

Таблица 6

Цвет плиты	Модель плиты			
	ПГ 100	ПГ 100 K19	ПГЭ 120	ПГЭ 120 K19
Белый	•		•	
Коричневый		•		•

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

ПЛИТА

*газовая бытовая
настольная*
ПГ 100

*газоэлектрическая
бытовая настольная*
ПГЭ 120

İstismar, texniki qulluq və quraşdırma üzrə rəhbərlik
Məişət stolüstü qaz plitəsi

Məişət stolüstü qaz-elektrik plitəsi

ექსპლუატაციის, ტექნიკური მომსახურებისა და დადგმის სახელმძღვანელო
საყოფაცხოვრებო მაგიდის გაზქურა

საყოფაცხოვრებო მაგიდის
გაზის/ელექტრო ქურა

Иштетүү, техникалык жактан тейлөө жана орнотуу боюнча нускама
Столдун үстүнө коюлуучу газ меши

Столдун үстүнө коюлуучу газ-электр
меши

Қолдану, техникалық қызмет көрсету және орнату бойынша нұсқаулық
Үстелдік тұрмыстық газ плитасы

Үстелдік тұрмыстық газ-электр
плитасы

Manual de exploatare, deservire tehnică și instalare
Plita pe gaz de masa

Plita electrica si pe gaz de masa

Дастурамал оид ба истифодабарӣ, хизматрасонии техникӣ ва гузоштан
Лавъи газии маишии рӯимизи

Лавъи газӣ баркии маишии рӯимизи

Ulanuş, tehniki üpjünciligi we oturtma boýunça gollanmasy
Stoluň üstünde goýulýan öý gaz plitasy

Stoluň üstünde goýulýan öý
elektriki-gaz plita

Настанова з експлуатації, технічного обслуговування та встановлення
Плита газова побутова настільна

Плита газоелектрична побутова
настільна

Ишлатиш, техник хизмат кўрсатиш ва ўрнатиш буйича қулланма
Маиший стол газ плитаси

Маиший стол газ ва электр плитаси

BY
RU

AZ

GE

KG

KZ

MD

TJ

TM

UA

UZ



GEFEST



[21] 100-ГР_15-1
Обл100 Груп-13
№ заказа

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	2
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	7
5.2 Горелки стола	8
5.3 Духовка	8
5.4 Духовка газовая	8
5.5 Духовка электрическая	9
6 Установка	10
7 Подключение	11
7.1 Подсоединение к газовой сети (баллону)	11
7.2 Подсоединение к электрической сети	12
7.3 Рекомендации ремонтным службам	13
8 Практические советы	
8.1 По использованию горелок стола	15
8.2 По приготовлению в духовке	15
8.3 По приготовлению на гриле	17
9 Обслуживание плиты	
9.1 Уход за плитой	17
9.2 Чистка духовки	18
10 Возможные неисправности и методы их устранения	18
11 Техническое обслуживание плиты	19
12 Транспортирование и хранение	19
13 Утилизация	19
14 Гарантии изготовителя	20
Приложение: гарантийная карта	

BY
RU

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 газовые бытовые настольные (далее по тексту плиты) ПГ 100, плиты газозлектрические бытовые настольные (далее по тексту плиты) ПГЭ 120 и их модификации, и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.
- 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.
- В настоящем руководстве описание электрической части распространяется на приборы с электрооборудованием.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила пользования газом и внимательно изучить данное руководство.
- Плита не предназначена для использования в коммерческих и производственных зонах.
- Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки).
- **ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В 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).

- **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:**
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ (для плит I класса защиты от поражения электрическим током).
 - УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т.П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
 - СУШИТЬ НАД ПЛИТОЙ БЕЛЬЕ.
 - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному пользованию прибором и осознают связанные с этим опасности.
Дети не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора без наблюдения взрослых.
- **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 ИСКРООБРАЗОВАНИЕМ: НЕ ЗАЖИГАТЬ СПИЧКИ, НЕ КУРИТЬ, НЕ ВКЛЮЧАТЬ (ВЫКЛЮЧАТЬ) ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ И Т.П.!
- Для устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.
- Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.

