

Таблица 4

Оснащенность духовки			Модель и номер исполнения духовки по оснащённости							
			ДА 602	ДА 602-01	ДА 602-02	ДА 602-03	ДА 622	ДА 622-01	ДА 622-02	ДА 622-03
1	Таймер	сенсорный								•
		электронный			•	•			•	
		электромеханический	•	•			•	•		
2	ТЭН - гриль		•	•	•	•	•	•	•	•
3	Турбо - гриль				•	•		•	•	•
4	Вертел с электроприводом			•	•	•	•	•	•	•
5	Шашлычница					•				•
6	Проволочные направляющие				•	•		•	•	•
7	Телескопические полки					•		•	•	
8	Подсветка задняя		•	•			•			
9	Объемная подсветка				•	•		•	•	•
10	Жировой фильтр				•	•		•	•	•

Таблица 5

Модель	Модификация	Панель	Цвет	
			Панели	Стекла панорамного
ДА 602,-01,-02,-03	Т*	Эмалированная	Белый	Белый
ДА 602,-01,-02,-03	ТК*, К	Эмалированная	Коричневый	Коричневый
ДА 602,-01,-02,-03	ТА*, А	Эмалированная	Черный	Черный
ДА 602,-01,-02,-03	ТН1М*, Н1М	Нерж. сталь	Серебристый	Зеркальный
ДА 602,-01,-02,-03	ТН2М*, Н2М	Нерж. сталь	Серебристый	Зеркальный с накладками
ДА 622, -01, -02, -03	М С В	Стеклопанель	Зеркальный	Зеркальный
			Серебристый	Серебристый
			Бежевый	Бежевый
ДА 622, -01, -02, -03	Н3М, Н4М	Стеклопанель	Зеркальный с накладками	Зеркальный с накладками
ДА 622-02, -03	Р	Стеклопанель с выдвижными ручками	Черный	Черный
ДА 622-02, -03	РН3М, РН4М	Стеклопанель с выдвижными ручками	Зеркальный с накладками	Зеркальный с накладками

* - Модели с боковым расположением таймера

ЭЛЕКТРОДУХОВКА ВСТРАИВАЕМАЯ

Руководство по эксплуатации

ЭД В ДА 602



ЭД В ДА 622



GEFEST
УП "ГЕФЕСТ - ТЕХНИКА"

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ,
224002, БРЕСТ,
УЛ. СУВОРОВА, 21



004

АЕ05

УкрТЕСТ-003

СОДЕРЖАНИЕ

Модели и модификации духовок	на обложке
1 Общие указания	2
2 Технические характеристики	3
3 Комплектность	4
4 Требования безопасности	5
5 Подготовка к работе	
5.1 Установка	7
5.2 Подключение	8
6 Устройство и порядок работы	
6.1 Устройство	9
6.2 Управление духовкой	10
6.3 Устройство духовки	12
6.4 Панель управления	13
6.5 Гриль	14
6.6 Гриль с вертелом	15
6.7 Шашлычница	16
6.8 Вентилятор	17
6.9 Турбо-гриль	17
6.10 Сенсорный таймер	18
6.11 Электронный таймер	23
6.12 Электромеханический таймер	27
7 Техническое обслуживание	
7.1 Уход за духовкой	28
7.2 Чистка духовки	29
7.3 Замена лампы	29
8 Практические советы	
8.1 Приготовление в духовке	30
8.2 Приготовление пирогов	31
8.3 Приготовление мяса и рыбы	32
8.4 Режимы приготовления	33
9 Правила хранения	
9.1 Перевозка и хранение	36
9.2 Утилизация	36
10 Гарантии изготовителя	37
Адреса дилерских сервисных центров	38

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наши изделия 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 базовые приборы и их исполнения (далее по тексту модели) электродуховок встраиваемых (далее по тексту духовок) ЭД В ДА602 (ЭД В ДА622), предназначенных для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что духовка не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.
- При подключении духовки должен быть заполнен талон установки.
- Внимательно прочтите данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию духовки.
Самостоятельно и неправильно подключенная духовка, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, поражению электрическим током, ожогам.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Таблица 1

Модель духовки	ДА602	ДА602-01	ДА622-01	ДА602-02	ДА602-03
	ДА622			ДА622-02	ДА622-03
Номинальное напряжение, В Род тока, Гц	220-230 ~ 50				
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1870-2050	1870-2050	3020-3300	3020-3300	3020-3300
Мощность ТЭНов, при напряжении 230 В, Вт.					
верхний ТЭН	800	800	800	800	800
нижний ТЭН	1200	1200	1200	1200	1200
ТЭН-гриль	1200	1200	1200	1200	1200
круговой ТЭН	–	–	2000	2000	2000
Полезный объем духовки, л	52				
Размеры духовки, мм ширина x глубина x высота	598 x 565 x 595				
Размеры для монтажа, мм ширина x глубина x высота	550 x 540 x 570				
Вес нетто, кг	29,0 29,7	30,4	31,9	31,7 32,9	33,1 33,7
Содержание серебра, г	0,6	0,6	0,68	0,42	0,42
Содержание золота, г	–	–	–	0,1	0,1 –

Показатели энергетической эффективности:

Таблица 2

Контролируемые параметры: (СТБ 1810-2007)	Модель электродуховки	
	ДА602, ДА602-01, ДА622	ДА602-02, ДА602-03, ДА622-01, ДА622-02, ДА622-03
Класс энергоэффективности	В	А
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, Е (кВт · ч)	0,92	0,79
Полезный объем электродуховки, л	52	52
Полезный объем электродуховки, тип	Средний	Средний
Способ разогрева	Стандартный	Принудительной циркуляцией
Корректированный уровень звуковой мощности, дБА	48	53
Время термообработки, мин.	8,5	7

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

Средний срок службы духовки -10 лет, по истечении которого, во избежание непредвиденных опасных ситуаций, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроплитами, для определения возможности дальнейшей эксплуатации духовки или необходимости ее замены.

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Комплектующие	Модели духовки						
	ДА602	ДА622	ДА602-01	ДА622-01	ДА602-02	ДА622-02	ДА602-03 ДА622-03
Духовка	1	1	1	1	1	1	1
Противень для выпечки	1	1	1	1	1	1	1
Жаровня с антипригарным покрытием				1	1	1	1
Проволочные направляющие				1 компл.	1 компл.	1 компл.	1 компл.
Решетка	1	1	1	2	2	2	2
Телескопические полки						1 компл.	1 компл.
Жаровня для сбора жира	1	1	1	1	1	1	1
Вертел		1	1	1	1	1	1
Шашлычница							1
Жировой фильтр				1	1	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1	1	1	1	1	1
Гарантийная карта	1	1	1	1	1	1	1
Упаковка	1	1	1	1	1	1	1
Шурупы (шт.)	4	4	4	4	4	4	4

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОДУХОВКИ ВЫПУСКАЮТСЯ ПО I КЛАССУ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ И ДОЛЖНЫ ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К РОЗЕТКЕ, ИМЕЮЩЕЙ ЗАЗЕМЛЕНИЕ.

- ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКА СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ИЗБЕГАЙТЕ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВКИ.
- ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ НАГРЕВА ЧЕРЕЗ НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ (8-15 МИН - ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННОГО РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВКИ) НАЧИНАЕТ РАБОТАТЬ ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР, И ЧЕРЕЗ ЗАЗОР МЕЖДУ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ И ДВЕРЦЕЙ ДОЛЖЕН ВЫХОДИТЬ ПОТОК ВОЗДУХА. ЕСЛИ ЭТОГО НЕ ПРОИСХОДИТ, ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ НЕЛЬЗЯ. ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВА ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР ПРОДОЛЖАЕТ РАБОТАТЬ И ВЫКЛЮЧАЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОСЛЕ ОСТЫВАНИЯ ДУХОВКИ.
- ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫПОЛНИТЬ ЛЮБЫЕ РАБОТЫ ПО ЧИСТКЕ ДУХОВКИ, ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
- ИЗВЛЕКАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ МОЖНО ТОЛЬКО ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВСЕХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДУХОВКИ.
- НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В ПОЛГОДА ПРОВЕРЯЙТЕ СОСТОЯНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ КАКИХ-ЛИБО ДЕФЕКТОВ (ТРЕЩИНЫ, СЛЕДЫ ОПЛАВЛЕНИЯ, ЗАТВЕРЖДЕНИЕ ИЗОЛЯЦИОННОГО МАТЕРИАЛА) ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПАСНОСТИ НЕОБХОДИМО ЗАМЕНИТЬ ШНУР. ЗАМЕНУ ШНУРА ПИТАНИЯ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬ СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ИЛИ АНАЛОГИЧНЫЙ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ, ИЛИ ИЗГОТОВИТЕЛЬ.
- ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ ДУХОВКИ ПРОИЗВОДИТСЯ СПЕЦИАЛИСТАМИ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ДУХОВКОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ДУХОВКУ БЕЗ НАДЗОРА.
- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ДУХОВКИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ДУХОВКИ.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 КГ.

При пользовании духовкой необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.
 - ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРУ, ВКЛЮЧЕННОМУ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
 - ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРУ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
 - ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
 - ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР, НАХОДЯЩИЙСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Духовка не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с духовкой.
 - Если рядом с духовкой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей духовки.
 - Не оставляйте включённую духовку без надзора. Это может привести к несчастному случаю или пожару.

ПОМНИТЕ! НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ДУХОВКОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ.

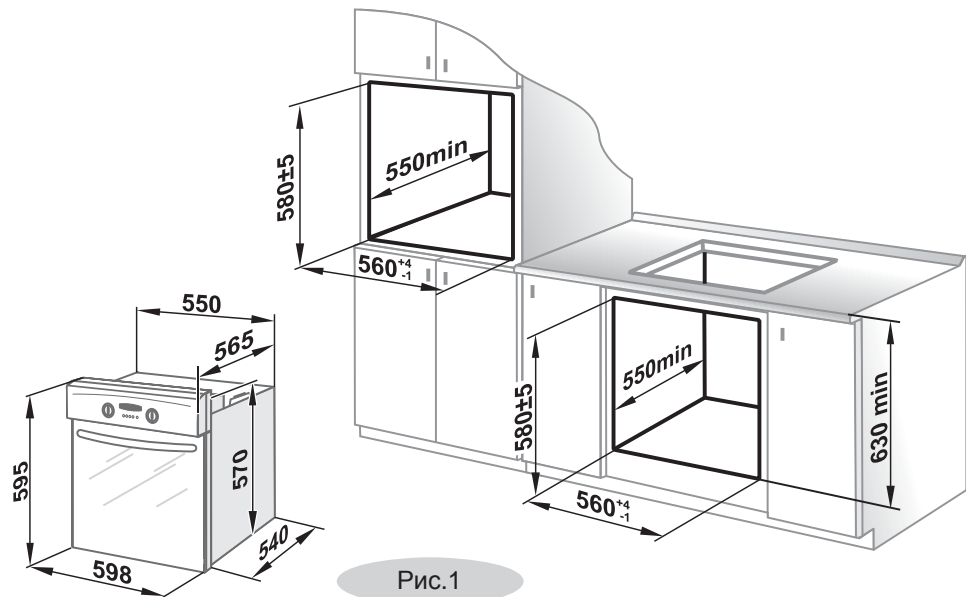
ВНИМАНИЕ! ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ НАГРЕВАТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.

5 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

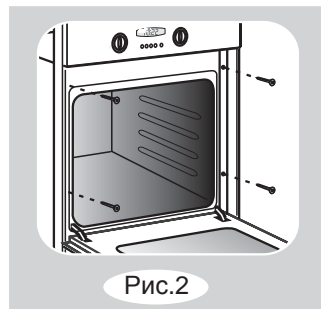
5.1 УСТАНОВКА

Распакованную духовку запрещается переносить за ручку дверцы, на верхнем кожухе имеются специальные ручки для переноски.

- Духовка встраивается в напольную тумбу или пенал кухонного гарнитура, в которых имеется ниша с размерами, указанными на рис. 1 (задняя стенка гарнитура отсутствует).



- Духовка устанавливается на дно ниши и закрепляется спереди (рис.2) шурупами, прилагаемыми в комплекте.
- Минимальные зазоры между боковыми стенками духовки и стенками мебели не менее 5 мм.



5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Духовка должна быть подключена только квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания электроприборов.
- Духовка подключается к сети шнуром питания с вилкой.
- Самостоятельно и неправильно подключенная духовка не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю.

Перед подключением мастер обязан проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети.
 - Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
 - Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от духовки.
 - Находится ли розетка в легкодоступном месте. Мебель, не должна ее закрывать.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ, ЗАДАВ ТЕМПЕРАТУРУ 250 °С.

При этом может появиться запах от выгорания консервационных материалов. Он безвреден, откройте форточку и все быстро проветрится.

6 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 УСТРОЙСТВО

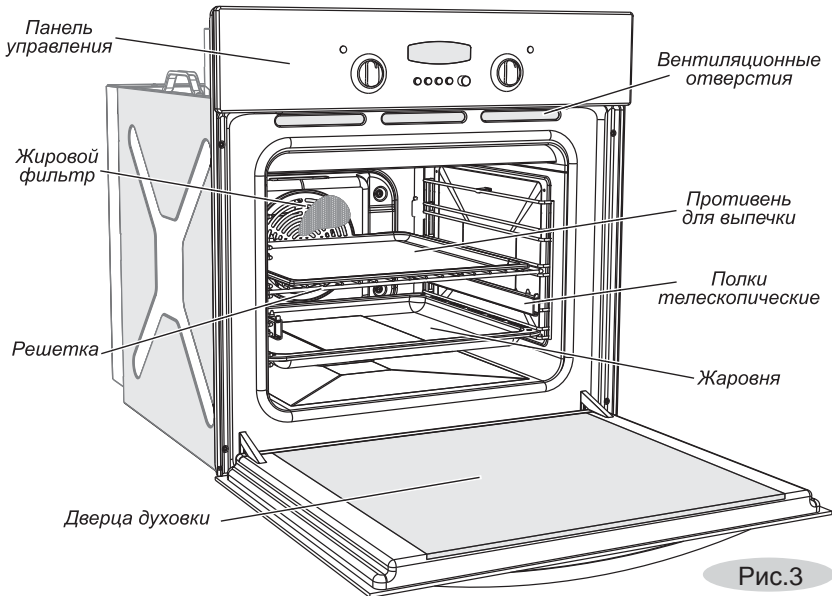


Рис.3

В принадлежности духовки входят:

- **Противень, жаровня с антипригарным покрытием*** предназначены для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющегося при приготовлении мясных блюд на решётке 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.
- ***Проволочные направляющие** предназначены для установки решетки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.
- ***Телескопические полки** крепятся на проволочные направляющие и служат для выдвигения готовящегося блюда за пределы горячей духовки.
- ***Жировой фильтр** устанавливается на кожух вентилятора и защищает вентилятор от попадания на него жировых и иных загрязнений в процессе приготовления пищи.

