

Таблица 5

Оснащенность духовки		Модель и номер исполнения духовки по оснащенности							
		ДА 602	ДА 602-01	ДА 602-02	ДА 602-03	ДА 622	ДА 622-01	ДА 622-02	ДА 622-03
	сенсорный								•
1	Таймер	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 6

Модель	Модификация	Панель	Цвет	
			Панели	Стекла панорамного
ДА 602,-01,-02,-03		Эмалированная	Белый	Белый
	К		Коричневый	Коричневый
	А		Черный	Черный
	Н1М	Нерж. сталь	Серебристый	Зеркальный
Н2М	Зеркальный с накладками			
ДА 622,-01,-02,-03		Стеклопанель	Черный (рисунок)	Черный (рисунок)
	М		Зеркальный	Зеркальный
	С		Серебристый	Серебристый
	В		Бежевый	Бежевый
	Б		Белый	Белый
	Д1		Черный (рисунок)	Черный (рисунок)
	Д2		Черный (рисунок)	Черный (рисунок)
	Д5Б		Белый (ручки металлизация)	
Н3М, Н4М	Зеркальный с накладками	Зеркальный с накладками		
ДА 622-02, -03	Р	Стеклопанель с выдвигаемыми ручками	Черный	Черный
	РН3М, РН4М		Зеркальный с накладками	Зеркальный с накладками
ДА 622,-01,-02,-03	К	Стеклопанель	Коричневый	Коричневый
	А		Черный	Черный

# ЭЛЕКТРОДУХОВКА

## ВСТРАИВАЕМАЯ

Руководство по эксплуатации,  
техническому обслуживанию и установке

### ЭД В ДА 602



### ЭД В ДА 622



**GEFEST**

Унитарное предприятие  
"Гефест-техника"

Республика Беларусь,  
224002, Брест,  
ул. Суворова, 21





ДА602-18.indd  
ОблДА602-18-1.indd  
№ заказа

**Руководство по эксплуатации,  
техническому обслуживанию  
и установке  
ДА602.00.0.000 РЭ**

---

---

**СОДЕРЖАНИЕ**

Модели и модификации духовок	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	7
5.2 Управление духовкой	8
5.3 Устройство духовки	10
5.4 Панель управления	11
5.5 Гриль	12
5.6 Гриль с вертелом	13
5.7 Шашлычница	14
5.8 Вентилятор	15
5.9 Турбо-гриль	15
5.10 Сенсорный таймер	16
5.11 Электронный таймер	21
5.12 Электромеханический таймер	25
6 Установка	26
7 Подключение	27
8 Обслуживание духовки	
8.1 Уход за духовкой	28
8.2 Чистка духовки	28
8.3 Замена лампы	29
8.4 Техническое обслуживание	29
9 Возможные неисправности и методы их устранения	30
10 Практические советы	
10.1 Приготовление в духовке	30
10.2 Приготовление пирогов	31
10.3 Приготовление мяса и рыбы	32
10.4 Режимы приготовления	33
11 Транспортирование и хранение	36
12 Утилизация	36
13 Гарантии изготовителя	37
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)	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.
- 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 проведение данных работ.
- 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.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
  - за дефекты и повреждения, 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.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

## 2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!** ПРИБОР ВЫПОЛНЕН ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖЕН ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ. ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ УСТАНОВЛЕННЫМ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ НОРМАМ.

- ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА.
- 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. ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО.
- 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.
- ПЕРИОДИЧЕСКИ (НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В ПОЛГОДА) ПРОВЕРЯЙТЕ СОСТОЯНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ (СМ. РАЗДЕЛ 8.4).
- ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ ДУХОВКИ ПРОИЗВОДИТСЯ СПЕЦИАЛИСТАМИ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.

**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.
- 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 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 СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.

### 3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Модель духовки	ДА602	ДА602-01	ДА622-01	ДА602-02	ДА602-03
	ДА622			ДА622-02	ДА622-03
Диапазон номинальных напряжений, В Номинальная частота, 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 нижний ТЭН ТЭН-гриль круговой ТЭН	800 1200 1200 –	800 1200 1200 –	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 2000
Класс электробезопасности	I				
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	29,8 30,5	31,2	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 –

Таблица 2 - Показатели энергетической эффективности

Контролируемые параметры: (СТБ 1810-2007)	Модель электродуховки	
	ДА602, ДА602-01, ДА622	ДА602-02, ДА602-03, ДА622-01, ДА622-02, ДА622-03
Класс энергоэффективности	B	A
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, E (кВт · ч)	0,92	0,79
Способ разогрева	Стандартный	Принудительной циркуляцией
Корректированный уровень звуковой мощности, дБА	48	53
Время термообработки, мин.	8,5	7
Полезная поверхность противня, см <sup>2</sup>	1130	
Примечание - Энергопотребление духовки соответствует классу А для режима приготовления - турбогриль 		

## 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

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	2	2	2	2
Проволочные направляющие	1 компл.	1 компл.	1 компл.	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
Винты (шт.)	2	2	2	2	2	2	2