BY
RU

- Когда плита не работает, общий кран подачи газа должен быть закрыт.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа (см. раздел 11).
- Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать.

Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

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

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

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

Обычно они происходят:

– при касании горячих частей плиты;

– при расплескивании кипящих жидкостей;

Будьте внимательны и не допускайте детей к работающей плите.

- При использовании прибор сильно нагревается.

Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

ВНИМАНИЕ! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору.

Дети младше 8 лет должны находиться отдельно, если они непрерывно не контролируются.

- 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 3 кг.

- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 10 кг!

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

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Плита в зависимости от настройки может работать на сжиженном СПБТ (пропан-бутан) газе с давлением (30 ± 5) мбар $((3000 \pm 500)$ Па) или на природном газе G20 с давлением $(20^{+5,0}_{-3,0})$ мбар $((2000^{+500}_{-300})$ Па).
- Перевод плиты на другой вид газа производится заменой сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) кранов в соответствии с таблицей 2.

Таблица 1

Технические характеристики	ПГ 100	ПГЭ 120
Класс плиты	1	
Категория плиты	II _{2НЗВ/Р}	
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт:		
– верхний ТЭН	–	400
– нижний ТЭН	–	600
– ТЭН-гриль	–	800
Диапазон температур работы духовки, °С	130-270	50-260
Полезный объем духовки, л	19	18
Размеры плиты (ширина x глубина x высота), см	55x40x40	55x39x40
Масса, кг, не более	17,4	
Диапазон номинальных напряжений, В	–	220-230
Класс защиты от поражения электрическим током	–	I
Присоединительная резьба газопровода	G 1/2	
Номинальная частота, Гц	–	50
Номинальная потребляемая мощность, Вт	–	915-1000
Содержание драгоценных материалов, г*, серебро	0,065	0,34
* Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора.		

BY
RU

Таблица 2

Вид горелки		Природный газ (G20) P _н = 20 мбар (2000 Па)				Сжиженный газ (СПБТ*) P _н = 30 мбар (3000 Па)			
		N _{ном} , кВт	N _{min} , кВт	Сопло	ВМР	N _{ном} , кВт	N _{min} , кВт	Сопло	ВМР
Горелка стола		1,8	0,4	104	44	1,7	0,4	75	33
Горелка духовки		1,2	0,4	83	(29)	1,1	0,4	58	(29)
Максимальный расход газа на плите	ПГ 100	457 л/ч				322 г/ч			
	ПГЭ 120	343 л/ч				243 г/ч			
<p>*СПБТ – сжиженный газ “пропан-бутан” по СТБ 2262-2012, ГОСТ 20448-90 (высшая теплота сгорания Н_с – 98,4 МДж/м³ (50,28 МДж/кг)). Мощность и расход газа указаны при температуре окружающей среды 15 °С и атмосферном давлении – 101,3 кПа (по СТБ ЕН 30-1-1-2005). В графах «сопло» и «ВМР» указана маркировка, которая соответствует номинальному диаметру сопла в мм х 100. ВМР крана с безопасностью горелки духовки (указан в скобках) регулируемый, не требует замены.</p>									

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

Комплектуемые	Модель плиты	
	ПГ 100	ПГЭ 120
Плита, шт.	1	1
Решетка стола, шт.	1	1
Накладка решетки, шт.	1	1
Комплект горелок стола (смеситель, крышка), шт.	2	2
Противень, шт.	1	1
Жаровня, шт.	1	1
Решетка духовки, шт.	1	1
Шланг присоединительный, шт.*	1	1
Хомут, шт.	1	1
Прокладка (в штуцер), шт.		1
Фильтр, шт.	1	
Ножки, шт.	4	4
Отражатель, шт.		1
Руководство по эксплуатации, шт.	1	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт.	1	1
Гарантийная карта, шт.	1	1
Тара, шт.	1	1
Комплект сопел и винтов малого расхода на природный газ, шт.	1	1
* Шланг присоединительный предназначен для подключения плиты к газовому баллону.		

