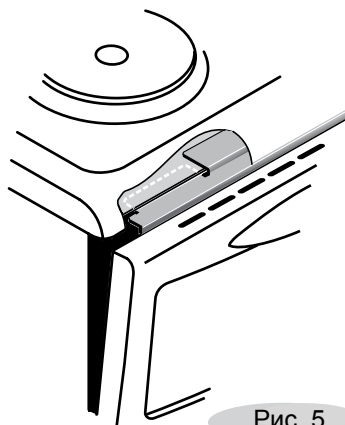


Рис. 5

## 9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

### 9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ТЕМ, КАК МЫТЬ, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ !
- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой губкой, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Если снимались ручки управления, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлорсодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности плиты, так как при последующем приготовлении они прикипят и их сложно будет удалить.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

### 9.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение.

BY  
RU

## 10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Если при эксплуатации плиты возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:
  1. подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220 - 230 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 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 СЕРЬЁЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

## 11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Срок службы плиты – 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроплитами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

## 12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней требованиям манипуляционных знаков.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.



## 13 УТИЛИЗАЦИЯ

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

BY  
RU

## 14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

*Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.*

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в табличке, наклеенной на корпус прибора.
- Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования, - 6 месяцев со дня продажи через торговую сеть.
- При отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте гарантийный срок эксплуатации отсчитывается с даты изготовления прибора.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- В гарантийной карте представитель 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 ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА "НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ" В РАЗДЕЛЕ "СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ" И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.

- 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:

**Унитарное предприятие «Гефест-техника»,**  
Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21  
- для РБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01  
- для других стран - +375162 27-68-27; 27-61-01  
- адрес электронной почты - [gt.sa@gefest.org](mailto:gt.sa@gefest.org)