* - наличие этих элементов см. табл. 3.

Для удобства ухода за духовкой дверцу можно снять. Для этого:

- откройте дверцу,
- поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 4),
- закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

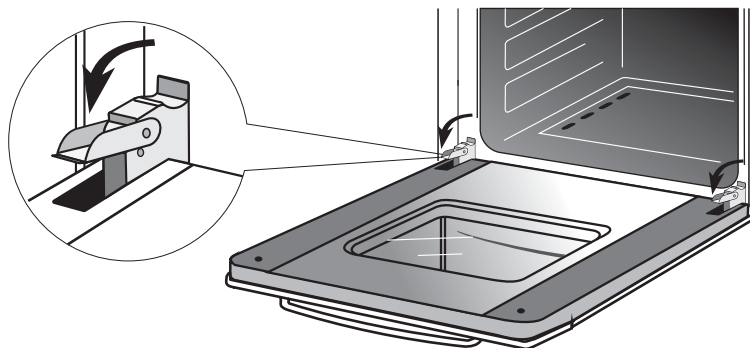


Рис.4

6.2 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

В зависимости от модели, управление духовкой производится вручную с помощью ручек терморегулятора (рис.5) и режимов работы (рис.6) вариант а или б, либо автоматически, задавая время включения (выключения) с помощью таймера (описание работы таймеров см.ниже).

Модификации Р, РН3М, РН4М имеют утапливаемые ручки управления. Чтобы привести их в рабочее положение, нужно кратковременно нажать на ручку (она выдвинется вперед).

Нужный режим работы или температура устанавливается поворотом ручки до совмещения с соответствующим символом. После завершения установок ручки можно «утопить»

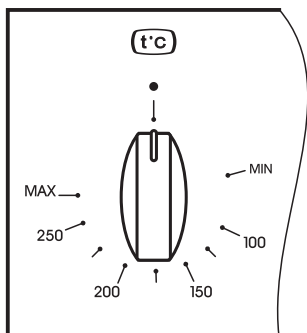


Рис.5

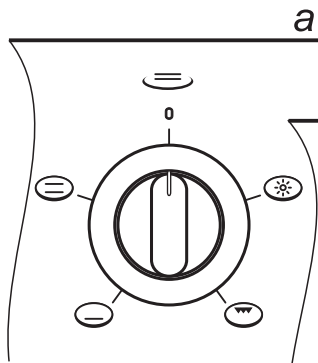
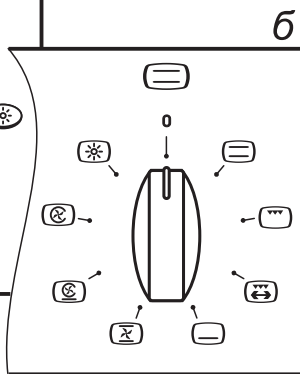


Рис. 6



Символы управления духовкой и их функции

Символ

Что включается

0 (●)	духовка выключена
	объемный нагрев духовки (нижний и верхний ТЭНы)
	ТЭН-гриль
	нижний ТЭН
	турбо-гриль (вентилятор и круговой ТЭН)
	вентилятор, нижний и верхний ТЭН
	турбо-гриль и нижний ТЭН
	освещение духовки
	ТЭН-гриль и вертел с электроприводом
MIN...MAX	диапазон температур нагрева духовки

Подсветка включена при всех рабочих режимах духовки.

6.3 УСТРОЙСТВО ДУХОВКИ

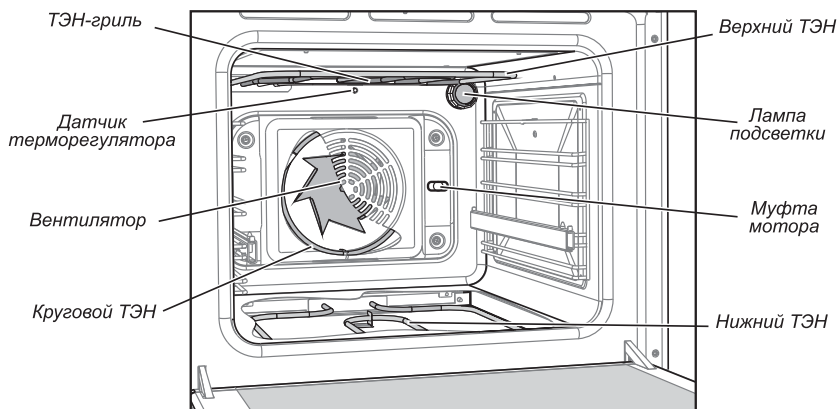


Рис.7

Телескопические полки могут быть установлены на разной высоте, в зависимости от того, на каком уровне должно идти приготовление пищи. Чтобы переустановить телескопическую полку, необходимо отвести ее нижний край (рис. 8), а затем движением вниз снять с проволочных направляющих. Установка на другой уровень производится в обратной последовательности.

Проволочные направляющие можно снять. (рис. 9).

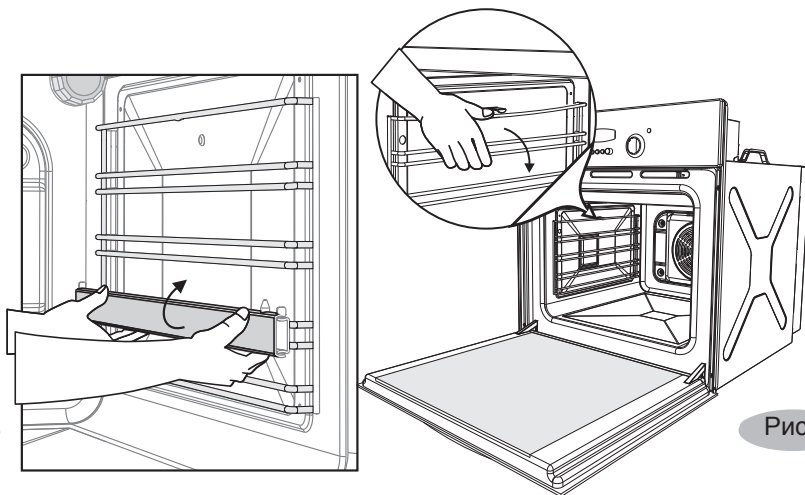


Рис.8

Рис.9

6.4 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модель ДА622.