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

BY
RU

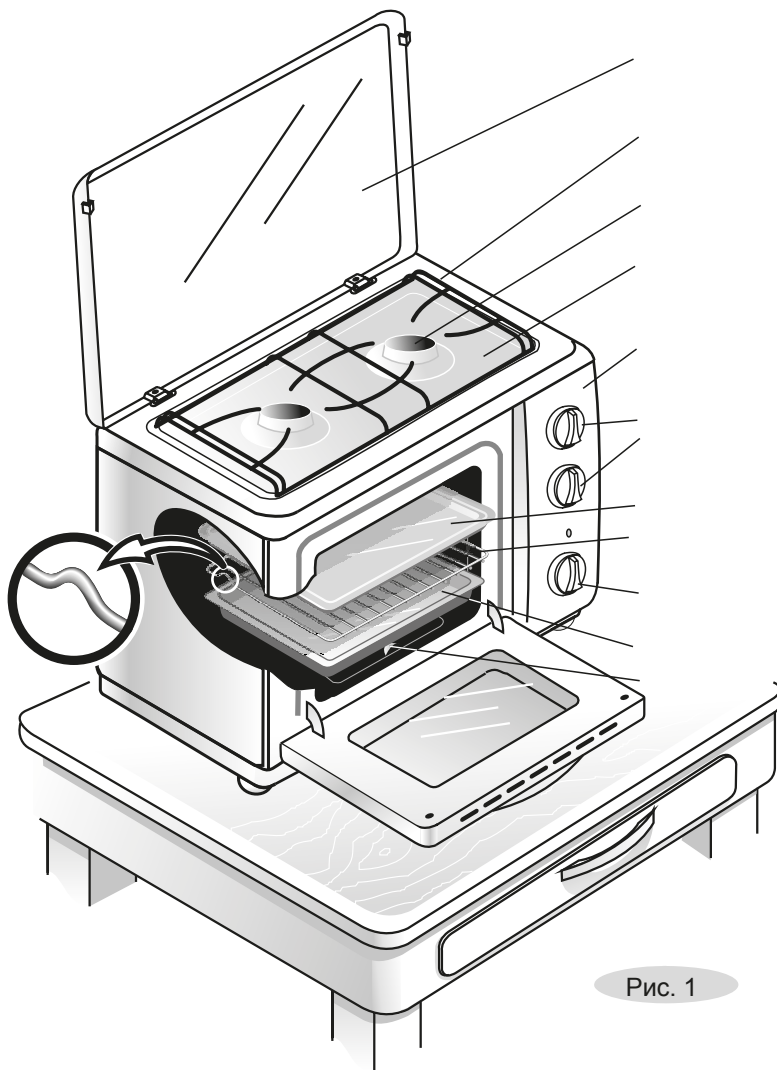


Рис. 1

5.2 ГОРЕЛКИ СТОЛА

- Управление работой горелок осуществляется с помощью ручек кранов.
- Положение горелок на столе схематично изображено возле каждого крана.

Символы:



Кран закрыт



Максимальное пламя



Малое пламя

- Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме. Им также удобно пользоваться 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».
- Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).

5.3 ДУХОВКА

Духовка предназначена для выпекания кондитерских изделий, приготовления (разогрева) мяса, птицы, рыбы и т.п.

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

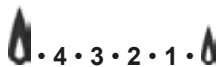
5.4 ДУХОВКА ГАЗОВАЯ

Духовка управляется краном с безопасностью


Символы:




Кран закрыт.



Диапазон рабочего положения.

- Для розжига горелки духовки поднесите зажженную спичку к окну запальника, поверните ручку крана в положение  «максимальное пламя» и нажмите до упора.
- 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, подождяв 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание.
- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения “максимальное пламя” до положения “малое пламя” и выставляется в процессе приготовления, ориентируясь на термоуказатель, расположенный на стекле дверцы. Шкала с цифрами на панели нанесена для удобства запоминания выбранного режима.

