

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке 6101.00.0.000 РЭ

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит	на обложке
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	2
3 Технические характеристики	4
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	7
5.1 Устройство	7
5.2 Панель управления	8
5.3 Горелки стола	9
5.4 Конфорка стола	9
5.5 Духовка газовая (газоэлектрическая)	10
5.6 Духовка электрическая	12
5.7 Газовый гриль	13
5.8 ТЭН-гриль	14
5.9 Вертел	14
5.10 Шашлычница	15
5.11 Подсветка духовки	15
5.12 Таймер механический	15
5.13 Таймер электромеханический	16
5.14 Таймер электронный	16
5.15 Таймер электронный многофункциональный	17
5.16 Крышка плиты	19
5.17 Ящик выдвижной	19
6 Установка	20
7 Подключение	20
7.1 Подсоединение к газовой сети (баллону)	21
7.2 Подсоединение к электрической сети	22
7.3 Рекомендации ремонтным службам	23
8 Практические советы	24
8.1 По использованию горелок стола	24
8.2 По приготовлению в духовке	25
8.3 По приготовлению пирогов	25
8.4 По приготовлению мяса и рыбы	28
9 Обслуживание плиты	28
9.1 Уход за плитой	28
9.2 Чистка духовки	29
9.3 Замена лампы	29
10 Возможные неисправности и методы их устранения	30
11 Техническое обслуживание плиты	31
12 Транспортирование и хранение	31
13 Утилизация	31
14 Гарантии изготовителя	32

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты газозлектрические бытовые моделей ПГЭ 6101, ПГЭ 6102, ПГЭ 6110, ПГЭ 6111, ПГЭ 6112, ПГЭ 6502, ПГЭ 5101, ПГЭ 5102, ПГЭ 5110, ПГЭ 5111, ПГЭ 5112, ПГЭ 5502 их исполнения и модификации, и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке.
Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15150.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, по которым проводится обязательная сертификация.
- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживания газозлектрических плит. Для осуществления гарантийного обслуживания Вашей плиты необходимо обратиться в сервисный центр по обслуживанию бытовой техники (адрес вносится в свидетельство продажи и гарантийные талоны при покупке). Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.
- Перед подключением требуйте проверки соответствия вида и давления газа в сети настройке плиты, параметры которой указаны в настоящем руководстве по эксплуатации и табличке изделия.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам плиты, 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 плиты должен быть заполнен талон установки.
- Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.
- Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.
- Внимательно прочтите данное руководство, где есть вся информация по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
 - за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
 - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки).
- **ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОНА БУДЕТ УСТАНОВЛЕНА, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.**
- Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.
При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).
Объем помещения кухни должен быть не менее:
 - для плит с 3 газовыми горелками - 12 м³
 - для плит с 4 газовыми горелками - 15 м³
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ.**

- Размещение и эксплуатация подключаемых к плите баллонов для сжиженного газа должны осуществляться в соответствии с действующими в Вашем регионе нормативными документами в области газоснабжения и безопасности.
- Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** во избежание возникновения пожара:
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
 - УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т.П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФРОК. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
 - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА.
 - СУШИТЬ НАД ПЛИТОЙ БЕЛЬЕ.
 - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ И В ХОЗЯЙСТВЕННОМ ОТДЕЛЕНИИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ПЛИТЫ, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКИХ ДЕЙСТВИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОГНЕМ ИЛИ ИСКРОБРАЗОВАНИЕМ: НЕ ЗАЖИГАТЬ СПИЧКИ, НЕ КУРИТЬ, НЕ ВКЛЮЧАТЬ (ВЫКЛЮЧАТЬ) ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ И Т.П.!
- Для устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.
- Перед началом уборки или проведением других операций по обслуживанию плиты необходимо отключить от электрической сети.
- Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа (см. раздел 11).
- Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.
- **ЗНАЙТЕ:** НЕЛЬЗЯ ТУШИТЬ ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ. ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!
- **ПОМНИТЕ:** НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
- Обычно они происходят:
 - при касании горячих частей плиты;
 - при расплескивании кипящих жидкостей;
 - в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.
 Будьте внимательны и не допускайте детей к работающей плите.
- Для плит со стеклянным столом:
 - **ВНИМАНИЕ!** ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА, - ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших горелках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 45 кг!

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Категория плиты - II
- Класс плиты - 2^{Н+3В/Р}/1
- Диапазон номинальных напряжений, В - 220-230
- Номинальная частота, Гц - 50
- Класс защиты от поражения электрическим током - I
- Присоединительная резьба газопровода - G 1/2
- Номинальная потребляемая электрическая мощность - см. табл.1
- Номинальная мощность газовых горелок - см. табл.2
- Расход газа - см. табл.2
- Размеры плиты, ШхГхВ (см. рис. 1), мм
для плит мод.5101, 5102, 5110, 5111, 5112, 5502 - 600x585x850
для плит мод.6101, 6102, 6110, 6111,6112, 6502 - 600x600x850
- Вес нетто, кг - не более - 50
- Полезный объем духовки, л - 52
- Содержание драгметаллов - см. табл.3


Таблица 1

Модель плиты	Диапазон номинальных мощностей, Вт	Нагревательный элемент и его мощность, кВт (при напряжении 230 В)
6101-02	1138-1245	1,2 - ТЭН-гриль
5101-02	1115-1220	
6102-01, 6102-02, 6502-02	1840-2015	1,2 - ТЭН-гриль 0,8 - верхний ТЭН
5102-01, 5102-02, 5502-01, 5502-02	1840-2015	
6102-03, 6102-04, 6502-03, 6502-04	2995-3275	1,2 - нижний ТЭН 2,0 - ТЭН вентилятора*
5102-03, 5102-04, 5502-03, 5502-04	2970-3250	
6110-01/5110-01	1385-1515/925-1015	1,5/1,0 - электроконфорка
6110-02/5110-02	1410-1545/930-1020	
6111-01, 6111-02	2510-2745	1,5/1,0 - электроконфорка 1,2 - ТЭН-гриль
5111-02	2030-2220	
6112-02/5112-02	1840-2015/2755-3015	1,2 - ТЭН-гриль 0,8 - верхний ТЭН 1,2 - нижний ТЭН 1,5/1,0 - электроконфорка

* Только для моделей 6102-03; 6102-04; 6502-03, 6502-04; 5102-03, 5102-04, 5502-03, 5502-04

Показатели энергетической эффективности:

Контролируемые параметры (СТБ 1810-2007):	Модель плиты	
		ПГЭ 5102-01,-02; ПГЭ 6102-01,-02; ПГЭ 6112-02, ПГЭ 5112-02; ПГЭ 6502-02; ПГЭ 5502-01,-02
Класс энергоэффективности	В	А
Расход электроэнергии при стандартной нагрузке, E (кВт · ч)	0,89	0,79
Способ разогрева	Стандартный	Принудительной циркуляцией
Время термообработки, мин.	27	27
Полезная поверхность противня, см ²	1130	

