

Таблица 1

Модель и (или) модификация	Решетка	Цвет поверхности стола	Горелка повышенной мощности
ПВГ 2231 ПВГ 2231-05 ПВГ 2231-06 ПВГ 2231-07 ПВГ 2231-01 ПВГ 2231-03 ПВГ 2231-08	☐☐☐	Черный с рисунком	+
ПВГ 2231 К3 ПВГ 2231-05 К3 ПВГ 2231-06 К3 ПВГ 2231-07 К3 ПВГ 2231 К33 ПВГ 2231-05 К33 ПВГ 2231-01 Р3 ПВГ 2231-08 Р3 ПВГ 2231-03 Р33	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	Черный	+
ПВГ 2231 К4 ПВГ 2231-05 К4 ПВГ 2231-06 К4 ПВГ 2231-07 К4	☐☐☐	Коричневый	
ПВГ 2231 К12 ПВГ 2231-05 К12 ПВГ 2231-06 К12 ПВГ 2231-07 К12 ПВГ 2231 К32 ПВГ 2231-05 К32 ПВГ 2231-01 Р12 ПВГ 2231-08 Р12 ПВГ 2231-03 Р32	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	Белый	+
ПВГ 2231 К81 ПВГ 2231-06 К81 ПВГ 2231-07 К81 ПВГ 2231 К31 ПВГ 2231-05 К31	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	Кремовый	
ПВГ 2231 К6 ПВГ 2231-05 К6 ПВГ 2231 К36 ПВГ 2231-05 К36 ПВГ 2231-01 Р36	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	Серебристый	+
ПВГ 2231 К8 ПВГ 2231-05 К8 ПВГ 2231 К38 ПВГ 2231-05 К38 ПВГ 2231-01 Р38	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	Бежевый	+
ПВГ 2231 К15 ПВГ 2231-05 К15	☐☐☐	"Лето"	
ПВГ 2231 К16 ПВГ 2231-05 К16	☐☐☐	"Ночь"	
ПВГ 2231 К17 ПВГ 2231-05 К17 ПВГ 2231-07 К17	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	"Кофе"	
ПВГ 2231 К18 ПВГ 2231-05 К18	☐☐☐	"Зима"	
ПВГ 2231 К19 ПВГ 2231-05 К19	☐☐☐	Черный с узором	
ПВГ 2231 К26 ПВГ 2231 К96 ПВГ 2231-05 К96	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	Черный с рисунком	
ПВГ 2231 К28 ПВГ 2231-05 К28 ПВГ 2231 К98 ПВГ 2231-05 К98	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	Белый с рисунком	

Модель и (или) модификация	Решетка	Цвет поверхности стола	Горелка повышенной мощности
ПВГ 2231 К43 ПВГ 2231-05 К43 ПВГ 2231 К73 ПВГ 2231-05 К73 ПВГ 2231-01 Р43	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	"Камень черный"	+
ПВГ 2231 К46 ПВГ 2231-05 К46 ПВГ 2231 К76 ПВГ 2231-05 К76 ПВГ 2231-01 Р46	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	"Камень серый"	+
ПВГ 2231 К48 ПВГ 2231-05 К48 ПВГ 2231 К78 ПВГ 2231-05 К78 ПВГ 2231-01 Р48	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	"Камень бежевый"	+
ПВГ 2231 К53 ПВГ 2231-05 К53 ПВГ 2231 К93 ПВГ 2231-05 К93 ПВГ 2231-01 Р53	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	"Мрамор черный"	+
ПВГ 2231 К52 ПВГ 2231-05 К52 ПВГ 2231 К92 ПВГ 2231-05 К92 ПВГ 2231-01 Р52	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	"Мрамор белый"	+
ПВГ 2231 К59 ПВГ 2231-05 К59 ПВГ 2231 К99 ПВГ 2231-05 К99 ПВГ 2231-01 Р59	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	"Мрамор зеленый"	+
ПВГ 2231 К47 ПВГ 2231-05 К47 ПВГ 2231-07 К47 ПВГ 2231 К97 ПВГ 2231-05 К97	☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐	"Дерево"	
ПВГ 2231 К55 ПВГ 2231-05 К55 ПВГ 2231-01 Р55	☐☐☐	"Мрамор рубиновый ретро"	+
ПВГ 2231 К69 ПВГ 2231-05 К69	☐☐☐	"Мрамор зеленый ретро"	