## 5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

### 5.1 УСТРОЙСТВО

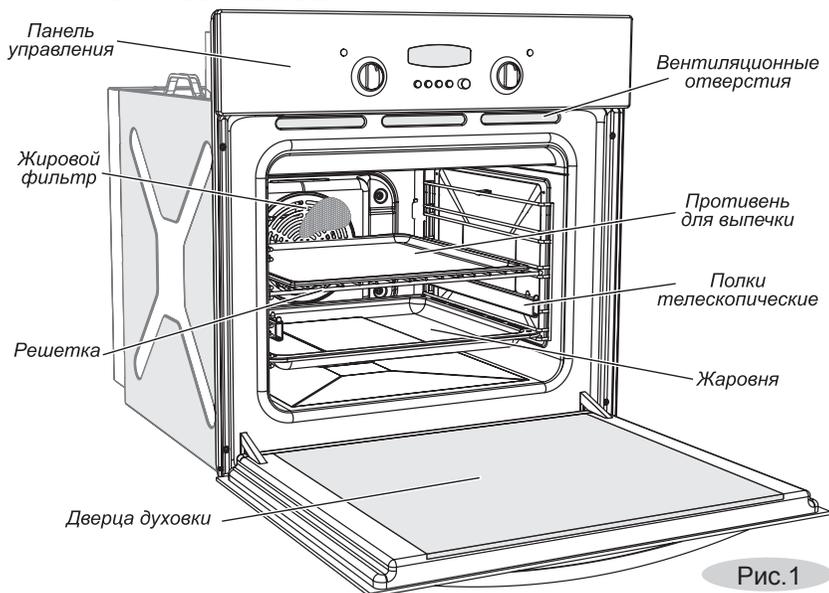


Рис.1

#### В принадлежности духовки входят:

- **Противень** предназначен 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 выдвигания 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. 2),
- закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

*Установку дверцы производите в обратной последовательности.*

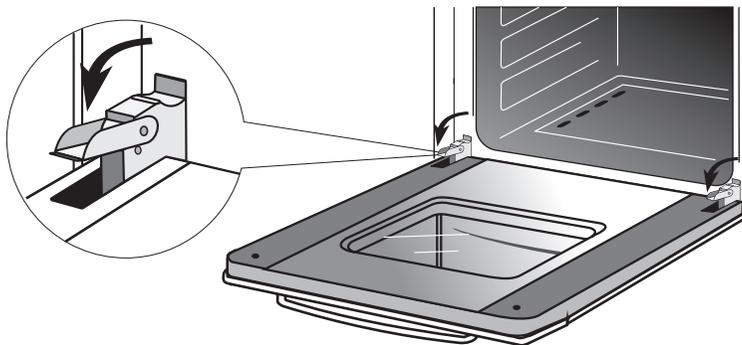


Рис. 2

## 5.2 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

В зависимости от модели, управление духовкой производится вручную с помощью ручек терморегулятора (рис.3) и режимов работы (рис.4) вариант а или б, либо автоматически, задавая время включения (выключения) с помощью таймера (описание работы таймеров см.ниже).

Модификации Р, РН3М, РН4М имеют утопливаемые 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»

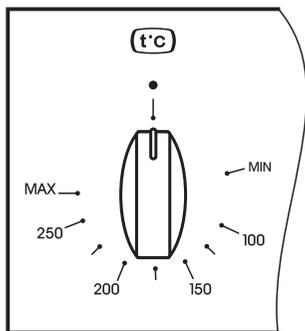


Рис. 3

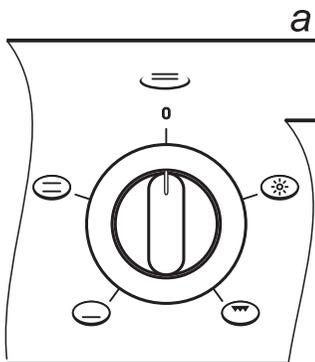
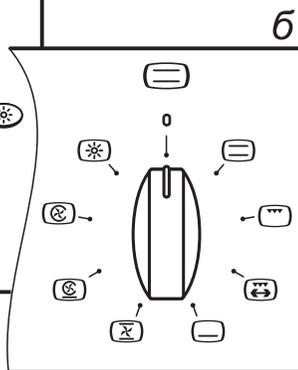


Рис. 4



## 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.

### 5.3 УСТРОЙСТВО ДУХОВКИ

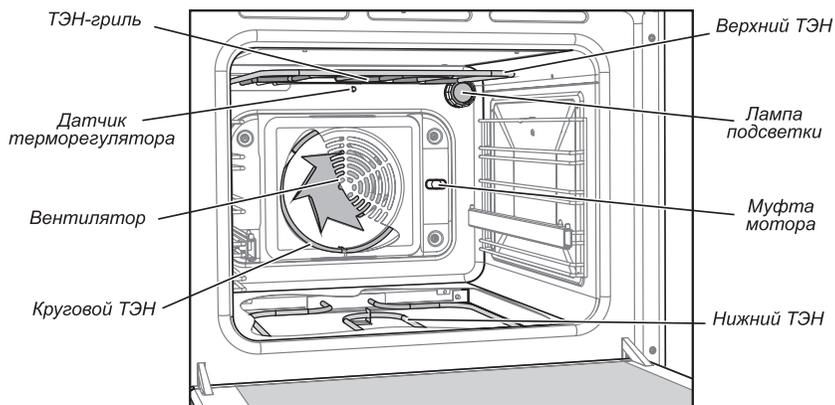


Рис.5

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. 6), а затем движением вниз снять с проволочных направляющих. Установка на другой уровень производится в обратной последовательности.