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

BY
RU

5.5 ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Символы:

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

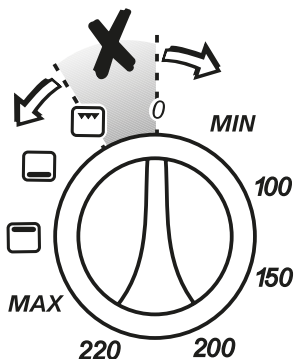



Рис. 2

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

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 И С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ. СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Плита предназначена для установки на столе или другой подобной поверхности.
- Перед установкой завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижней поверхности плиты.
- Запрещается устанавливать плиту на лакированную поверхность кухонной мебели или покрытую легковоспламеняющимися материалами (материя, клеенка, бумага и т. д.). Мебель, стоящая рядом с плитой, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Кухонная мебель должна быть изготовлена из термостойкого материала. Клей, которым приклеен декоративный ламинат, должен выдерживать температуру не ниже 100 °С.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Минимальное расстояние от края прибора до боковых вертикальных поверхностей справа или слева (стена, мебель) - 200 мм. Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади - 50 мм. Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до горизонтальной поверхности сверху - 800 мм. Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до вытяжки сверху - 700 мм.
- Чтобы избежать опрокидывания, не ставьте плиту на край стола (рис. 3).

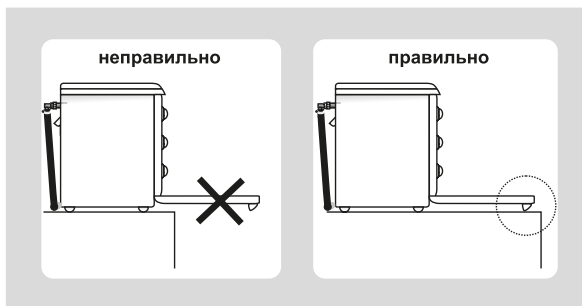


Рис. 3

Выравнивание

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

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

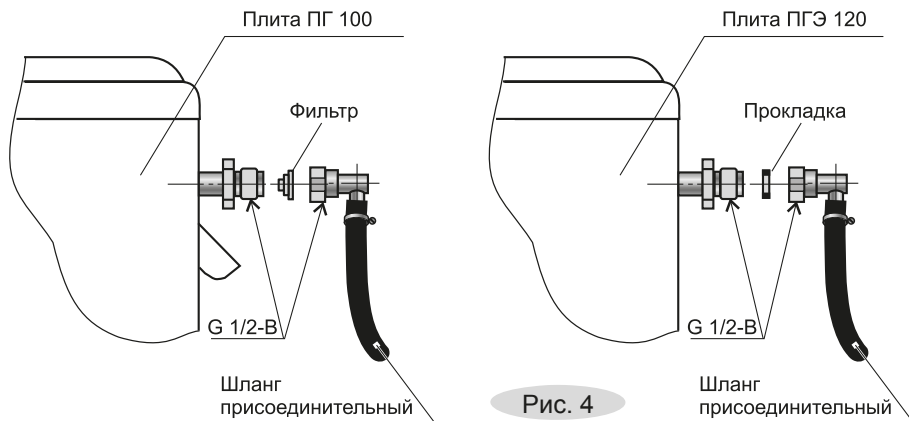
- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей право на подключение и обслуживание газовых плит.
- Ручки управления плиты должны находиться в выключенном положении.

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 подключении плиты к газовому баллону необходимо применять регулятор давления газа. Рекомендуется использовать газовый баллон объемом 5; 12; 27 или 50 л по ГОСТ 15860-84 с соответствующим ему регулятором давления по ГОСТ 21805-94.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ ТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (СТАЛЬНЫМ ИЛИ В СТАЛЬНОЙ ОПЛЕТКЕ И Т.П.) СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ (ДЛЯ ПЛИТ ПГЭ 120). ВСТАВКА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ВНУТРИКВАРТИРНОМ ГАЗОПРОВОДЕ ПОСЛЕ КРАНА. ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ НЕТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (РЕЗИНОВЫМ) ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ВСТАВКИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.
- 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!**
- Специальная изолирующая вставка, регулятор давления газа, баллон, гибкий присоединительный шланг для подсоединения плиты к газовой сети 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 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 краями;

BY
RU

- шланг должен иметь длину, достаточную для подключения, обслуживания и соответствовать действующим в Вашем регионе ТНПА;
- 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.