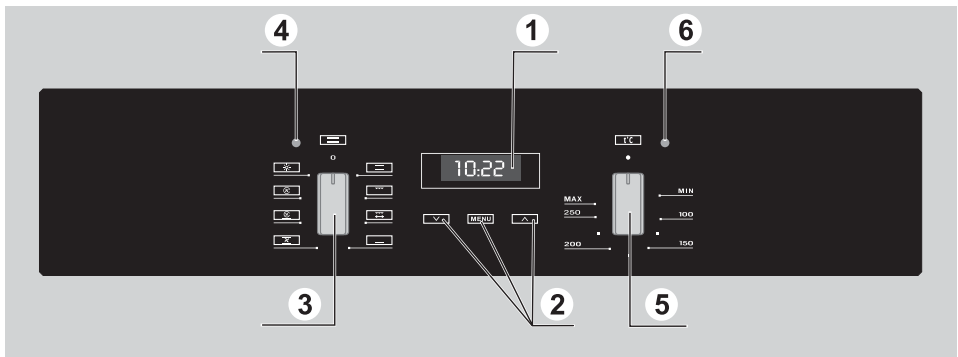


Рис.10

Модель ДА602 Т

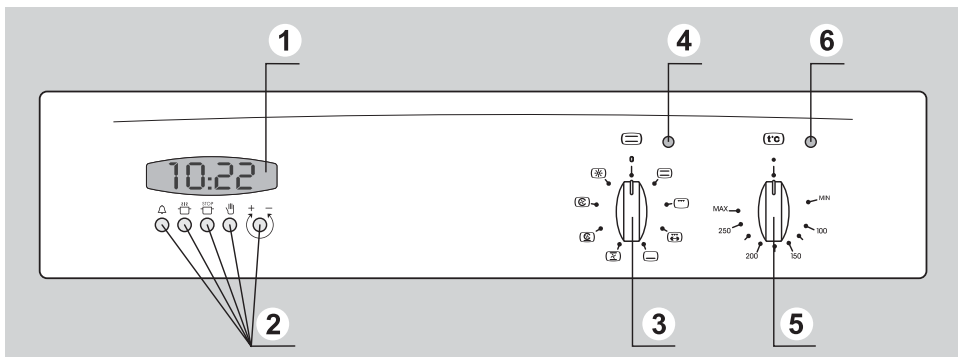


Рис.11

1. Табло электронного таймера.
2. Контактные зоны сенсорного таймера (ручка и кнопки электронного таймера).
3. Ручка режимов работы духовки (в модификации Р, РН3М, РН4М символы режимов работы расположены на ручке управления)

4. Сигнальная лампочка включения духовки (в модификации Р, РН3М, РН4М расположена в ручке режимов работы духовки).
5. Ручка терморегулятора духовки (в модификации Р, РН3М, РН4М шкала температур расположена на ручке).
6. Сигнальная лампочка терморегулятора (в модификации Р, РН3М, РН4М расположена в ручке).

Сенсорный или электромеханический таймеры (при их наличии) располагаются на месте электронного.

В руководстве дается описание всех функций и элементов оснащённости, которые могут присутствовать в духовке. Вам необходимо изучить те (см. таблицу на обложке), что имеются в Вашей модели.

6.5 ГРИЛЬ

- При пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225°C.
- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение ТЭН-гриля 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 шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень или жаростойкую посуду для приготовления следует устанавливать на вторую полку сверху. Мясо можно запекать и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно установить жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

6.6 ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

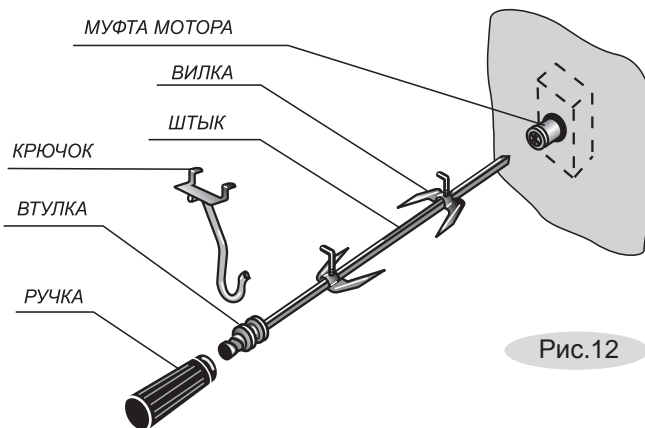


Рис.12

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки слева проема духовки и опустите крючок вниз (рис.13).

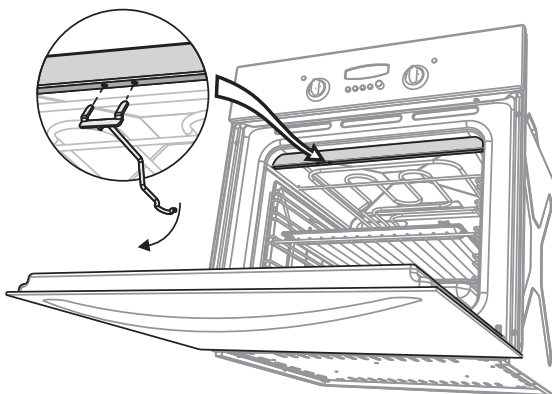


Рис.13

- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы (привязав крылья и ноги к тушке) и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Штык вертела располагается по диагонали внутри духовки. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис. 14).
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.
- Снизу необходимо установить жаровню для сбора жира.

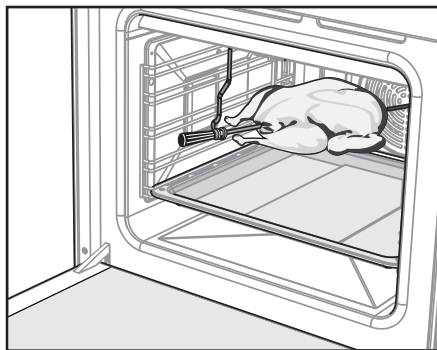


Рис.14

6.7 ШАШЛЫЧНИЦА

Описание установки и сборки шашлычницы (рис. 15)

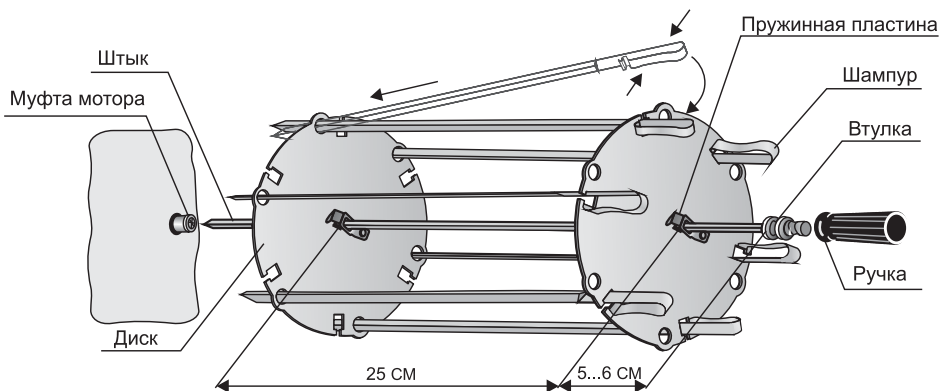


Рис.15

- Сжав пружинные пластины, оденьте на штык и установите диск на расстоянии 5-6 см от втулки.
- 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 провисания.
- Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска, расположенного у втулки.
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту мотора, а втулку повесьте на крючок.
- Включите электрогриль и мотор вертела 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, их рекомендуется размещать равномерно.

6.8 ВЕНТИЛЯТОР

- Применение вентилятора значительно расширяет возможности духовки и повышает качество выпечки.
- Применение функций, включающих работу вентилятора, позволяет готовить сразу на нескольких уровнях. Закуски, основные блюда и десерты можно устанавливать вместе, не опасаясь влияния запахов друг на друга. Главное, чтобы режимы выпечки (температура и время приготовления) этих блюд совпадали или были близки.

6.9 ТУРБО-ГРИЛЬ

- Эффект этой новинки заключается в том, что жар, создаваемый круговым ТЭНом, вентилятор направляет на приготавливаемое блюдо. Горячий воздух равномерно перемешивается и омывает блюдо со всех сторон, образуя снаружи румяную корочку. Мясо при этом внутри остается нежным и сочным.

- Включив функцию турбо-гриль “☼” и установив терморегулятором температуру 50 °С, Вы можете быстро разморозить продукты.

Выбирая и пробуя все режимы, комбинируя и сочетая их в различной последовательности, Вы превратите процесс приготовления в настоящее кулинарное колдовство, результатом которого будут блюда на объеденье родным и на диво соседям.