Проволочные направляющие можно снять. (рис. 7).

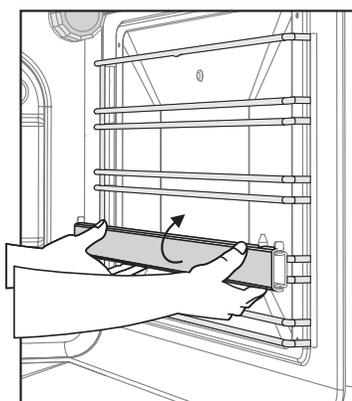


Рис.6

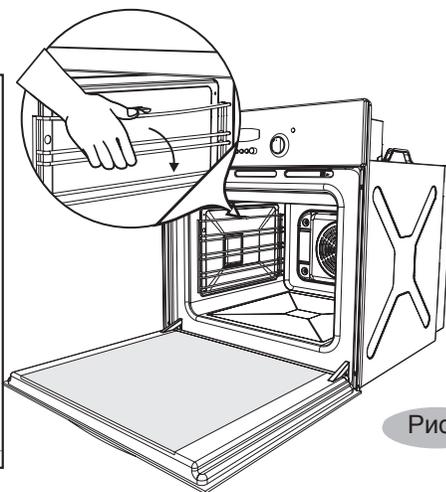


Рис.7

## 5.4 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Модель ДА622.

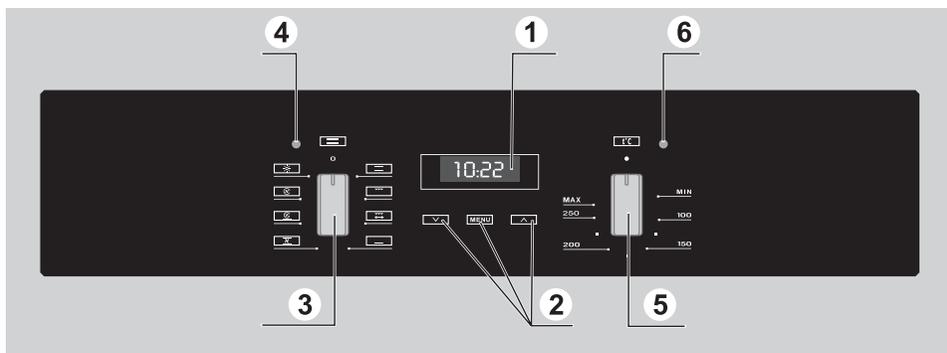


Рис. 8

### Модель ДА602

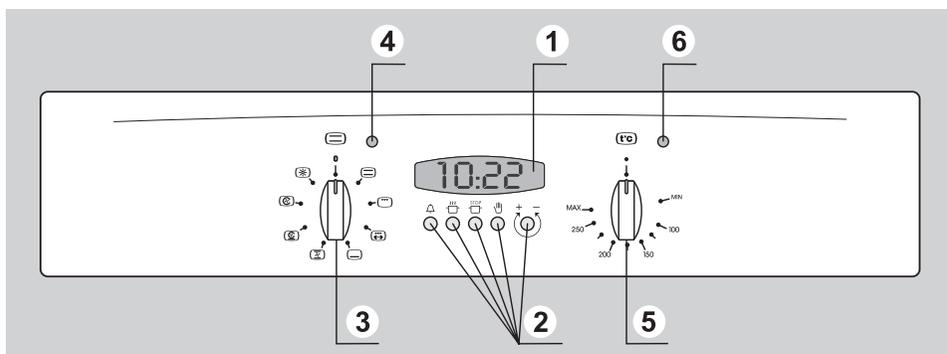


Рис. 9

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.*

## 5.5 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.**

## 5.6 ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

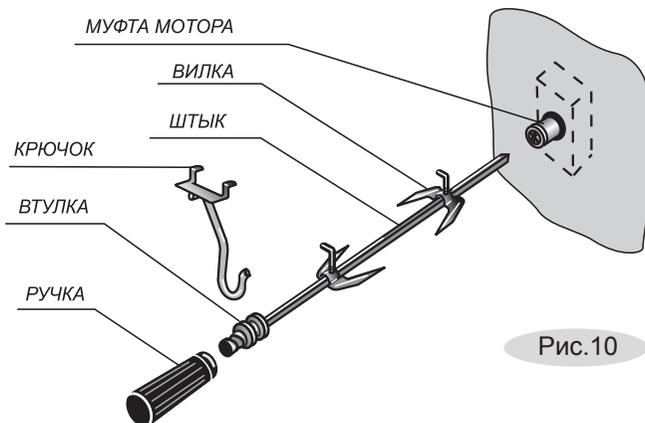


Рис.10

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

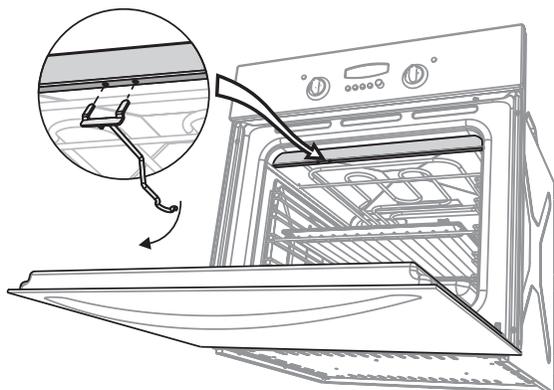


Рис.11

- 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. 12).
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.
- Снизу необходимо установить жаровню для сбора жира.

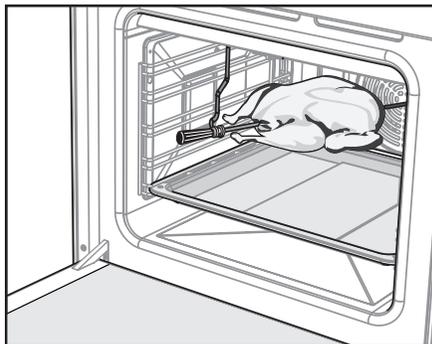


Рис.12

## 5.7 ШАШЛЫЧНИЦА

Описание установки и сборки шашлычницы (рис. 13)

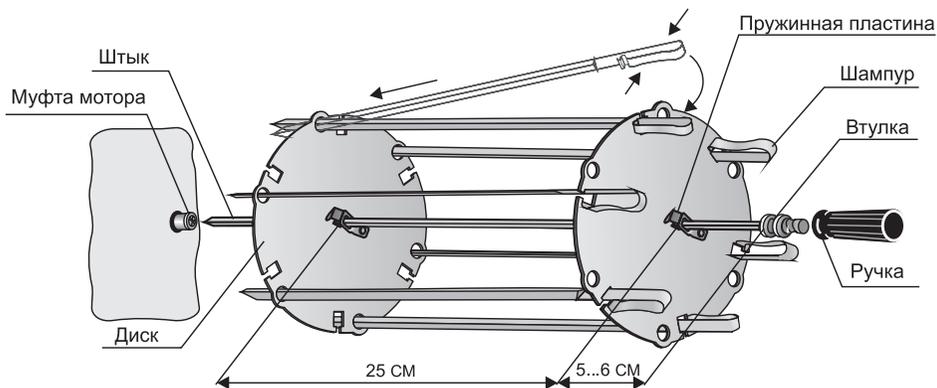


Рис.13

- 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.

## 5.8 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.

## 5.9 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 turbo-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.*

## 5.10 СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР



### Что может таймер:

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

### Особенности таймера:

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