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 установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- **ВНИМАНИЕ!** ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ НА МЕСТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО 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.

- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ ТЭНЫ ДУХОВКИ НА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ (ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ – “МАХ”). При этом может появиться запах от выгорания консервационных материалов. Он безвреден, откройте форточку, и все быстро проветрится.

7.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

BY
RU

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 необходимо:
 - Заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах горелок стола.
 - Заменить сопло горелки духовки и отрегулировать шибер горелки духовки.
 - Отрегулировать ВМР крана с безопасностью горелки духовки.
- Сопла и ВМР имеют обозначение и устанавливаются согласно таблице 2.

Замена сопел горелок стола и винтов малого расхода в кранах

- Снять крышку плиты, решетку и горелки стола.
- Демонтировать боковые стенки и стол плиты.
- Торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопла.
- В кранах гаечным ключом (S = 9 мм) выкрутить и заменить винты малого расхода.
- Сборку плиты произвести в обратной последовательности.

Замена сопла горелки духовки и регулировка шибера горелки духовки

- Положить плиту на заднюю стенку.
- Демонтировать дно плиты и поддон духовки.
- Вывернуть винт крепления горелки.
- Снять горелку духовки, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- Торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- Отрегулировать шибер горелки духовки (см.ниже).
- Сборку плиты произвести в обратной последовательности.

Регулировка винта малого расхода (ВМР) крана с безопасностью горелки духовки.

- При переводе плиты на другой вид газа (давление) после замены сопла горелки духовки необходимо отрегулировать ВМР. Для этого необходимо перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручку и воротник 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.

Регулировка шибера горелки духовки (рис. 5)

- В зависимости от вида и давления газа установить зазор H (H_1) согласно таблице 4.
- Если при включении горелки духовки на максимальное пламя наблюдается напряженное горение и происходит отрыв пламени (явление, когда в газовую смесь поступает много воздуха), необходимо регулировкой зазора добиться нормального горения (без отрыва и проскока языков пламени).

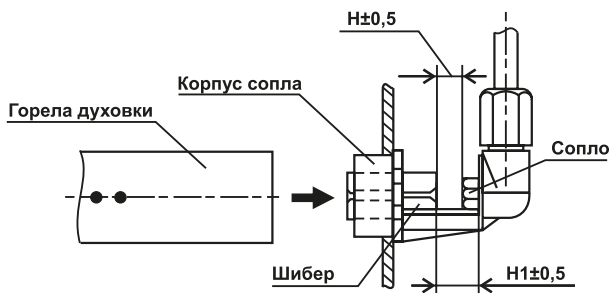


Рис. 5

Таблица 4

Вид газа и давление	$H, \text{мм}$	$H_1, \text{мм}$
Природный газ (G20) $P_H = 20$ мбар (2000 Па)	–	1,5
Сжиженный газ (СПБТ) $P_H = 30$ мбар (3000 Па)	0,5	–

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

- Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за ее края и не «лизало» боковые стенки (рис.6).

Диаметр посуды, мм	минимальный	160
	максимальный	240

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ С ВЫПУКЛЫМ ИЛИ ВОГНУТЫМ ДНОМ.

В комплект плиты входит дополнительная накладка для установки на решетку посуды малого диаметра.

BY
RU

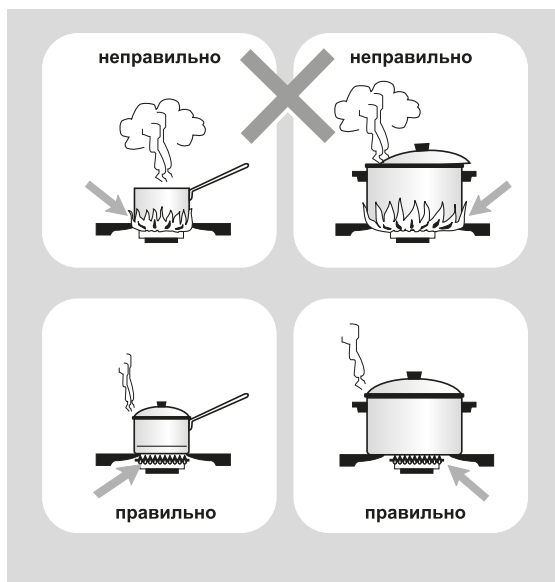


Рис. 6

8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- Духовка не претендует на приготовление кулинарных изысков из-за своих скромных размеров. Однако в ней можно быстро разогреть уже готовое блюдо, зажарить мясо, птицу или испечь небольшой вкусный пирог.