6.10 СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР



Рис.16

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

● Будильник.


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

Коснитесь зоны **“MENU”**. На табло появится символ **“”**. Касаясь зон **“√”** или **“^”**, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

Когда задана программа “будильник”, на табло горит символ **“”**.

Сигнал будильника отключается касанием любой зоны, при этом символ **“”** начинает мигать.

Для полного отключения будильника коснитесь зоны **“MENU”**.

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны **“MENU”**, выберите на табло символ **“”** и, касаясь зоны **“√”**, установите изображение **“0.00”**.

Будильник отключён.

Звуковой сигнал.



Продолжительность звукового сигнала, если его не отключать, - 7 минут. Тональность сигнала можно изменить. Для этого коснитесь одновременно зон **“√”** и **“^”**, при этом начнет мигать точечный индикатор. Коснитесь зоны **“MENU”**. На табло появится надпись **“ton1”** (или **“ton2”** или **“ton3”**), касаясь зоны **“√”**, выберите тональность сигнала.

• Приготовил - выключил.

В этом случае задается время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. Установленный диапазон времени продолжительности приготовления от 00ч:01мин до 10ч:00мин.

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 **“AUTO”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“dur”** или надпись **“end”**. Касаясь зон **“∨”** или **“∧”**, установите на табло время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. На табло загорятся символы **“AUTO”** 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 **“AUTO”** и .

4. По истечении заданного времени духовка выключится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ  и будет мигать надпись **“AUTO”**. 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 **“AUTO”** 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 “**AUTO**” 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 “**AUTO**” и “”.

2. Касанием зоны “**MENU**” выберите команду “**end**” (окончание приготовления), при этом горит символ “”, надпись “**AUTO**” 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 “**AUTO**”.

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 “**AUTO**”.

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 “**AUTO**” 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 “**AUTO**” - таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если надпись “**AUTO**” 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.

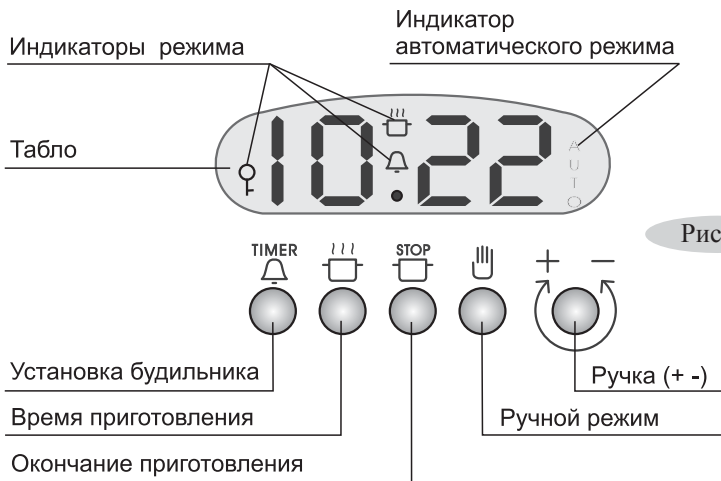
ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ОДНОВРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ «**0.00**» И «**AUTO**». ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО.

- 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°C за 10-15 минут.

6.11 ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР





Что может таймер:

- Показывать время.
- Служить будильником.
- В назначенное время **отключить** работающую духовку.
- По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** работающую духовку.
- **Блокировать** включение духовки (защита от детей).



Как задать программу

Вначале установите текущее время

- **Часы.**

1. Подключите духовку к электросети. На электронном табло должно попеременно мигать изображение “0.00” и надпись “AUTO”.
2. Нажмите одновременно кнопки “” и “” и, вращая ручку “(+ -)”, установите текущее время.
3. Корректировать «убежавшее» или отстающее время нужно по п. 2.





- **Будильник.**

1. Нажмите кнопку “” и, вращая ручку “(+ -)”, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.
Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок “”, который мигает во время звукового сигнала.
Сигнал будет звучать в течении 2-х минут, если его не отключить, нажав любую кнопку таймера.

ВНИМАНИЕ! В ОБОИХ СЛУЧАЯХ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ В НУЛЕВОМ ПОЛОЖЕНИИ.

- **Приготовил – отключил.**









Вы собираетесь приготовить блюдо и точно знаете режим, температуру и время выпечки. Тогда:

1. Нажмите кнопку “” и, вращая ручку “(+ -)”, установите время, необходимое для приготовления.
2. Ручкой режимов работы духовки установите выбранный способ нагрева, например, «объемный нагрев» “” (греет верх и низ духовки).
3. Ручкой терморегулятора установите необходимую температуру выпечки.
Духовка включится на заданное время в установленном режиме. При этом на табло будут гореть символы “AUTO” и “”.
4. По истечении заданного времени нагрев духовки прекратится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ “” и будет мигать надпись “AUTO”. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.
5. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.
6. Нажмите кнопку “” для перевода управления духовкой в ручной режим.
При этом надпись “AUTO” 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 духовка сделает сама.




Итак:

1. Нажмите кнопку " и, вращая ручку "(+ -)", установите на табло время приготовления. В нашем случае это "1.20".
На табло загорятся символы "AUTO" и ".
2. Нажмите кнопку " и ручкой "(+ -)" задайте время выключения духовки. У нас это будет "18.30".
По окончании установки времени, символ " погаснет и на табло останется гореть надпись "AUTO".
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, погаснет символ " и будет мигать надпись "AUTO". Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.
6. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.
7. Нажмите кнопку " для перевода управления духовкой в ручной режим. При этом надпись "AUTO" погаснет.

● Блокировка включения духовки.

Чтобы дети, балуясь, не могли включить духовку, можно установить блокировку.

Включение блокировки:

1. Убедитесь, что таймер находится в ручном режиме, т.е. не высвечивается надпись "AUTO".
2. Примерно на 8 секунд одновременно нажмите кнопки " и "". На табло появится надпись "On".
3. Поверните ручку "(+ -)" по часовой стрелке. На табло появится надпись "OF" и высветится символ ".

Через 5 секунд на табло рядом с символом “ F ”, вновь будет высвечиваться время.

Блокировка включена и любые попытки включить духовку поворотом ручек управления будут безрезультатны.

Отключение блокировки:

1. Убедитесь, что таймер находится в ручном режиме.
2. Примерно на 8 секунд одновременно нажмите кнопки “ A ” и “ OFF ”. На табло появится надпись “**OF**”.
3. Поверните ручку “**(+ -)**” по часовой стрелке. На табло появится надпись “**On**” и символ “ F ” погаснет.

Через 5 секунд на табло вновь будет высвечиваться время.

Блокировка отключена.

- **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 информацию.

- **Корректировка программы.**

Для корректировки заданной программы во время приготовления необходимо нажать соответствующую кнопку (табло укажет интересующую информацию) и, вращая ручку “**(+ -)**”, установить новое значение.

- **Отмена программы.**


Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите кнопку “ OFF ” и, вращая ручку “**(+ -)**”, установите на табло значение “**0.00**”.

Нужно запомнить!

- Если светится надпись “**AUTO**” - таймеру задана автоматическая программа.
- Если надпись “**AUTO**” мигает - таймер находится в режиме ожидания программирования.
- Если горит символ “ OFF ” - духовка включена (при условии, что установлен режим и температура нагрева).
- Если на табло горит символ “ F ” - управление духовкой заблокировано.

При всех этих моментах ручное управление духовкой невозможно.

Включенная блокировка позволяет пользоваться функцией «будильник».