## Как задать программу

### ● Часы.

1. Подключите 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 **“V”** 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°C. 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°C.

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.

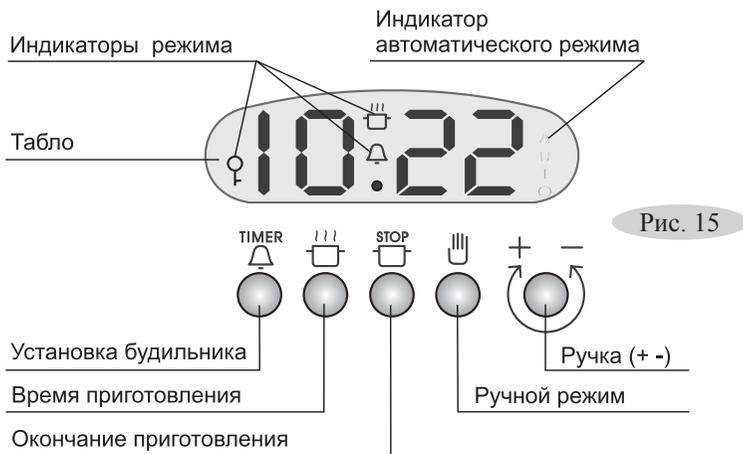
**ВНИМАНИЕ!** ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ОДНОВРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ «0.00» И «AUTO». ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО.

- 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.

## 5.11 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 “АУТО”.
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 “” 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 “” 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 “”, 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 “” и “”. На табло появится надпись “**OF**”.
3. Поверните ручку “(+ -)” по часовой стрелке. На табло появится надпись “**On**” и символ “” 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 “” 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 “” - духовка включена (при условии, что установлен режим и температура нагрева).
- Если на табло горит символ “” - 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.

## 5.12 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 нужное 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 ручную.