Руководство по эксплуатации,  
техническому обслуживанию и установке

BY  
RU

# ПАНЕЛЬ ВАРОЧНАЯ ГАЗОВАЯ



ПВГ 2231

 GEFEST

[21] ОблПВГ2231-05-2.pdf  
ПВГ2231-10\_seq.pdf  
№ заказа

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания .....	2
2 Требования безопасности .....	3
3 Технические характеристики .....	5
4 Комплектность .....	7
5 Устройство и порядок работы.....	7
5.1 Устройство .....	7
5.2 Управление панелью варочной .....	8
5.3 Сенсорный таймер.....	8
5.4 Сенсорный таймер-программатор .....	9
6 Установка .....	13
7 Подключение .....	15
7.1 Рекомендации ремонтным службам .....	17
8 Практические советы.....	18
9 Обслуживание панели варочной.....	18
9.1 Уход за панелью варочной .....	18
10 Возможные неисправности и методы их устранения.....	19
11 Техническое обслуживание панели варочной.....	20
12 Транспортирование и хранение .....	20
13 Утилизация .....	20
14 Гарантии изготовителя .....	21
Приложение: гарантийная карта	

## 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

*Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются ее характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.*

Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на панели варочные газовые (далее по тексту варочные панели) моделей ПВГ 2231, их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Варочные панели предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.

Вид климатического исполнения УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69.

Варочная панель сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.

При подключении 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 подключенное изделие, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, отравлению газом, поражению электрическим током, ожогам.

Этого не случится, если Вы внимательно прочтёте данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию прибора.

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

**ВНИМАНИЕ!** ЛИЦА, ПОЛЬЗУЮЩИЕСЯ ПАНЕЛЯМИ ВАРОЧНЫМИ, ОБЯЗАНЫ ЗНАТЬ ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ГАЗОМ В БЫТУ И ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

**ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПРИБОР В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОН БУДЕТ УСТАНОВЛЕН, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.

- ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КОММЕРЧЕСКИХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ.
- 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 (ОТКРЫВАНИЕ ОКНА И ЭФФЕКТИВНОЕ ПРОВЕТРИВАНИЕ ИЛИ ВКЛЮЧЕНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ВЕНТИЛЯЦИОННОГО УСТРОЙСТВА).  
ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ КУХНИ ДОЛЖЕН БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 15 м<sup>3</sup>.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПАНЕЛЬЮ ВАРОЧНОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ИЗДЕЛИЯ.
- РАЗМЕЩЕНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОДКЛЮЧАЕМЫХ К ПАНЕЛИ ВАРОЧНОЙ БАЛЛОНОВ ДЛЯ СЖИЖЕННОГО ГАЗА ДОЛЖНЫ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ НОРМАТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ В ОБЛАСТИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ.
- ПАНЕЛЬ ВАРОЧНАЯ 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 ПАНЕЛЬЮ ВАРОЧНОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПАНЕЛЬЮ ВАРОЧНОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА ПРИ ПОМОЩИ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ.
- УСТАНАВЛИВАТЬ ПАНЕЛЬ ВАРОЧНУЮ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАНЕЛЬ ВАРОЧНУЮ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.
- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПАНЕЛИ ВАРОЧНОЙ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО СНИМАТЬ ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ И ПРОВОДИТЬ РЕМОНТ.
- ДЕМОНТИРОВАТЬ ПАНЕЛЬ ВАРОЧНУЮ, НЕ ОТКЛЮЧИВ ЕЁ ОТ СЕТИ.

**ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ 45 кг.

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.

Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

**ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА, НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ПАНЕЛИ ВАРОЧНОЙ, 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.

Когда панель варочная 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).

**ВНИМАНИЕ!** ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА, ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Опасность пожара: не класть предметы на поверхность для приготовления пищи.

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

Если рядом с панелью варочной находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону работающих горелок.

В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа, ручки управления на панели варочной установить в нулевое положение, вызвать пожарную службу и принять меры по тушению огня.