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

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

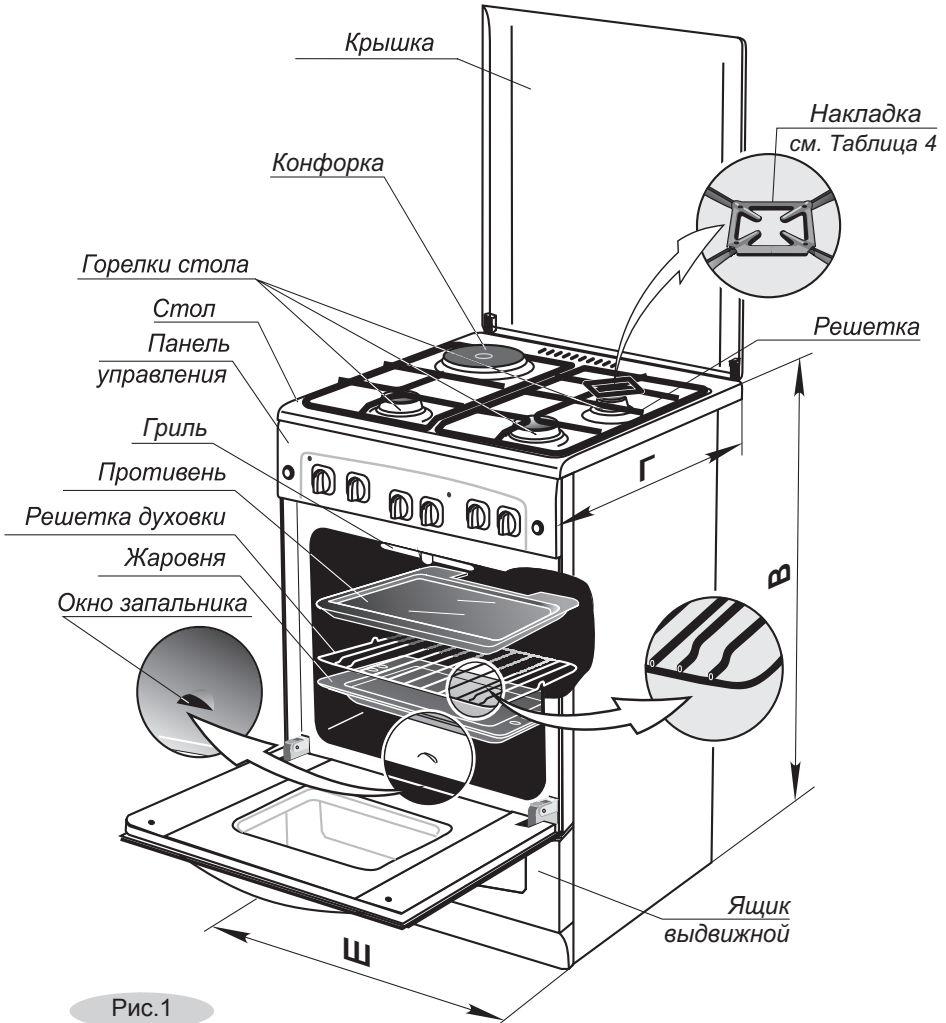
Таблица 4

Комплекующие	Кол.	Модель плиты
Плита	1 шт.	Все модели
Противень	1 шт.	
Жаровня	1 шт.	
Решетка духовки	1 шт.	
Фильтр	1 шт.	
Руководство по эксплуатации	1 шт.	
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)	1 шт.	
Гарантийная карта	1 шт.	
Упаковка	1 шт.	
Ножки	4 шт.	
Щиток с крепежом (комплект)	1 шт.	Комплектуется в зависимости от модификации плиты, см. обложку
Решетка стола	2 шт.	Все исполнения плит модельных рядов 6101, 6102, 6110, 6111, 6112, 6502, 5101, 5102, 5502
	1 шт.	Все исполнения плит модельных рядов 5110, 5111, 5112
Комплект сменных сопел	1 шт.	Все исполнения плит модельных рядов 6101, 6102, 6110, 6111, 6502, 5101, 5102, 5110, 5111, 5502
*Накладка (для посуды малого диаметра)	1 шт.	6502-02,-03,-04; 5101-02; 5102-02,-03,-04; 5502-02,-03,-04
Вертел (комплект)		6101-02; 6102-02, -03, -04; 6110-02; 6111-01, -02; 6112-02; 6502-02, -03, -04; 5101-02; 5102-02, -03, -04; 5502-02, -03, -04; 5110-02, 5111-02; 5112-02
Шашлычница (комплект)		6102-03, -04; 6502-03, -04; 5102-03, -04; 5502-03, -04;
*Комплектуется в зависимости от применяемой решетки стола		

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех функций и элементов комфортности, которые могут присутствовать в плите. Вам необходимо изучить то (см. таблицу 9 на обложке), что имеется в Вашей модели.



Плиты со стеклянным столом выпускаются без крышки.

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

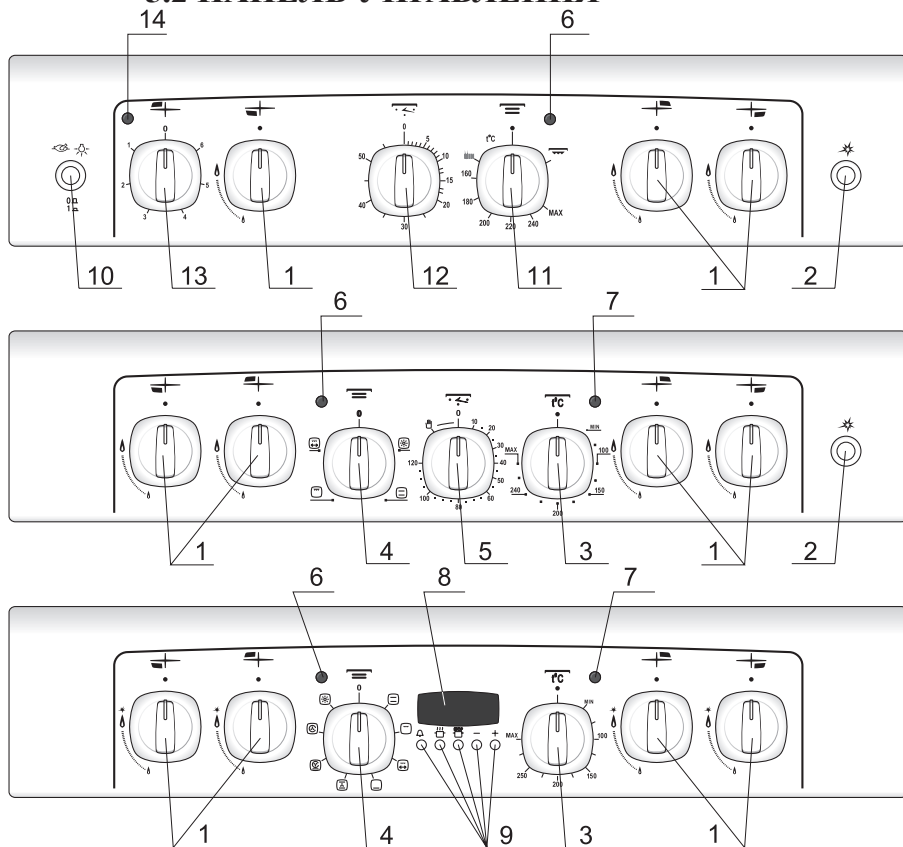


Рис.2

1. Ручки управления горелками стола.
2. Кнопка электророзжига.
3. Ручка терморегулятора.
4. Ручка режимов работы духовки.
5. Ручка электромеханического таймера.
6. Сигнальная лампочка включения электродуховки (ТЭН-гриля в моделях 6101, 6111, 5101, 5111 конфорки в моделях 6110, 5110, 6111, 5111, 6112, 5112)
7. Сигнальная лампочка включения терморегулятора.
8. Табло электронного таймера.
9. Кнопки электронного таймера.
10. Кнопка включения подсветки духовки и привода вертела.
11. Ручка ТУПа горелок духовки (включение ТЭН-гриля в моделях 6101, 6111, 5101, 5111)
12. Ручка механического таймера.
13. Ручка переключателя электроконфорки.
14. Сигнальная лампочка включения электорконфорки

5.3 ГОРЕЛКИ СТОЛА

Положение горелок на столе схематично изображено на панели управления.