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

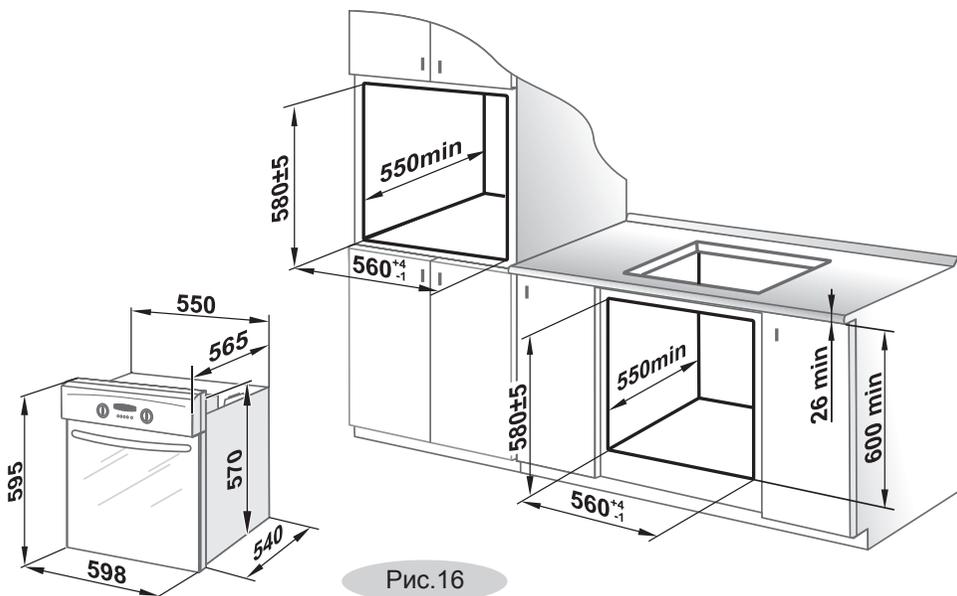
**ВНИМАНИЕ!** КОГДА РУЧКА ТАЙМЕРА НАХОДИТСЯ В НУЛЕВОМ ПОЛОЖЕНИИ, НАГРЕВ ДУХОВКИ ПРИ УСТАНОВЛЕННОМ РЕЖИМЕ И ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ПРОИСХОДИТ.

ЗАДАЙТЕ ВРЕМЯ И ДУХОВКА ВКЛЮЧИТСЯ.

## 6 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.16 (задняя стенка гарнитура отсутствует).



- Духовка устанавливается на дно ниши и закрепляется спереди (рис.17) винтами, прилагаемыми в комплекте.
- Минимальные зазоры между боковыми стенками духовки и стенками мебели не менее 5 мм.



## 7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Духовка должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами
- Духовка подключается к сети шнуром питания с вилкой. Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Отключение также может осуществляться с помощью встроенного в стационарную проводку выключателя, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.
- Самостоятельно и неправильно подключенная духовка не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток, удлинителей.
- Для того, чтобы включить духовку, после подключения её к электросети необходимо установить на электронном или сенсорном таймере текущее время или установить ручку электромеханического таймера в положение «ручной режим».

### **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.
- Установку ручек управления в нулевом положении.
- **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.

## 8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВКИ

### 8.1 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.
- Если снимались ручки управления, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- 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.
- 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.

### 8.2 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. Прикипевшие загрязнения нужно размочить и удалить при помощи чистящего средства.
- Для удобства очистки проволочные направляющие и жировой фильтр можно снять.

### 8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

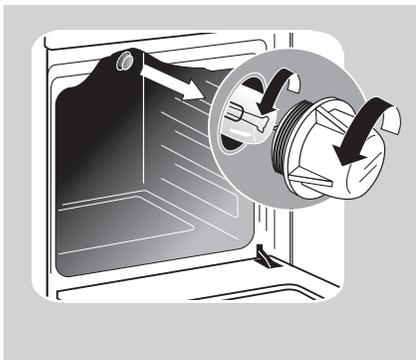


Рис.18

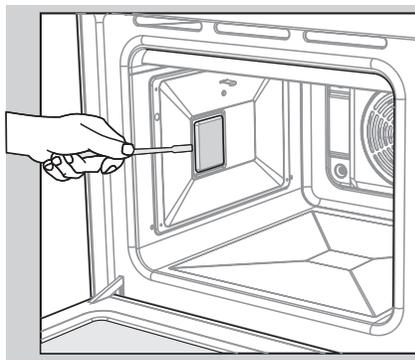


Рис.19

**ВНИМАНИЕ!** УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, 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.

### 8.4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не допускается затвердевания и трещин на изоляции шнура питания.

При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

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.

## 9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если при эксплуатации прибора возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к 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 прибор от сети и обратитесь в сервисную службу.