**ПОМНИТЕ!** НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПАНЕЛЬЮ ВАРОЧНОЙ ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ. Обычно они происходят:

- при касании горячих частей панели варочной;
- при расплескивании кипящих жидкостей;
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.

Чтобы избежать подобного, будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока панель варочная работает или остывает.

**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

Модель	ПВГ 2231	ПВГ 2231-01, -03	ПВГ 2231-08	ПВГ 2231-05, -06	ПВГ 2231-07
Класс прибора	3				
Категория прибора	II <sub>ЭН-ЗВР</sub>				
Диапазон номинальных напряжений, В	220-230				
Номинальная частота, Гц	50				
Класс защиты от поражения электрическим током	I				
Присоединительная резьба газопровода	G1/2-B				
Количество газовых горелок, шт.	4	4		4	
горелка повышенной мощности, шт.		1			
горелка быстрого действия, шт.	1			1	
горелка полубыстрого действия, шт.	2	2		2	
вспомогательная горелка, шт.	1	1		1	
Размеры панели варочной, см					
ширина	60	67		60	
глубина	52,5	52,5		52,5	
высота	10	10		10	
Масса, не более, кг	13,5	13,5		13,5	
Содержание драгоценных материалов, г*, серебро	-	-	0,01	-	0,01

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

Наличие дополнительных элементов комфорта:

-00	
-01	Горелка повышенной мощности
-03	Горелка повышенной мощности, таймер
-05	Горелки с улучшенными характеристиками
-06	Горелки с улучшенными характеристиками, таймер
-07	Горелки с улучшенными характеристиками, таймер-программатор
-08	Горелка повышенной мощности, таймер-программатор

Панель варочная может работать на природном газе G20 с давлением (20<sup>+5,0</sup><sub>-3,0</sub>) мбар ((2000<sup>+500</sup><sub>-300</sub>) Па) или (13<sup>+5,0</sup><sub>-6,5</sub>) мбар ((13000<sup>+500</sup><sub>-650</sub>) Па), или сжиженным газе СПБТ или G30 с давлением (30±5) мбар ((3000±500) Па).

Перенос панели варочной на другой вид газа производится сервисная (ремонтная) служба путем замены сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) кранов.

Тип горелки	Природный газ (G20)						Сжиженный газ Р <sub>н</sub> = 30 мбар (3000 Па)					
	P <sub>н</sub> = 13 мбар (1300 Па)			P <sub>н</sub> = 20 мбар (2000 Па)			G30			СПБТ*		
	Nном, кВт		Nном, кВт	Сопло		ВМР	Сопло		ВМР	Сопло		ВМР
	SABAF, GEFEST 6 (двухзонная)	SABAF (серия II)		SABAF (серия IV)	SABAF (серия II)		SABAF (серия IV)	SABAF (серия II)		SABAF (серия IV)	SABAF (серия II)	
3,0	1,5	1,5	145/141A/145/147A	42/41/43	SABAF	130/116/123	42/41/43	SABAF	85/88C/88E	42/41/43	DEFENDI	DEFENDI
Горелка быстрого действия	1,75	0,5	110/113/110	113/31/30/34	SABAF	97/88E/092	31/30/34	SABAF	62/65/31	30/34	SomPress (серия III)	SomPress (серия III)
Горелка полубыстрого действия	1,0	0,5	-84/085/085	31/30/34	SABAF	72/70A/72	31/30/34	SABAF	50/49/48	52/31/30/34	SomPress (серия I)	SomPress (серия I)
Вспомогательная горелка	3,2	1,5	160/153	60/61/64/138/124	GEFEST 6 (двухзонная)	60/61/64/138/124	60/61/64/138/124	GEFEST 6 (двухзонная)	60/61/64/98/95	60/61/64/98/95	SomPress (серия I)	SomPress (серия I)
Горелка повышенной мощности					DEFENDI			DEFENDI			SomPress (серия I)	SomPress (серия I)
Максимальный расход газа					CORPESI			CORPESI			SomPress (серия I)	SomPress (серия I)
ПВГ 2231-01-06-07					SABAF			SABAF			SomPress (серия I)	SomPress (серия I)
SomPress I/ SABAF					GEFEST 6 (двухзонная)			GEFEST 6 (двухзонная)			SomPress (серия I)	SomPress (серия I)
SomPress III, SomPress IV					DEFENDI			DEFENDI			SomPress (серия I)	SomPress (серия I)
ПВГ 2231-01-03-08					SABAF			SABAF			SomPress (серия I)	SomPress (серия I)
SomPress I/ SABAF					GEFEST 6 (двухзонная)			GEFEST 6 (двухзонная)			SomPress (серия I)	SomPress (серия I)
SomPress III, SomPress IV					DEFENDI			DEFENDI			SomPress (серия I)	SomPress (серия I)