- После отработки любого автоматического режима необходимо кнопкой “” перевести духовку в ручное управление.
- Если по какой-то причине произойдет сбой в подаче электричества, все программы исчезнут, на табло таймера попеременно будут мигать знаки “0.00” и “AUTO”. Программирование придется повторить заново. В ночное время с 22.00 до 6.00 часов, если не задана какая-либо программа, яркость свечения индикации автоматически уменьшается наполовину.

Еще раз напоминаем!


- 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.

6.12 ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Таймер имеет две функции управления духовкой:

1. Задание времени работы духовки (не более 120 мин.), по истечении которого происходит автоматическое отключение нагрева. Этой функцией удобно пользоваться, когда Вам известен режим, температура и время приготовления. Необходимо:
 - Ручкой режимов работы установить необходимый способ приготовления (например, включить верхний и нижний ТЭН “”).
 - Ручкой терморегулятора задать температуру нагрева.
 - Поворачивая ручку таймера по часовой стрелке, установить время приготовления.


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

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

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

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

2. Работа духовки в обычном ручном режиме “”.

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

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

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

ЗАДАЙТЕ ВРЕМЯ И ДУХОВКА ВКЛЮЧИТСЯ.

7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 УХОД ЗА ДУХОВКОЙ

- Содержите духовку в чистоте. Чистая духовка служит дольше, в ней приятно готовить, и пища получается аппетитней.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ОТКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

- Эмалированные и стеклянные поверхности духовки следует мыть кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать мягкой тканью.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размочите.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности духовки.

ВНИМАНИЕ! ОЧИСТКУ ДУХОВКИ ПАРОМ НЕ ПРИМЕНЯТЬ.

7.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее рекомендуется вымыть, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прилипшие загрязнения нужно размочить и удалить при помощи чистящего средства.
- Для удобства очистки проволочные направляющие и жировой фильтр можно снять.

7.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите духовку от сети.
- Отверните стеклянный плафон (рис.18).
- Снимите плафон боковой подсветки (рис.19).

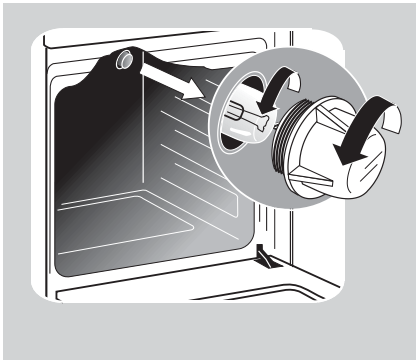


Рис.18

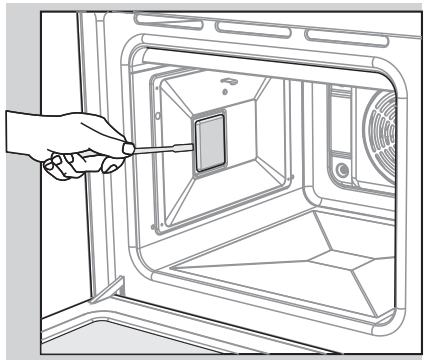


Рис.19

ВНИМАНИЕ! ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, УБЕДИТЕСЬ ЧТО ДУХОВКА ВЫКЛЮЧЕНА, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой со следующими характеристиками:
Напряжение — 220-230 В,
Мощность — 15 Вт. (25 Вт. для боковой подсветки)
Лампа должна быть с малым цоколем (E14) и малой колбой.
- Установите плафон (плафон боковой подсветки защёлкивается).
- Подключите духовку к сети.

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню, решетку, жировой фильтр, телескопические полки с проволочными направляющими), затем протереть насухо. Отклейте этикетку энергоэффективности.
- 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.
- Старайтесь лишней раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

8.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги. Пирог большего веса готовится дольше.
- 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 высыхивается. 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.

8.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ



- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- 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 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.

8.4 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Таблица 4

Режимы	Наименование блюд	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин	
<p>Объёмный нагрев сверху и снизу.</p>  <p>Это основной традиционный режим работы духовки. Практически все блюда, если не указан какой-то специальный режим, готовятся в этом режиме.</p>	Корж для торта	0,7	2	180-210	15-20	
	Бисквитный торт	0,7	2	170-190	40	
	Пирог из дрожжевого теста	1,5	2	180-200	30-35	
	Кулебяка	1,8	2	180-200	30-50	
<p>Запекание картофеля</p> <p>2</p>	2	200	60			
	ТЭН-гриль с вертелом	Кусочки курицы	1-1,5	3	225	20*
	 <p>Для приготовления продуктов на гриле и подрумянивания готовых блюд.</p> <p>Тушки птицы и большие куски мяса, вращаясь на вертеле, запекаются равномерно и качественно.</p>		4	225	2-5*	
Курица (целиком)	1,5	225	90			
<p>Нагрев снизу</p>  <p>Позволяет допекать или подрумянивать блюдо снизу.</p>	Разогрев пищи					

Продолжение таблицы 4

Режимы	Наименование блюд	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
Турбо-гриль. 	Булочки из дрожжевого теста	1,5	2 и 4	200	10-15
Вентилятор равномерно распределяет тепло, образуемое круговым центральным ТЭНом. Режим для разморозки продуктов и приготовления блюд на двух уровнях одновременно.	Разморозка курицы	1		min	30**
Объёмный нагрев с вентилятором. 	Мелкая выпечка: - булочки из дрожжевого теста - печенье из песочного теста	1,5	2 и 4	180-200	10-15
Предназначен для приготовления на двух уровнях.	Свинина (кусками)	1		200	15
	Курица (кусочками)	2		225	50-90
		3		210-225	30

Продолжение таблицы 4

Режимы	Наименование блюд	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
Нагрев снизу с вентилятором.  Можно готовить пирожные, торты, пиццу, быстро разогревать уже готовые блюда, сушить грибы, фрукты, ягоды и стерилизовать консервируемые продукты.	Творожный торт	1	2	160	40-50
	Дрожжевое тесто	1,5	2	170	30-45
	Песочный пирог	1	2	180	40-50
	Пицца из дрожжевого теста.	0,7	2	200	10-15
К указанному времени приготовления следует добавить 15-20 мин. предварительного прогрева пустой духовки при температуре приготовления блюда. * Время приготовления указано для одной стороны. ** Без предварительного прогрева духовки.					

Рекомендации по приготовлению в духовке являются ориентировочными. Ваш собственный вкус и опыт, возможно, внесут необходимые корректировки.

9 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

9.1 ПЕРЕВОЗКА И ХРАНЕНИЕ

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

9.2 УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую духовку, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если духовка будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите ТЭНы и вентилятор.

10 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи духовки.
- При отсутствии штампов и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска духовки заводом.
- Гарантийный срок эксплуатации духовки, эксплуатируемой с повышенной интенсивностью в местах, допускающих общее пользование, – 6 месяцев со дня установки, а при отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа и записи об установке – со дня выпуска прибора изготовителем.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- 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 “СВИДЕТЕЛЬСТВЕ ПРОДАЖИ” И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - некомплекта духовки, 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 духовки лицами, не имеющими на это право;
 - использования духовки в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- **ВНИМАНИЕ:** ПО ВОПРОСАМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНИКИ GEFEST ВЫ МОЖЕТЕ ПОЗВОНИТЬ НА ТЕЛЕФОН «ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ» НАШЕЙ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ В БРЕСТЕ:
для РБ - **8 (0162) 21-24-54**, для ДРУГИХ СТРАН - **+(375 162) 21-24-54**
ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗАПИСЬ ПЕРЕГОВОРОВ.