Символы:

● Кран закрыт




Максимальное пламя



Малое пламя


Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме. Оно удобно при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку.

- Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть ручку крана

против часовой стрелки в положение  «максимальное пламя» (для плит без электророзжига).


Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).

- В плитах с электророзжигом, включающимся ручками крана, при зажигании горелок

стола необходимо нажать и повернуть ручку против часовой стрелки в положение  «электророзжиг и максимальное пламя».

При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра.

- В плитах с электророзжигом, включающимся кнопкой, при зажигании горелок стола

необходимо нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение  «максимальное пламя» и одновременно нажать до упора кнопку электророзжига.

При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра. Разжигается горелка, на которую подаётся газ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ: НАЖИМАТЬ КНОПКУ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПРИ СНЯТЫХ ГОРЕЛКАХ - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ИЗ СТРОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА!

ВНИМАНИЕ: для МОДЕЛЕЙ ПЛИТ, ИМЕЮЩИХ СИСТЕМУ БЕЗОПАСНОСТИ «ГАЗ КОНТРОЛЬ», ПОСЛЕ РАЗЖИГАНИЯ ГАЗА РУЧКУ КРАНА НЕОБХОДИМО УДЕРЖИВАТЬ В НАЖАТОМ СОСТОЯНИИ В ТЕЧЕНИИ 10 СЕКУНД ДЛЯ СРАБАТЫВАНИЯ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО УСТРОЙСТВА. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО СЛУЖИТ ДЛЯ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ.

5.4 КОНФОРКА СТОЛА

Некоторые модели оснащены электрической конфоркой стола. Температура её нагрева регулируется ступенчатым переключателем, расположенным на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму. При этом загорается сигнальная лампочка включения конфорки. Конструкция позволяет включать переключатель как по, так и против хода часовой стрелки. Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6». После закипания воды или несколько раньше конфорку нужно переключить на среднюю или минимальную мощность.

- **ВНИМАНИЕ!** для ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ 6112 ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА КОНФОРКИ СТОЛА. Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорки при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение «0» блокируемая конфорка вновь подключится к сети.

5.5 ДУХОВКА ГАЗОВАЯ (ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

- Для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п. применяется основная (нижняя) горелка духовки.
- В зависимости от исполнения плиты, духовка может быть дополнительно оснащена газовой горелкой гриль или ТЭН-грилем. Она применяется для приготовления блюд, требующих обработки высокой температурой, при этом на поверхности образуется румяная корочка.
- Управление духовкой осуществляется терморегулятором с устройством предохранительным (ТУП) или краном с безопасностью.
- При приготовлении пищи с повышенным выделением влаги рекомендуется использовать закрытую посуду.
Комплектация плит для приготовления в духовке:
- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка духовки** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки. Кроме того, непосредственно на ней можно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решётки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.

5.5.1 Духовка управляется терморегулятором с устройством предохранительным (ТУП)

ТУП — это кран, который задает необходимый режим в духовке, автоматически поддерживает заданную температуру при работе основной горелки и прекращает подачу газа в случае погасания горелок.

Символы:



● Кран закрыт

☰ Включение газовой горелки гриль

☷ Включение ТЭН-гриля (плиты модели 6101, 6111, 5101, 5111)

MIN-160...260-MAX Диапазон рабочего положения основной горелки (шкала установки температур в духовке). Допустимое отклонение температуры от указанной ± 15 °С.

Нельзя устанавливать ручку в диапазоне между положением “●” и “MIN”, а также положением “●” и “☰” или “☷”. В этих зонах пламя нестабильно и может погаснуть.

ВНИМАНИЕ: ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСТИМО ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ!

- Для розжига основной горелки необходимо нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «MAX» и одновременно нажать до упора кнопку электророзжига.
- Для розжига газовой горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку крана по часовой стрелке в положение “☰” и одновременно нажать до упора кнопку электророзжига.

ВНИМАНИЕ: РОЗЖИГ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСКАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ НЕ БОЛЕЕ 5 СЕКУНД. ЕСЛИ В ТЕЧЕНИИ ЭТОГО ВРЕМЕНИ ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖГЛАСЬ, ПОВТОРИТЕ ПОПЫТКУ РОЗЖИГА ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 МИНУТУ.

- После того, как горелка зажжётся, ручку ТУП необходимо удерживать в нажатом положении 15 секунд для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустив ручку ТУП, убедитесь, что пламя не погасло.
- Установите ручку на нужный режим (при работе основной горелки) и закройте дверцу.
- Если горелка погасла, установите ручку в положение “●” и, подождав примерно 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание.


5.5.2 Духовка управляется краном с безопасностью

В изделиях, в которых установлен кран с предохранительным устройством и имеющим диапазон рабочего положения, приведенного ниже, уровень температуры следует наблюдать по термоуказателю, установленному на дверце духовки.


В духовке применена только основная горелка.

Символы:

- Кран закрыт.


 Диапазон рабочего положения.

ВНИМАНИЕ: ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ ДОПУСТИМО ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ!

- Чтобы зажечь горелку духовки, поверните ручку крана в положение  “максимальное пламя” и нажмите до упора, одновременно нажав кнопку розжига.

ВНИМАНИЕ: РОЗЖИГ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСКАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ НЕ БОЛЕЕ 5 СЕКУНД. ЕСЛИ В ТЕЧЕНИИ ЭТОГО ВРЕМЕНИ ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖГЛАСЬ, ПОВТОРИТЕ ПОПЫТКУ РОЗЖИГА ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 МИНУТУ.

- При возгорании газа ручку крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустив ручку крана, убедитесь, что пламя не погасло.
- Если горелка погасла, поверните ручку крана в положение “●” и, подождав 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание.
- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения “максимальное пламя” до положения “малое пламя”.

Не рекомендуется устанавливать ручку в диапазоне между положением “●” и  “максимальное пламя”, пламя в котором нестабильно и может погаснуть.

- Термоуказатель имеет некоторую инерционность, и на его показания могут влиять высота, на которую устанавливается блюдо и размеры посуды. Мы предлагаем при выпечке пользоваться рекомендациями таблицы 6.