**ВНИМАНИЕ!** ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПРИБОРА 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 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### 10.1 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.
- 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 лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

## 10.2 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 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.

### **10.3 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.

## 10.4 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>	Рыба	1,5	2	180-200	30-40
	Пицца	0,7	2	180-210	13-15
	Запекание картофеля	2	2	200	60
	Пирог из дрожжевого теста	1,5	2	170-200	25-40
	Корж для торта	0,7	2	180-210	15-20
	Бисквитный торт	0,7	2	170-190	40
Кулебяка	1,8	2	180-200	30-50	
<p>ТЭН-гриль</p>  <p>ТЭН-гриль с вертелом</p>  <p>Для приготовления продуктов на гриле и подрумянивания готовых блюд.</p>	Курица кусочками	1-1,5	3	225	20*
	Подрумянивание готовых блюд	-	4	225	2-5*
	Курица на вертеле	1,5		225	60-90
<p>Турбо-гриль</p>  <p>Вентилятор равномерно распределяет тепло, образуемое круговым центральным ТЭНом. Режим для разморозки продуктов и приготовления блюд на двух уровнях одновременно.</p>	Разморозка курицы	1,5	2	min	30**
	Разморозка мяса	1,5	2	min	40-50**
	Свинина кусочками (на 2-х уровнях)	1	2 и 3	200-220	25-30
	Булочки из дрожжевого теста (на 2-х уровнях)	1,5	2 и 4	200	10-15

Продолжение таблицы 4

Режимы	Наименование блюд	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
Объёмный нагрев с вентилятором.  Предназначен для приготовления на двух уровнях.	Курица кусочками	1,5	2	210-225	50-70
	Курица кусочками (на 2-х уровнях)	3	2 и 4	210-225	30
	Свинина кусочками	0,5	2	200-220	25-30
	Свинина кусочками (на 2-х уровнях)	2	2 и 4	225	50-90
	Булочки из дрожжевого теста	0,8-1,0	1	180	10-15
	Булочки из дрожжевого теста (на 2-х уровнях)	1,5	2 и 4	180-200	10-15
	Печенье из песочного теста (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	200	15

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.	Пицца	0,7	1	200	15-20
	Творожный торт	1	2	160	40-50
	Дрожжевое тесто	1,5	2	170	30-45
	Песочный пирог	1	2	180	40-50
ТЭН нижний 	Разогрев пищи				
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.*

## **11 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ 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.

## **12 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.

## 13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

- 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 отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМИЙ, 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:
  - некомплектности 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.
- По вопросам обслуживания и ремонта прибора, как гарантийного, так и послегарантийного, необходимо обращаться к продавцу или в указанные им в гарантийной карте сервисные организации.

Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

**Унитарное предприятие «Гефест-техника»**

- для РБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01;

- для других стран - +375162 27-68-27; 27-61-01

- адрес электронной почты - [qt.sa@gefest.org](mailto:qt.sa@gefest.org)

**Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники  
(товарный знак «GEFEST»)**

№ п/п	Наименование уполномоченной организации:	Адрес	Телефон:
<b>Российская Федерация</b>			
1.	ООО ТД «Нева»	445610, г. Тольятти, ул. Базовая, 8а	+7 8482 557980 557990
2.	ООО «Компания АКИ»	394026, г. Воронеж, ул. Машиностроителей, 8	+7 4732 774999
3.	ООО «Престиж-Гефест»	352200, Краснодарский Край, ст. Динская, ул. Полевая 17	+7 8616 254646
4.	ООО «Техбытпроект»	143980, г. Железнодорожный, ул. Советская, 78	+7 495 9567057 +7 495 6859299
5.	ООО «Луч»	153024, г. Иваново, ул. Заводская, 13	+7 4932 472323 472984
6.	ООО «Фаворит»	350007, г. Краснодар, ул. Захарова, 7/1	+7 8612 100036 100039
7.	ООО «ДВС»	350072, г. Москва, ул. Садовническая, 82, стр. 2	+7 8612 253371
8.	ООО «ТД Джентли»	398042, г. Липецк, Универсальный проезд, 14	+7 4742 310807 353715
9.	ООО Техномир групп	398042, г. Липецк, Универсальный проезд, 14	+7 4742 321979
10.	ООО «РБТК»	127247, г. Москва, Дмитровское шоссе, 100, стр.3	+ 7 495 7304096
11.	ООО «Айова»	356244, Ставропольский край, г. Михайловск, ул. Коллективная, 1	+7 865 5359379 5359378
12.	ООО «Горгез»	г. Москва, ул. Москворечье, 43	+7 495 2535805 +37517 2220101
13.	ООО «Девятка»	141411, г. Москва, Ленинградское шоссе, 354	+7 499 3403099
14.	ООО «Технология»	121351, г. Москва, ул. Молодогвардейская, 33/1	+7 495 5508880
15.	ООО «Эстел»	127282, г. Москва, ул. Полярная, 31В, стр. 1	+7 495 3801872
16.	ООО «Простор»	115419, г. Москва, ул. Орджоникидзе, 11	+7 495 2323474
17.	ООО «Джа-эла»	111250, г. Москва, Судостроительная вл., 52а	+7 499 6186428 495 2340152
18.	ООО «Бытовая техника»	644076, г. Омск, пр-т Космический, 99/2	+7 3812 543576 322063
19.	ЗАО «Лебединский ТД»	344022, г. Ростов-на-Дону, ул. Днепропетровская, 50В	+7 8632 587302 521689
20.	ООО «Белтехторг»	344111, г. Ростов-на-Дону, Пр-т 40-летия Победы, 117	+7 8632 693810
21.	ООО «Содружество»	344019, г. Ростов-на-Дону, ул. 19-я линия, 57	+7 863 2518544 2955917
22.	ООО «Диорит-Экспо»	347800, Ростовская обл., г. Каменск Шахтинский, ул. Ворошилова, 152	+7 8636 540505 544735 544734