Адреса дилерских сервисных центров, производящих ремонт духовок «Гефест»

	Наименование уполномоченных организаций, адрес, территория обслуживания	(Код) Телефон
Россия	ООО "Азимут" 400057 г. Волгоград, ул.Армавирская, 2 Астраханская обл., Волгоградская обл., Краснодарский край, Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Пензенская обл., Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Республика Калмыкия, Республика Татарстан, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика.	+(7 8442) 724010
	ООО "АКИ" 394026 г. Воронеж, ул.Машиностроителей, 8 Белгородская обл., Воронежская обл., Курская обл., Липецкая обл., Тамбовская обл.	+(7 4732) 774999
	ООО НПО "Урал Гефест" 620109 г. Екатеринбург, ул.Мельникова, 52 Алтайский край, Амурская обл., Еврейская автономная обл., Иркутская обл., Камчатский край, Кемеровская обл., Красноярский край, Курганская обл., Магаданская обл., Новосибирская обл., Омская обл., Пермский край, Приморский край, Республика Бурятия, Республика Саха (Якутия), Республика Тыва, Республика Хакасия, Сахалинская обл., Свердловская обл., Томская обл., Тюменская обл., Удмуртская Республика, Хабаровский край, Ханты - Мансийский АО, Челябинская обл., Забайкальский край, Чукотский АО, Ямало - Ненецкий АО.	+(7 3432) 469829
	ООО "Луч" 153024 г. Иваново, ул.Заводская,13 Владимирская обл., г.Москва, Московская обл., Ивановская обл., Ярославская обл.	+(7 4932) 472020
	ООО "Русское раздолье" г. Калининград, ул.Лейтенанта Яналова,42 Брянская обл., Владимирская обл., Московская обл., Калининградская обл., Калужская обл., Костромская обл., Курская обл., Пензенская обл., Псковская обл., Смоленская обл., Тверская обл., Тульская обл., Ярославская обл.	+(7 495) 5584194
	ООО "Юлас" 350049 г. Краснодар, ул.Аэродромная, 168 Краснодарский край.	+(7 8612) 282231
	ООО "Югторг" 350000 г. Краснодар, ул.Чапаева, 92 Московская обл., Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Краснодарский край, Республика Адыгея, Ростовская обл., Республика Северная Осетия - Алания, Ставропольский край.	+(7 8612) 100036
	ООО "Престиж-Гефест" 352200 Краснодарский край, ст. Динская, ул.Полевая, 7 Краснодарский край, Республика Абхазия, Республика Адыгея.	+(7 86162) 54646
	ООО "Третий Полос" 398001 г. Липецк, ул. 8 марта, 36 Белгородская обл., Владимирская обл., Воронежская обл., Московская обл., Калужская обл., Курская обл., Липецкая обл., Оренбургская обл., Орловская обл., Республика Башкортостан, Республика Дагестан, Рязанская обл., Самарская обл., Ставропольский край, Тамбовская обл., Тульская обл., Ульяновская обл.	+(7 4742) 310807
	ООО "Тандем" 115088 г. Москва, Большой Дворяной пер., 11/8, стр.1 Московская обл.	+(7 495) 5832896

ООО "Ви-Стронг" 123060 г. Москва, ул.Маршала Соколовского, 3 Владимирская обл., г.Москва, Московская обл., Калужская обл., Костромская обл., Нижегородская обл., Оренбургская обл., Ярославская обл., Республика Башкортостан, Республика Коми, Республика Татарстан, Рязанская обл., Тверская обл., Тульская обл., Удмуртская Республика,	+ (7 499) 1942290 + (7 499) 1947947
ООО "Оптима" 121351 г. Москва, ул.Молодогвардейская, 33/1 Архангельская обл., Владимирская обл., Вологодская обл., г. Москва, Московская обл., Кировская обл., Костромская обл., Тамбовская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Рязанская обл., Удмуртская Республика, Чувашская Республика, Ярославская обл.	+ (7 495) 5508880
ООО "ЭДО-Трэйд" 121471 г. Москва, ул.Петра Алексеева, 12 г.Москва, Московская обл., Республика Мордовия, Оренбургская обл., Пензенская обл., Республика Северная Осетия - Алания, Тамбовская обл., Тверская обл., Ульяновская обл.	+ (7 495) 4441649
ООО "Талион" 127282 г. Москва, Чермянский проезд, 7, оф. 502 Воронежская обл., г.Москва, Московская обл., Республика Татарстан, Рязанская обл., Тамбовская обл., Тверская обл., Тульская обл., Ярославская обл.	+ (7 495) 3801872
ООО "РБТК" 127247 г. Москва, Дмитровское шоссе, 100, стр.3 г.Москва, Московская обл., Калужская обл., Кировская обл., Республика Мордовия, Республика Башкортостан, Республика Коми, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Рязанская обл., Тверская обл., Тульская обл., Удмуртская Республика, Чувашская Республика, Ярославская обл.	+ (37517) 2094811 + (37517) 2540452
ООО "Гортез" г. Москва, ул. Москворечье, 42 Курская обл., Новгородская обл., Орловская обл., Тульская обл.	+ (37517) 2220101
ООО "БытПромСервис" 143980 Московская обл., г. Железнодорожный, ул.Советская, 18, офис 3 Владимирская обл., г. Москва, Московская обл., Калужская обл., Кировская обл., Костромская обл., Нижегородская обл., Республика Коми, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Смоленская обл., Тверская обл., Ульяновская обл., Чувашская Республика.	+ (7 495) 6859299
ООО "Берингов пролив Дельта" 141282 Московская обл., г. Ивантеевка, ул.Толмачева, 27 Московская обл.	+ (7 495) 5000560
ООО "Центр бытовой техники" 141400 Московская обл., г. Химки, ул. Кольцевая, 8 Владимирская обл., Вологодская обл., г.Москва, Московская обл., Ивановская обл., Калужская обл., Кировская обл., Костромская обл., Краснодарский край, Липецкая обл., Пермский край, Республика Коми, Республика Татарстан, Ростовская обл., Рязанская обл., Тверская обл., Тульская обл., Челябинская обл., Ярославская обл.	+ (7 495) 5727071
ООО "Старт" 103098 г. Н.Новгород, ул. Артельная, 22 Костромская обл., Республика Мордовия, Нижегородская обл., Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Чувашская Республика.	+ (7 8314) 394524
ООО "Техмаркет" 603127 г. Н.Новгород, ул. Федосеенко, 57 Нижегородская обл.	+ (7 8312) 759797 + (7 8312) 258811
ООО "Бытовая техника" 644076 г. Омск, пр-т Космический, 99/2 Кемеровская обл., Красноярский край, Курганская обл., Омская обл., Новосибирская обл., Республика Алтай, Томская обл., Тюменская обл., Челябинская обл.	+ (7 3812) 543576