5.6 ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

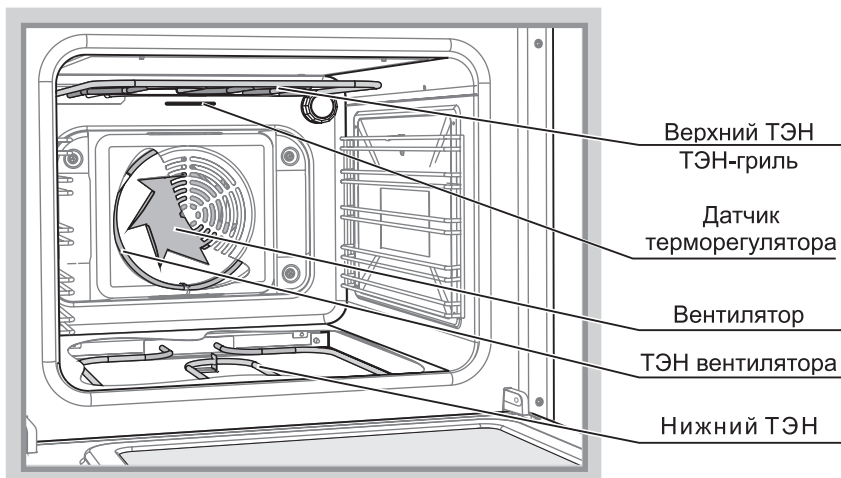


Рис.3

Комплектация плит для приготовления в электрической духовке аналогична газовым и газозлектрическим духовкам (см. раздел 5)

5.6.1 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

- Управление духовкой производится двумя ручками:
 - ручкой режимов работы устанавливается необходимая функция (в зависимости от модели может быть вариант **а** или **б** (рис. 4);
 - ручкой терморегулятора (рис. 4) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

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

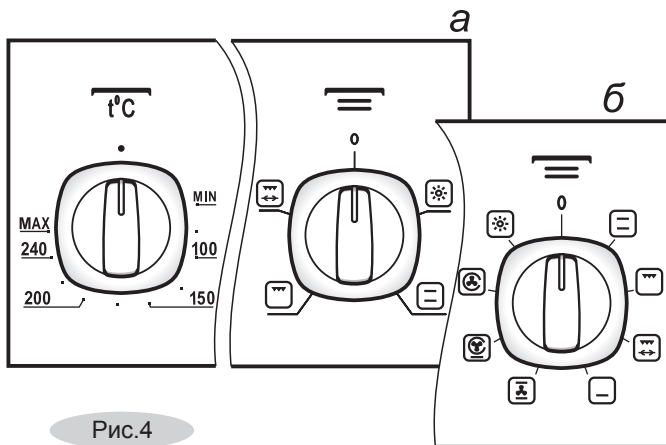


Рис.4

Символы управления духовкой и их функции

Символ	Что включается
	переключатель режимов работы (терморегулятор) выключен
	объемный нагрев духовки (нижний и верхний ТЭНы)
	ТЭН-гриль
	нижний ТЭН
	турбо-гриль (вентилятор и ТЭН вентилятора)
	вентилятор, нижний и верхний ТЭН
	турбо-гриль и нижний ТЭН
	освещение духовки
	ТЭН-гриль и вертел с электроприводом
MIN...MAX	диапазон температур нагрева духовки

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

5.7 ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

- Инфракрасное излучение горелки гриль действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек.
- На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень, жаровню или жаростойкую посуду при приготовлении мяса следует устанавливать на вторую полку сверху. Выпекать мясо можно и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно задвинуть жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.
- **ПОМНИТЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА!
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ДЛИТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ГРИЛЯ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ!
- Если в доме маленькие дети, в качестве дополнительной меры безопасности на дверцу имеется возможность закрепить защитный экран (0025.00.0.001 на плиты шириной 50 см; 0026.00.0.001 на плиты шириной 60 см).

Защитный экран не входит в комплект поставки и приобретается в сервисной службе за отдельную плату.

5.8 ТЭН-ГРИЛЬ

- В отдельных плитах вместо газовой горелки гриль установлен ТЭН-гриль. Принцип его действия аналогичен газовому грилю (см. раздел 5.7)
- При пользовании ТЭН-грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225 °С. В плитах мод. 6101, 6111, 5101, 5111 работа гриля происходит при максимальной температуре.

ВНИМАНИЕ: ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПЛИТАХ 6102, 6112, 6502, 5102, 5112, 5502 УСТАНОВЛЕН ТЕРМОРЕГУЛЯТОР, КОТОРЫЙ ОТКЛЮЧАЕТ ТЭН-ГРИЛЬ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ ДУХОВКИ. ПОСЛЕ СНИЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ТЭН-ГРИЛЬ ВКЛЮЧИТСЯ ВНОВЬ.

ПОМНИТЕ: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ТЭН-ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА! ЭТО ЗНАЧИТЕЛЬНО СОКРАЩАЕТ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРЕДОХРАНЯЕТ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ОТ ПЕРЕГРЕВА, ЭКОНОМИТ ЭНЕРГИЮ И ВАШИ ДЕНЬГИ.

5.9 ВЕРТЕЛ

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 6).
- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис. 7).
- Снизу установите жаровню для сбора жира.
- Включите газовый гриль или ТЭН-гриль и привод вертела.
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

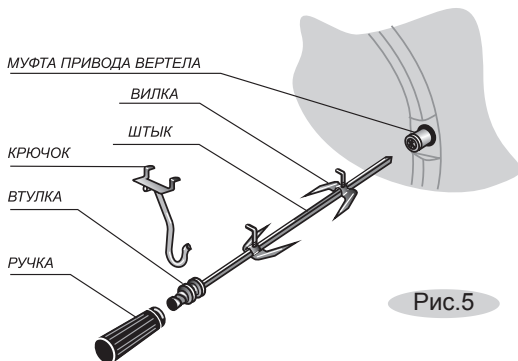


Рис.5

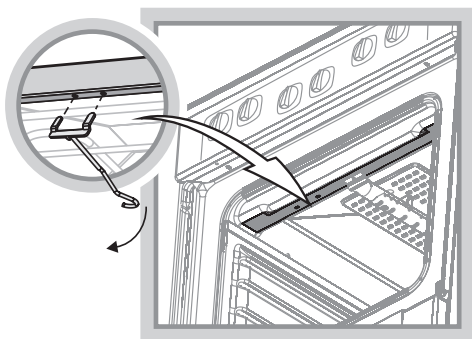


Рис.6

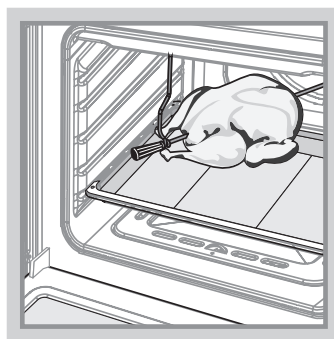
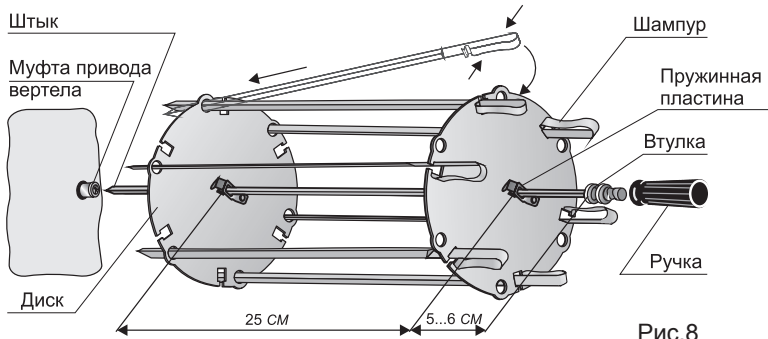


Рис.7

5.10 ШАШЛЫЧНИЦА



- Сжав пружинные пластины, наденьте на штык диск и установите его на расстоянии 5-6 см от втулки (рис.8).
- Ориентируясь по длине шампура, на расстоянии приблизительно 25 см установите на штыке второй диск.