23.	ООО «Веста-Сервис»	170001, г. Тверь, ул. Спартак, 50	+7 4822 323565 420389
24.	ЗАО «Универпроект»	443068, г. Самара, ул. Дыбенко, 120	+7 8462 297873
25.	ООО «Простые решения»	410030, г. Саратов ул. Б.Загонская, 19/21, оф. 27	+7 8452 965436
26.	ООО «Автоконт»	214031, г. Смоленск, ул. Бабушкина, 7	+7 4812 317467
27.	ООО «Ринго»	192174, г. Санкт-Петербург, Большой смоленский пр-т, ба, офис 417	+7 812 3093311
28.	ИП Балашова	355031, г. Ставрополь, ул. 7-я промышленная, 6	+7 8652 943814 395530
29.	ООО «Газтехника+»	450022, г. Уфа, ул. Губайдулина, 19, корп. 6	+7 3472 740274
30.	ООО «Группа Центросервис»	141400, Московская обл., г. Химки, ул. Ленинградская, 9	+7 485 5727071 5727072
31.	ООО «Компания Тотал»	400057, г. Волгоград, ул. Армавирская, 2	+7 8442 724010 725333
32.	ООО «Техмаркет»	603127, г. Н.Новгород, ул. Федосеенко, 57	+7 8312 759797
33.	ЗАО «Торговый Дом Транспутьмаш»	104014, г. Москва, ул. 3-я Сокольническая, д. 5, стр. 1	+7 495 6486742 9735403
34.	ООО «Юлас»	350049, г. Краснодар, Аэродромная, 168	+7 8612 282231
35.	ООО «Самара Газ Техника»	443045, г. Самара, ул. Революционная, 76	+7 8462 647850
36.	ООО «Теплотехника сервис»	300041, г. Тула, ул. Оборонная, 37	+7 4872 700069 700078 700070
37.	ООО «ПСГ Система»	191014, г. Санкт-Петербург, ул. Артиллерийская, 1А	+7 812 6040028 6040029
38.	ООО «ТК Техторг»	215806, Смоленская обл. г. Ярцево, ул. Гагарина, 50, кв. 2	+7 495 4843402 4843233 4843647
39.	ООО «Газмаш»	109240, г. Москва, ул. В. Радищевская, 13	+7 495 9157643 9151114
40.	ООО «Поволжье»	420049, г. Казань, ул. Восстания, 60	+7 843 5440366 5440178
41.	ООО «Татгазселькомплект»	420004, г. Казань, ул. Горьковское шоссе, 30	+7 843 5577913 5577921 5577923
42.	ООО «Новогазкомплект»	119602, г. Москва, ул. Академика Анохина, д. 6, корп. 3, оф. 511	+7 495 4375348
43.	ООО «Авангард-БТ»	119454, г. Москва, пр-т Вернадского, 24, оф.3	+7 495 3620234 +7 962 9434289
44.	ООО «Газсервис+»	121596, г. Москва, ул. Ташкентская, 7 А	+7 495 2237147 474 2330177
45.	ООО «ВТФ Техника»	г. Кострома, ул. Коммунаров, 5	+7 4542300107
46.	ООО ТД «Мир»	368000, г. Хасавьюрт, ул. Набережная, 20	+7 8722 602663 608882 603003