Россия	ООО "Микадо" 347540 Ростовская обл., г. Пролетарск, ул.Ленина, 120а Московская обл., Краснодарский край, Ростовская обл., Ставропольский край.	+ (7 86374) 99131
	ЗАО "Лебединский ТД" 344093 г. Ростов-на-Дону, ул.Днепропетровская, 50В Краснодарский край, Ростовская обл., Ставропольский край.	+ (7 8632) 521689
	ООО "Оберон-95" 344019 г. Ростов-на-Дону, ул.Мясникова, 54 Ростовская обл., Краснодарский край, Республика Дагестан, Кабардино - Балкарская Республика, Республика Северная Осетия - Алания.	+ (7 8632) 767470
	ООО "Белтхоторг" 344111 г. Ростов-на-Дону, пр-т. 40-летия Победы, 117 Астраханская обл., Волгоградская обл., Кабардино - Балкарская Республика, Краснодарский край, Республика Адыгея, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Ростовская обл., Ставропольский край, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика.	+ (7 8632) 693810
	ЗАО "Универпроект" 443068 г. Самара, ул.Дыбенко, 120 Оренбургская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Самарская обл., Тюменская обл., Ульяновская обл.	+ (7 8462) 297873
	ООО "Гефест-Нева" г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, 29, лит. А Московская обл., г. Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Оренбургская обл., Орловская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Самарская обл., Ульяновская обл.	+ (7 8482) 664388 + (7 8482) 267436
	ООО "Ринго" 192174 г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, 111 Архангельская обл., Вологодская обл., г. Москва, Московская обл., г. Санкт - Петербург, Ленинградская обл., Мурманская обл., Новгородская обл., Псковская обл., Республика Карелия, Республика Коми.	+ (7 812) 3093311
	ООО "Вятка - Сервис" 196158 г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 5 г. Санкт - Петербург, Ленинградская обл., Псковская обл.	+ (7 812) 3828803 + (7 812) 3712464
	ООО "Техноком" 410030 г. Саратов, ул. Большая Затонская, 19/21, оф. 27 Пензенская обл., Саратовская обл.	+ (7 8452) 486327
	ООО "Солярис-95" 410005 г. Саратов, ул. Посадского, 264 Пензенская обл., Самарская обл., Саратовская обл., Ульяновская обл.	+ (7 8452) 327922
	ООО "Автоконт" 214031 г. Смоленск, ул. Бабушкина, 7 Белгородская обл., Брянская обл., Калининградская обл., Калужская обл., Курская обл., Орловская обл., Псковская обл., Смоленская обл., Тульская обл.	+ (7 4812) 317467
	ООО "Норд-Сервис" 355044 г. Ставрополь, ул. Кулакова, 24 Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Краснодарский край, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Республика Калмыкия, Республика Северная Осетия - Алания, Ставропольский край, Чеченская Республика.	+ (7 8652) 943850
	ООО ПКФ "Айова" 356244 Ставропольский край, г.Михайловск, ул. Коллективная, 1 Кабрдино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Краснодарский край, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Республика Калмыкия, Ростовская обл., Ставропольский край, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика.	+ (7 86553) 59379
	ООО "Комфорт" 170000 г.Тверь, бульвар Радищева, 33/35 Тверская обл.	+ (7 9032) 432939

Россия	ООО "Газтехника+" 450022 г.Уфа, ул.Губайдуллина, 19, корп. 6 Калужская обл., Кировская обл., Оренбургская обл., Пермская обл., Республика Башкортостан, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Удмуртская Республика, Челябинская обл., Чувашская Республика.	+ (7 3272) 532426
	Азербайджан	
	ЗАО "Гидромашсервис" AZ1029 г. Баку, пр-т им. Г.Алиева, 119 г. Баку.	+ (99412) 4982187
Казахстан		
	ТОО "Гефест LTD" 050012 г. Алматы, ул. Толе Би, 113 г. Алматы.	+ (77272) 725495
	ТОО "Квант" 090000 г. Уральск, ул. Гагарина 2/3 Западно - Казахстанская обл.	+ (77112) 283133
Кыргызстан		
	СОО "ХолСтин" 720160 г. Бишкек, ул. Лермонтова, 1Б г. Бишкек.	+ (996312) 630984
Латвия		
	АО "Диксонс" LV-1009 г. Рига, ул. Матиса, 92 г. Рига.	+ (371) 67299655
Молдова	ООО ПКФ "Декостар" MD2068 г. Кишинев, Московский пр-т, 6 г. Кишинев.	+ (37322) 499324
	АО ТД "Камелия" MD2068 г. Кишинев, Московский пр-т, 11/1 г. Кишинев.	+ (37322) 449103
Таджикистан		
	ЧП Муродов У.А. г. Душанбе, ул. Рудаки, 64, кв. 46 г. Душанбе.	+ (992372) 274456
Узбекистан		
	ZIVO-TECHNIKS 700059 г. Ташкент, ул. У. Носира, 132 г. Ташкент.	+ (99871) 2500446
Украина	ООО "Кефей" 21037 г. Винница, ул. Космонавтов, 53 г. Винница.	+ (380432) 561297
	ООО "Риколл" г. Хмельницкий, ул. Примакова, 52 г. Хмельницкий.	+ (380382) 701395
	ООО "Артель" г. Киев, ул. Нищинского, 5 г. Киев.	+ (38044) 4070564
	ООО "Синт" г. Киев, ул. Желябова, 8/4 г. Киев.	+ (38044) 5017009
	ООО "Технокомплектинвест" г. Киев, ул. Промышленная, 2 г. Киев.	+ (38044) 5762024
	ООО "Медтерм" Одесская обл., Коминтерновский р-н, с. Красноселка, ул. Совхозная, 1 г. Одесса.	+ (38048) 7114294
Эстония		
	ООО "Газиексперт" г. Таллинн, Петербургское шоссе, 90 г. Таллинн.	+ (3726) 214966, 212409

Беларусь	РТУ СП ОАО "Брестгазоаппарат" 224016 г. Брест, ул. Карбышева, 4 г. Брест.	+ (375162) 235097
	ОПГХ "Брестмежрайгаз" 224012 г. Брест, ул. Янки Купалы, 80 г. Брест.	+ (375162) 446093
	ОДО "Домтехсервис" 210026 г. Витебск, пр-т Людникова, 4 г. Витебск.	+ (375212) 432257
	ОП "Витебскгаз" 210029 г. Витебск, ул. В.Терешковой, 3 г. Витебск.	+ (375212) 472030
	ГОПГХ "Гомельмежрайгаз" 226696 г. Гомель, ул. Владимировая, 4 г. Гомель.	+ (375232) 428721
	ООО "Нора - Сервис" 245640 г. Гомель, ул. Интернациональная, 10 г. Гомель.	+ (375232) 741173
	ООО "Салби - Гродно" 230009 г. Гродно, ул. Горького, 72-210 г. Гродно.	+ (375152) 417999
	ГОПГХ "Гродномежрайгаз" 230003 г. Гродно, ул. Карского, 2 г. Гродно.	+ (375152) 790134
	"Гродноблгаз" 230003 г. Гродно, пр-т Космонавтов, 60/1 г. Гродно.	+ (375152) 790085
	ГМПГХ "Мингаз" 220037 г. Минск, ул. Ботаническая, 11 Заводской район Ленинский район Московский район Октябрьский район Первомайский район Советский район Фрунзенский район Центральный район Партизанский район	+ (37517) 2951076 + (37517) 2235156 + (37517) 2089411 + (37517) 2751175 + (37517) 2801120 + (37517) 2620120 + (37517) 2550140 + (37517) 2889663 + (37517) 2992875
	УП "Белрембытэлектро" 220039 г. Минск, ул. Чкалова, 30, оф.64 Республика Беларусь.	+ (37517) 2078082
	ООО "Лучший мастер" 220089 г. Минск, ул. Гурского, 37, пом.6 н г. Минск.	+ (37517) 2773419
	РУП "Могилевторгтехника" 212011 г. Могилев, ул. Белинского, 35 г. Могилев.	+ (375222) 242570
	ОПГХ "Могилевмежрайгаз" 212030 г. Могилев, ул. Габровская, 11 г. Могилев.	+ (375222) 482410