ВНИМАНИЕ: НЕ РАЗДВИГАЙТЕ ДИСКИ ШИРОКО. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫПАДЕНИЮ ШАМПУРОВ ВО ВРЕМЯ ВРАЩЕНИЯ!

- Нарезанное кубиками (размер 4-5 см), заправленное и готовое к приготовлению мясо нанизать на шампуры.

Не прижимайте куски сильно друг к другу и не допускайте их провисание.

- Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска, расположенного у втулки.
- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 6).
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту привода вертела, а втулку повесьте на крючок. Крючок должен находиться в канавке втулки.
- Снизу установите жаровню для сбора жира.
- Включите электрогриль и привод 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, применяемые необходимо размещать равномерно.

5.11 ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Подсветка духовки даёт возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.



В плитах с газовой (газоэлектрической) духовкой подсветка включается отдельной кнопкой.



При наличии в плите привода вертела он включается одновременно с подсветкой.

В плитах с электрической духовкой подсветка включается поворотом ручки в любой из режимов работы духовки.


5.12 ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

- Чтобы взвести таймер, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок.


5.13 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ


Таймер имеет две функции управления духовкой:

1. Задание времени работы духовки (не более 120 мин), по истечении которого происходит автоматическое отключение нагрева. Этой функцией удобно пользоваться, когда Вам известен режим, температура и время приготовления. Необходимо:

- 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.

2. Работа духовки в обычном ручном режиме .

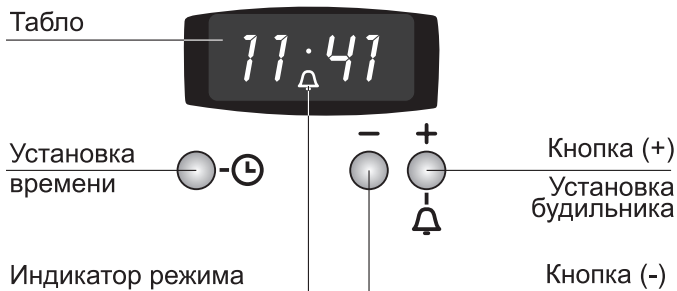
Если время выпечки неизвестно и за готовностью нужно следить самому, установите ручку таймера, вращая против часовой стрелки, в положение  (ручной режим). При этом, установив режим и температуру нагрева духовки, получим обычные условия приготовления с выключением вручную.

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 нужную функцию таймера и духовка включится.

5.14 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ



Что может таймер:

- Работать как **часы**.
- Работать как **будильник**.

Как задать программу

* **Часы**

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло высвечивается изображение "0.00".



2. Нажмите кнопку . Индикатор в виде точки между часами и минутами начинает мигать. Кнопками "-" и "+" установите текущее время. Точность хода часов электронного таймера напрямую зависит от стабильности частоты тока в сети.


Рис.9

3. Корректировать «убежавшее» или отстающее время нужно по п.2

* Будильник

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


Сигнал будет звучать в течение нескольких минут, если его не отключить, нажав любую кнопку.

Когда таймер настроен как будильник, на табло горит индикатор , который замигает во время звукового сигнала.

2. Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите кнопки «-» и «+» одновременно или кнопкой «-» установите значение «00».

* Для информации

1. Если не выбрана программа (дисплей показывает текущее время), можно, нажав кнопку «-», изменить звук сигнала звонка.

2. Если удерживать кнопку  несколько секунд, замигает первая цифра часов. Кнопками «-» или «+» установить время пошагово (целыми часами), при этом значение минут не изменится.

3. Настройка диапазона времени для будильника производится от 00 мин 10 с до 99 мин 50 с с интервалом 10 с, потом от 1 ч 40 мин до 10 ч 00 мин с интервалом 1 мин.

4. Если удерживать кнопку «-» или «+», запускается ускоренная настройка времени.

5.15 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

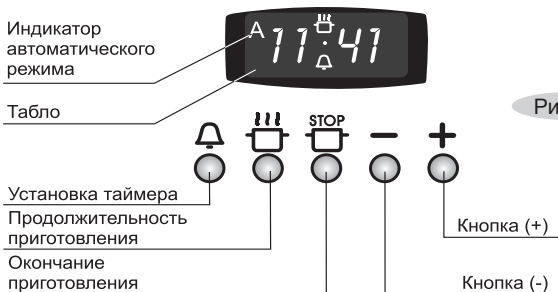





Рис. 10

Что может таймер:







- Работать как **часы**.
- Работать как **будильник**.
- По прошествии заданного времени **отключить** работающую духовку.
- По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** работающую духовку.

Как задать программу

● Часы.

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло должно мигать изображение «0.00» и символ «A».
2. Нажмите одновременно кнопки  и , и, нажимая кнопки «-» или «+», установите текущее время. На табло появится символ .
3. Корректировать «убежавшее» или отстающее время нужно по п. 2.









- **Будильник.**

1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки “-” или “+”, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.
Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок .
2. Сигнал будет звучать в течение нескольких минут, если его не отключить, нажав любую из 3-х кнопок таймера ,  или .
3. Для досрочного отключения будильника нажмите кнопку  и, нажимая кнопку “-”, установите изображение «0:00».

- **Приготовил – отключил.**

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




Тогда:

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








- **Включил – приготовил – выключил.**

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

Итак:

1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки “-” или “+”, установите на табло время **приготовления**. В нашем случае это «1:20».
На табло загорятся символы «А» и .
2. Нажмите кнопку  и кнопками “-” или “+” задайте время **выключения** духовки. У нас это будет «18:30».

Символ  погаснет, а на табло останется гореть символ «А».

3. Установите режим «объемный нагрев» и температуру нагрева духовки - 200 °С.
Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ ) , отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, погаснет символ  и будет мигать символ «А».
4. Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы выключить сигнал.
5. Переведите ручку режимов работы духовки и терморегулятора в нулевое положение.
6. Одновременно нажмите кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим. Символ «А» погаснет.

- **Проверка и контроль заданной программы.**

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

● Ошибка в программе

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



Отмените программу и введите правильные данные.

● Отмена программы

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

Нужно запомнить!

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

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

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

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

Для информации

- Духовка в режиме «объемный нагрев» набирает температуру 200 °С за 15 минут.
- Если не выбрана программа (дисплей показывает текущее время), можно, нажав кнопку “-”, изменить звук сигнала звонка.
- Если удерживать кнопку “-” или “+”, запускается ускоренная настройка времени.