47.	АСЦ «Вятка-сервис»»	196158, г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, 5	+7 812 3828803 3712464 3270470
48.	ООО «Технокласс»	400007, г. Волгоград, ул. Металлургов, 29	+7 8442 724010 725333
<b>Украина</b>			
1.	ООО «Кефей»	21008, г. Винница, ул. Пирогова, 154а	+38 0432 561297 561298
2.	ООО «Контрол»	29000, г. Хмельницкий, ул. Прибужская, 20/1	+38 0382 701395 050 4381948
3.	ООО «Артель»	03148, г. Киев, ул. В. Верховинца, 10, оф. 427	+38 044 4070564
4.	ИП Хлыстов	09100, г. Киев, ул. Магнитогорская, 1	+38 044 5012954
5.	ООО «Софт-Лайн»	43006, г. Луцк, ул. Стуса, 11	+38 033 2771023
6.	ООО «Синт»	03680, г. Киев, ул. Желябова, 8/4	+38 044 5017009 4908597 4902552
7.	ООО «Айсберг-Украина»	83112, г. Донецк, ул. Туполева, 17	+38 062 3860550 050 4262077
8.	ООО «Межотраслевой комплекс ЮГ»	49000, г. Днепропетровск, ул. Набережная им. В.И. Ленина, 29а	+38 056 2362945
<b>Латвия</b>			
1.	ООО «Диксонс»	LV-1009, г. Рига, ул. Матиса, 92	+371 27070537
<b>Казахстан</b>			
1.	ТОО «Азия-Гефест»	030003, г. Актобе, ул. Шевченко, 21	+77 132 502177
2.	ТОО «Дом техники - Актау»	130000, Мангистауская обл., г. Актау, 4мкр, зд. 36, ТД «Атлант»	+7 729 524243 502074
3.	ТОО «Кок-Терек и К»	050026, г. Алматы, ул. Богенбай Батыра, 255, кв. 9	+7 727 3274067 3 755876
4.	ТОО «Планета 59»	110000, г. Костанай, ул. Алтынсарина, 144	+7 142 568056 +7 777 3018274
5.	ТОО «Гефест ЮГ»	160016, г. Шымкент, ул. Жобек Жолы	+7 725 2515566 775 2786381 701 2211885
6.	ТОО «Квазар сервис»	150000, г. Петропавловск, ул. Интернациональная, 4	+7 7152 500777 +7 777 192000
7.	ИП Данабаев Н.С.	060007, г. Атырау, ул. Канцева, 4, кв. 6, ТД «Байлык»	+7 722 368430 701 5221661
8.	ТОО «Квант»	090000, г. Уральск, ул. Гагарина, 2/3	+77 112 284619 283737
<b>Молдавия</b>			
1.	ООО ПКФ «Декостар»	MD2068, г. Кишинев, Московский проспект, 6	+37 322 499324 311046
2.	АО ТД «Камелия»	MD2068, г. Кишинев, Московский проспект, 11/1	+37 322 403723
3.	ООО «Грамада»	3200, г. Бендеры, ул. Гагарина, 2/6	+37 355261717
<b>Кыргызстан</b>			
1.	ООО «Планета Трейд Сервис»	720005, г. Бишкек, ул. Байтик Батыра, 72	+99 6312 595930 6772 520037
2.	ОсОО «ХолСтин»	720160, г. Бишкек, ул. Лермонтова, 1Б	+99 6312 604163

<b>Узбекистан</b>			
1.	ООО «Magic Original Trade»	г. Ташкент, ул. Катарал и Мехр, квартал «Ц», 19/1	+9 9871 2500446
2.	ООО «TASH-GEFEST» ООО «Santexkeramin»	111227, Ташкентская обл., Кибрайский р-н, с/с Янгиобод, ул. Ахунбабаева, 43	+99 871 2666401 2648452 99 8909471047
3.	ЧП Афизов А.	г. Самарканд, ул. А. Темура, 32	+99 895 5001529
4.	ООО «Универсал маиший курилиш савдо»	г. Ургенч, ул. Тинчлик, 36	+99 862 5140708
5.	ООО «BELROSSA VDO»	100170, г. Ташкент, п-д Сайрам, 92	+99 871 1203065 +99 891 1337531
<b>Туркменистан</b>			
1.	ЧП Аксенова М. М.	744007, г. Ашгабат, Пр-т Магтымгулы, 56-5	+99 365 812640
<b>Азербайджан</b>			
1.	ЗАО «Гидромашсервис»	AZ1029, г.Баку, пр-т им. Г.Алиева, 119	+99 74124982187
<b>Грузия</b>			
1.	ФНПП «Джорджбели»	г. Тбилиси, ул. Товстоногова, 5	+99 532 965375 355612 8 0172 339078 8 0172 339077

<b>Ремонтные организации РБ по ремонту электрических плит, духовых шкафов, столов бытовых электрических встраиваемых и воздухоочистителей (товарный знак “GEFEST”)</b>		
<b>Наименование уполномоченной организации:</b>	<b>Адрес:</b>	<b>Телефон:</b>
<b>Брест и Брестская область</b>		
ремонтно-технический участок СП ОАО «Брестгазоаппарат» и унитарного предприятия «гефест-техника»	г. Брест, ул.Орджоникидзе, 35	8-0162-23-50-97
ОАО «Кантор-сервис»	г. Кобрин, ул. Интернациональная, 1	8-01642-22-4-11
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
<b>Витебск и Витебская область</b>		
ЧТУП «Гефестион»	г. Новополоцк, ул. Калинина, 3	8-0214-53-63-65
<b>Гродно и Гродненская область</b>		
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
<b>Минск и Минская область</b>		
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
<b>Могилев и Могилевская область</b>		
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
<b>Гомель и Гомельская область</b>		
ООО «Лучший мастер»	г. Минск, ул. Гурского, 37	8-017-277-34-19
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
ООО «Нора-Сервис»	г. Гомель, ул. Интернациональная, 10	8-0232-74-09-16 8-029-674-09-16 8-029-533-09-16