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку духовки), затем протереть начисто и просушить.
- В духовке во время приготовления не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).
- Для приготовления блюд в духовке рекомендуется:
 - В плитах ПГ 100 установить решетку на вторую полку духовки, считая снизу, в плитах ПГЭ 120 - на первую полку, считая снизу.
 - Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда необходимо прогреть духовку в течение 10-15 минут, установив ручку крана духовки в плитах ПГ 100 в положение «максимальное пламя», ручку управления духовкой в плитах ПГЭ 120 в положение «МАХ».
 - Открыть дверцу духовки и быстро установить алюминиевый противень с приготавливаемыми продуктами посередине решетки. Противень не должен упираться в боковую или заднюю стенку духовки.
 - Закрыть дверцу духовки и установить требуемую температуру приготовления.
 - В конце приготовления открыть дверцу духовки и проверить готовность блюда, если это не противоречит рецепту. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
- На качество выпечки влияет температура, время, правильно выбранная полка и вес изделия.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Кусок мяса, чтобы он не пересушился при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо непосредственно на решетке.
- При запекании мяса прямо на решетке необходимо предварительно смазать ее прутья растительным маслом и установить под нее жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. При этом решетку следует устанавливать на вторую полку духовки, считая снизу.
- Во избежание излишнего загрязнения крышки плиты продуктами, выделяющимися при жарении курицы или крупных кусков жирного мяса, а также протекания конденсата из духовки на поверхность стола, рекомендуется снимать крышку плиты или запекать продукты завернутыми в фольгу.

8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Гриль незаменим при подрумяивании готового пирога, пиццы или пышек, а также нарезанного кусками мяса.
 - На гриле отлично запекаются тосты к чаю или кофе.
 - Для приготовления на гриле противень или жаростойкую посуду следует устанавливать на вторую полку, считая снизу.
 - При пользовании грилем необходимо приоткрыть дверцу духовки и вставить отражатель (рис. 7).
- ВНИМАНИЕ! ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО.**

BY
RU

Рис. 7

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- **ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ, КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!**
- Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

9.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

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

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 5

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. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка крана.	- *заменить кран.
4. 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.
5. Не работает ТЭН и (или) электрогриль	- повреждена проводка; - неисправен переключатель; - неисправен ТЭН и (или) электрогриль; - неисправен терморегулятор.	- *заменить проводку; - *заменить; - *проверить омметром и заменить; - *проверить (в положении “О”- разомкнут, “MIN-MAX” - замкнут); при необходимости заменить.
* 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 его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- 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.
- Согласно действующим на территории РБ правилам и нормам по диагностике технического состояния приборов газовых и газоэлектрических бытовых для приготовления пищи, выработавших нормативный срок службы, предельный срок их дальнейшей эксплуатации не должен превышать 10 лет.

BY
RU

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней требованиям манипуляционных знаков.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в помещениях при температуре воздуха:
ПГ 100 – от минус 50 °С до плюс 40 °С.
ПГЭ 120 – 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 (см. приложение) руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя плиты указаны в гарантийной карте и в табличке, наклеенной на корпус плиты.
- Сведения о приемке плиты указаны в гарантийной карте.
- 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 продажи, 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 отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ ПУНКТА "НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ" В РАЗДЕЛЕ "СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ" И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНОВ.
- 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 ПРАВО НА УСТАНОВКУ, ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ 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:

Унитарное предприятие «Гефест-техника»:

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

- для РБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01

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

- адрес электронной почты - gt.sa@gefest.org