5.16 КРЫШКА ПЛИТЫ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ЗАЖИГАТЬ ГОРЕЛКИ СТОЛА ИЛИ ВКЛЮЧАТЬ ЭЛЕКТРОКОНФОРКУ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.
- ОПУСКАТЬ КРЫШКУ ПРИ ВКЛЮЧЕННЫХ ГОРЕЛКАХ, А ТАКЖЕ ПРИ РАБОТАЮЩЕЙ ИЛИ ЕЩЕ НЕ ОСТЫВШЕЙ ЭЛЕКТРОКОНФОРКЕ.



ВНИМАНИЕ! СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА ПРИ НАГРЕВАНИИ МОЖЕТ ЛОПНУТЬ. ПЕРЕД ЗАКРЫВАНИЕМ ПРИБОРА КРЫШКОЙ ВЫКЛЮЧИТЬ ВСЕ ГОРЕЛКИ.

Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх.

5.17 ЯЩИК ВЫДВИЖНОЙ

- В нижней части плиты расположен ящик выдвигной, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Как его достать, показано на рис. 11.

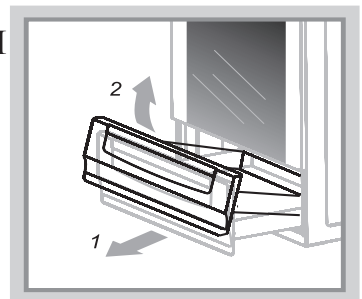


Рис. 11

6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВАЖНО:** ПРИБОР НЕ СЛЕДУЕТ ПРИСОЕДИНЯТЬ К ДЫМОХОДУ. ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ; С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ. СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Плита предназначена для установки на полу. Установка плиты на подставку не допускается.
- Минимальные расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис. 12. Задняя стенка плиты должна отстоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм. Уровень варочной поверхности плиты должен быть не ниже уровня столешницы. Торцы мебели на уровне варочной поверхности стола защитить металлическими накладками. Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- **ВНИМАНИЕ:** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!
- Щиток (при наличии) закрепляется перед установкой плиты (рис.13).

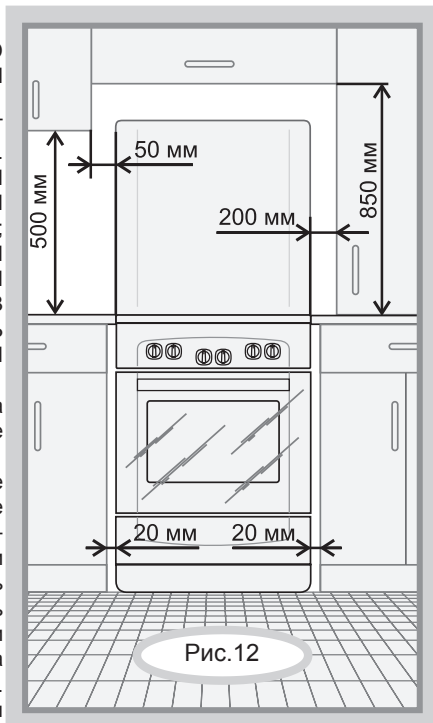


Рис. 12

Выравнивание

- Точную регулировку плиты по горизонтали производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика, предварительно вынув выдвижной ящик. Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.
- Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.

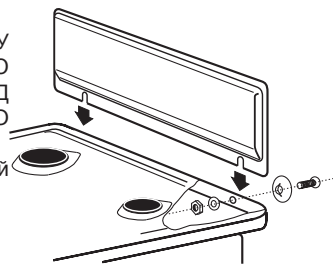


Рис. 13

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей лицензию на право подключения и обслуживания газовых плит.
- Запрещается подключение плиты к газовой и электрической сети при несоответствии их параметров техническим характеристикам и настройкам плиты.
- Ручки управления плиты должны находиться в выключенном положении.

7.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ (БАЛЛОНУ)

- Подсоединение плиты к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности.

- При подсоединении плиты к баллону необходимо применять регулятор давления газа.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ ТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (СТАЛЬНЫМ ИЛИ В СТАЛЬНОЙ ОПЛЕТКЕ И Т.П.) СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ. ВСТАВКА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ВНУТРИКВАРТИРНОМ ГАЗОПРОВОДЕ ПОСЛЕ КРАНА.

ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ НЕТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (РЕЗИНОВЫМ) ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ВСТАВКИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ (БАЛЛОНУ) В СЛУЧАЕ ОТСУТСТВИЯ У ПОТРЕБИТЕЛЯ ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКИ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ.

- Проверить герметичность соединений в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!
- Гибкий присоединительный шланг, специальная изолирующая вставка и регулятор давления газа в комплект поставки не входят и приобретаются через торговую сеть.
- Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа, давление газа) настройке прибора. Параметры настройки прибора приведены в маркировке.
- Если давление природного газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.
- Характеристики гибкого присоединительного шланга должны соответствовать действующему в Вашем регионе законодательству. Выбранный шланг должен иметь документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены.
- При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:
 - шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине;
 - шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты;
 - шланг не должен пережиматься, образовывать петли, иметь сильные изгибы и испытывать растягивающие усилия;
 - шланг не должен касаться подвижных объектов и предметов с острыми кромками;
 - шланг должен быть длиной не менее 1,5 метра;
 - если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

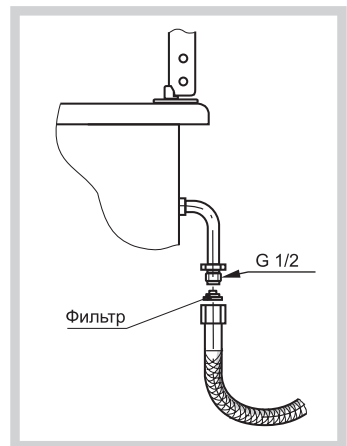


Рис. 14

7.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Плита подключается к электрической сети 220 -230 В (50 Гц).

Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву.

Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.

Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.

Перед подключением мастер обязан визуально проверить:

- наличие двухполюсной розетки с заземляющим контактом (для приборов I класса).
- находится ли розетка в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
- установку ручек управления плиты в нулевом положении.

После чего получить подпись потребителя в талоне установки о выполнении указанных в нем требований.

В случае, если потребитель не может подтвердить соответствие параметров плиты и электрической сети, ему необходимо обратиться в ЖЭС для подтверждения и доработок при необходимости.

- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- **ВНИМАНИЕ:** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ КОНФОРКИ СТОЛА БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА ПЕРВОМ ДЕЛЕНИИ (МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ) И ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ НА МОЩНОСТИ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ 250 °С!

ПОМНИТЕ: После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания. Они не должны касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает большая температура, которая может их повредить.

Для транспортировки ТЭНЫ духовки закреплены проволокой, которую после установки плиты нужно снять.

7.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различного давления газа

Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.

Мастер обязан проверить герметичность прибора в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.

Для работы на другом виде (давлении) газа надо заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах и терморегуляторе. Сопла и ВМР имеют маркировку и устанавливаются согласно таблице 2.

Замена сопла горелки стола

Для замены сопла в горелке необходимо:

- снять решетку.
- снять с горелки шляпку со сместителем.
- торцевым гаечным ключом ($S=7\text{мм}$) выкрутить и заменить сопло.
- сборку произвести в обратной последовательности.

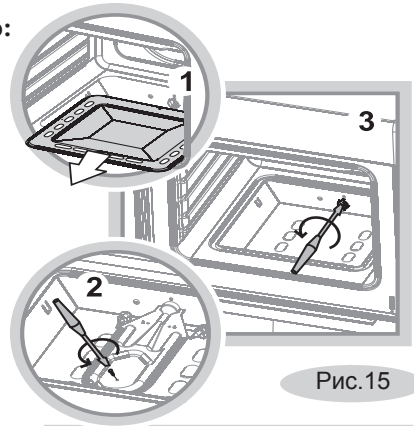


Рис.15

Замена сопла горелки духовки (рис.15)

- снять дно духовки.
- вывернуть винт крепления горелки.
- снять горелку с корпуса.
- торцевым гаечным ключом ($S = 8 \text{ мм}$) выкрутить и заменить сопло.
- сборку произвести в обратной последовательности.

Замена сопла горелки гриль

Если возможен доступ к плите с обратной стороны:

- при помощи ключа выкрутить и заменить сопло (рис.16).

Если доступ затруднен, нужно:

- вывернуть винт крепления жарочной горелки.
- снять горелку с корпуса, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- торцевым гаечным ключом ($S = 8 \text{ мм}$) выкрутить и заменить сопло.
- сборку произвести в обратной последовательности.

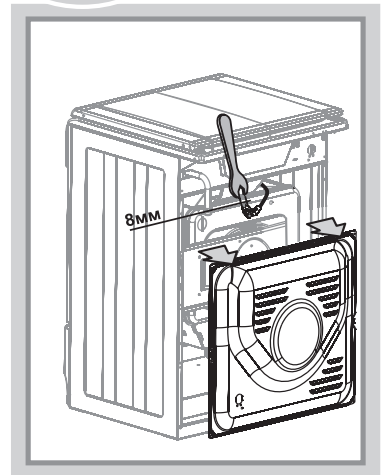


Рис.16

Регулировка винтов малого расхода (ВМР) ТУПа и кранов с безопасностью горелок стола и духовки.

При переводе плиты на другой вид газа (давление) после замены сопел горелок необходимо отрегулировать ВМР.

Для этого необходимо зажечь горелку, перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручки, воротники, панель и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени горелки (длина пламени должна составлять 4...6 мм).

Правильность настройки проверяется быстрым поворотом ручки крана из положения «максимальное пламя» в положение «малое пламя». Пламя при этом не должно гаснуть.

Замена винтов малого расхода (ВМР) в обычных кранах горелок стола.

При переводе плиты на другой вид газа (давление) необходимо снять ручки кранов, воротники и панель. С помощью рожкового ключа (S=9 мм) отвернуть ВМР и заменить, затянув ключом до упора.

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

- Размеры посуды (см. табл. 5 и рис.17) и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки.
- Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.
- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку.
- Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени и пользоваться горелками со смещенными крышечками (рис. 17). Это может привести к разрушению стеклянного стола или необратимому ухудшению внешнего вида стола из нержавеющей стали.

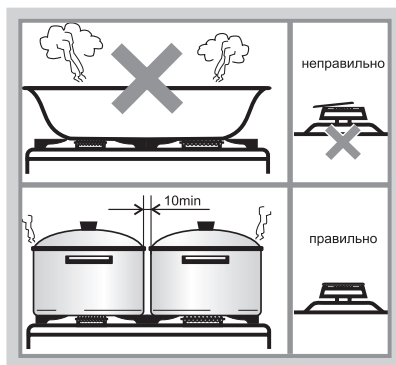


Рис.17

Таблица 5

Газовая горелка	Быстрого действия	Полубыстрого действия	Вспомогательная
Диаметр кастрюли, (мм)	220-240 плита шириной 50 см	160-240	120-140
	220-260 плита шириной 60 см		

- Для быстрого приготовления пищи на электрической конфорке посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки
- Не допускайте резкого охлаждения горячей электрической конфорки. От пролитой на неё холодной жидкости она может потрескаться и выйти из строя.
- Чтобы электрическая конфорка не ржавела, не ставьте на неё кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как помоее стол. Подсушить конфорку можно кратковременным включением.

8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку), затем протереть начисто и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 мин. при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания. Он безвреден, откройте форточку и все быстро проветрится.
- Перед приготовлением проверьте, чтобы противень был установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенки, в духовке не было никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).

Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.

ВНИМАНИЕ: ДЛЯ ПЛИТ, ОСНАЩЁННЫХ ЭЛЕКТРОННЫМ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ТАЙМЕРОМ: НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В ДУХОВКЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ИХ ПОРЧИ.

8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.
- Распространенной ошибкой является использование при выпечке **жаровни**. Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и пирог подгорает, а сверху остается сырым.
- 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.
- Устанавливая блюдо, постарайтесь не держать долго дверцу открытой, чтобы не растерять тепло.
- Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку.
- Изделие готово, если оно равномерно поднялось и подрумянилось. Точнее готовность можно проверить приблизительно за 5 минут до окончания выпечки, проткнув пирог деревянной шпилькой в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – блюдо готово.
- После выключения оставьте пирог минут на 10 доходить в закрытой духовке.



Рекомендации по выпечке в газовой духовке

Таблица 6



Управление духовкой	Выпекаемое изделие	Вес, кг.	Полка (считая снизу)	Прогрев пустой духовки		Положение ручки при выпечке	Время выпечки, мин
				положение ручки	время, мин		
ТУП	булочки	1	3	«МАХ»	20	240 °С 220 °С 200°С-220°С	10-15
	пироги высокие	1					20-25
	пирог с начинкой	2,5					35-45
кран с безопасностью	булочки	1	3	 «максимальное пламя»	20	1-2	10-15
	пироги высокие	1					20-25
	пирог с начинкой	2,5					35-45

Рекомендации по выпечке в электрической духовке

Таблица 7

Режимы	Выпекаемое изделие	Вес, кг	Полка (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
 Объёмный нагрев сверху и снизу. Это основной традиционный режим работы духовки. Практически все блюда, если не указан какой-то специальный режим, готовятся в этом режиме.	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
 Турбо-гриль Вентилятор равномерно распределяет тепло, образуемое круговым центральным ТЭНом. Режим для приготовления блюд на двух уровнях одновременно.	Булочки из дрожжевого теста (на 2-х уровнях)	1,5	2 и 4	200	10-15

Продолжение таблицы 7

Режимы	Выпекаемое изделие	Вес, кг	Полка (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
Объёмный нагрев с вентилятором.  Предназначен для приготовления на двух уровнях.	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
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

Вам на заметку!

Опросы наших покупателей и информация многочисленных сервисных служб завода показали, что как давление в сети, так и калорийность газа в различных регионах колеблются в весьма больших пределах, выходя иногда за допустимые нормы. Поэтому все советы и данные таблиц в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации помогут внести необходимые коррективы.

Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на одну полку ниже и уменьшите температуру.

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

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 сильно высушивается. Установите температуру выше и попробуйте уменьшить время выпечки. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующее – проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

Если пирог не достается из формы. Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог легче будет 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.

8.4 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре 150 °C-170 °C.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200 °C-220 °C) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. Если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить. Можно использовать большую иглу с "сыровой" ниткой.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, - мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить и еда получается аппетитней.
ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!
- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые и нержавеющие поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать тканью. Особую деликатность проявите при чистке панели управления из нержавеющей стали и воротников ручек, на которых нанесены информационные знаки.
- Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прилипшую грязь предварительно размочите.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлорсодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
Если уборка стеклянной поверхности стола проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.
Не используйте 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.
- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки удобнее снять.
- Эмалированные крышки горелок и решетку стола можно аккуратно почистить металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком.
- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- **КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.**

9.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.

- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прилипшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- После приготовления в духовке на основной горелке жирных мясных блюд, необходимо на несколько минут зажечь горелку гриль для удаления осевших на ней испарений.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение.
- Для удобства дверцу и проволочные направляющие можно снять.
- Для съема дверцы духовки:
 - откройте дверцу,
 - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 18),
 - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

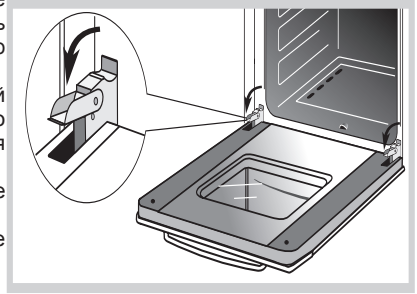


Рис.18

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

- **ВНИМАНИЕ!** После демонтажа, при установке дверцы, стопорные рычаги должны плотно прилегать к кронштейну. В случае тугой посадки рычага необходимо осадить легким пристукиванием.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- В моделях плит шириной 500 мм можно легко снять внутреннее стекло для того, чтобы помыть стекла дверцы со всех сторон. Для этого потяните за край стекла, как показано на рисунке 19.
- **ВНИМАНИЕ:** со снятым внутренним стеклом дверца захлопывается. Придерживайте ее при закрывании.
- Чтобы собрать дверцу, установите пружинные защелки напротив крепежных пазов и защелкните стекло на место. Убедитесь, что оно стало ровно и плотно прилегает к дну дверцы.

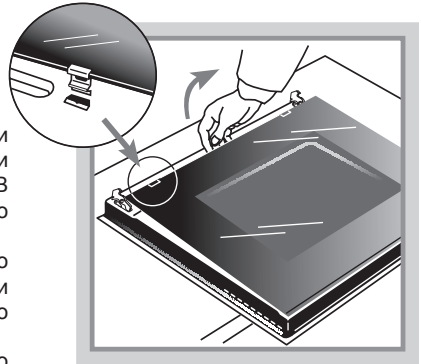


Рис.19

9.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от электрической сети.
- **ВНИМАНИЕ! УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.**
- Откройте стеклянный плафон (рис.20).
- Плафон боковой подсветки, при наличии, снимается с небольшим усилием. (рис. 20).
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт (25 Вт для боковой подсветки)).
- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

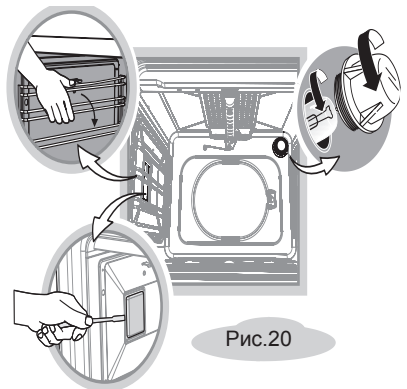


Рис.20

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 8

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит горелка.	- слишком малое давление газа в сети; - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло.	- обратиться в газоснабжающую службу; - правильно установить горелку; - тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло.
2. Горелка горит напряженно, с отрывами пламени.	- слишком большое давление газа в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.
3. Не срабатывает предохранительное устройство ТУПа.	- конец термопары неправильно выставлен в пламени; - нет контакта в месте присоединения термопары к ТУПу; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан.	- *выставить положение термопары; - *подтянуть крепежные гайки термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
4. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка	- *заменить кран.
5. Не работает все электрооборудование.	- плита не подключена к электрической сети; - обрыв шнура питания; - неполадки в электрической сети	- подключить плиту; - *заменить шнур питания; - проверить состояние автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения. В случае повторного срабатывания автоматических выключателей (предохранителей) обратиться в организацию, обслуживающую электрическую сеть Ваших помещений, для устранения неполадок.
6. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление газа в сети.	- *заменить разрядник; - *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа.
7. Не вращается вертел, шашлычница.	- привод вертела остановился в промежуточной точке; - штык выходит из зацепления с муфтой привода вертела.	- при включении ручкой повернуть штык в любую сторону; - чуть подогнуть крючок.
8. Не горит лампочка подсветки духовки.	- перегорела лампочка.	- заменить лампочку.

Продолжение таблицы 8

9. Конфорка: - не работает в отдельных, или всех положениях переключателя.	- неисправен переключатель; - обрыв отдельных или всех спиралей конфорки; - повреждена проводка плиты; - нет контакта в соединении.	- *заменить переключатель; - *заменить конфорку; - *заменить проводку; - *восстановить контакт.
10. Не работает ТЭН и (или) ТЭН-гриль.	- повреждена проводка плиты; - неисправен переключатель; - неисправен ТЭН и (или) ТЭН-гриль; - неисправен терморегулятор.	- *заменить проводку; - *заменить; - *заменить ТЭН и (или) ТЭН-гриль; - *заменить терморегулятор.
* - работы выполняются сервисной службой.		

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- При обнаружении каких-либо дефектов гибкого шланга подвода газа (трещины, затвердевание материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для его замены.
- Срок службы плиты – 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

13 УТИЛИЗАЦИЯ

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

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
 - Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, 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 установки, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.
 - Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
 - Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить в гарантийной карте, отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
 - **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ ПУНКТА "НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ" В РАЗДЕЛЕ "СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ" И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНОВ.
 - Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
 - Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
 - Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право;
 - отсутствия в **ТАЛОНЕ УСТАНОВКИ** отметки организации об установке и подключении газового прибора.
 - **ВНИМАНИЕ:** ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПОСЛЕДУЮЩЕМУ РЕМОНТУ ПРИБОРА, ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ ИЛИ ПЕРСОНАЛОМ, ИМЕЮЩИМ ЛИЦЕНЗИЮ НА ПРАВО УСТАНОВКИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ БЫТОВЫХ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.
 - По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к продавцу либо в любую уполномоченную организацию.
- Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

СП ОАО «Брестгазоаппарат»:

Республика Беларусь, 224016,
г. Брест, ул. Орджоникидзе, 22

8(0162)27-66-01; 27-66-39; 21-24-54;

+375162 27-66-01; 27-66-39; 21-24-54

servis.vnf@gefest.org

Унитарное предприятие "Гефест-техника":

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

8(0162)27-68-27; 27-61-01

+375162 27-68-27; 27-61-01

gt.sa@gefest.org

- для РБ:

- для других стран:
- адрес электронной
почты