Сменные сопла для природного газа номинального давления 13 мбар (1300 Па) в комплект панели варочной не входят. Они имеются в сервисных службах. Панель варочная имеет комплект сменных сопел для сжиженного газа номинального давления 30 мбар (3000 Па).

Расходы газа приведены к стандартным условиям: температура окружающей среды - 15 °С, атмосферное давление - 101,3 кПа (по СТБ ЕН 30-1-1-2005).

\*СПБТ - сжиженный газ "пропан-бутан" по СТБ 2262-2012, ГОСТ 20448-90 (высшая теплота сгорания P<sub>с</sub> - 98,4 МДж/м<sup>3</sup>, 50,28 МДж/кг).



**4 КОМПЛЕКТНОСТЬ**

Модель	ПВГ 2231,-01,-03,-05,-06,-07,-08
Панель варочная, шт.	1
Комплект горелок панели варочной (смеситель и шляпка), шт.	4
Сменные сопла, шт.*	4
Решетка, шт.	3 (4**)
Уплотнение панели варочной, шт.	1
Кронштейн, шт.	2
Фильтр, шт.	1
Штуцер угловой, шт.	1
Шуруп, шт.	8
Шайба, шт.	4
Накладка решетки для малой посуды, шт.	1**
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт.	1
Гарантийная карта, шт.	1
Упаковка, шт.	1

\* Только для панели варочной, изготовленной под природный газ.

\*\* Для модификаций с одинарной решеткой.

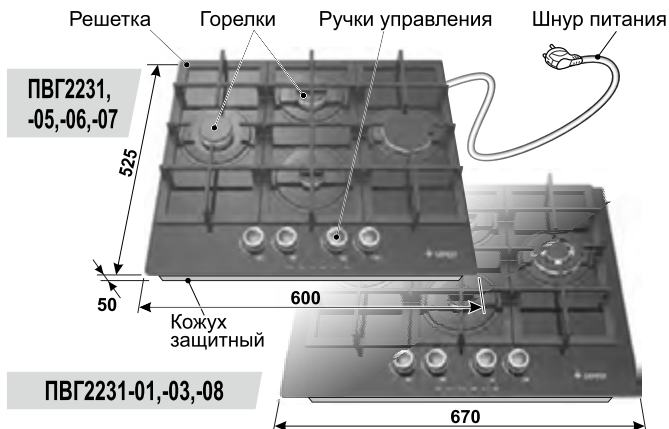
**5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ****5.1 УСТРОЙСТВО**

Рис. 1

## 5.2 УПРАВЛЕНИЕ ПАНЕЛЬЮ ВАРОЧНОЙ

Возле каждой ручки нанесены символы, обозначающие соответствие горелки и управляющего крана, а также:

«●» или «○» – кран закрыт



«» – электророзжиг и максимальное пламя



«» – малое пламя

Чтобы зажечь горелку, необходимо нажать на соответствующую ей ручку крана и повернуть ее против часовой стрелки в положение «электророзжиг и максимальное пламя». При этом к горелке начнет поступать газ, а между разрядником электророзжига и корпусом горелки будет проскакивать искра высоковольтного разряда. После возгорания 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. Если электричество отсутствует, горелку можно разжечь при помощи спичек, зажигалки и т. д.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГОМ ПРИ СНЯТЫХ ГОРЕЛКАХ, НЕУСТАНОВЛЕННЫХ И НЕПРАВИЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫХ ШЛЯПКАХ – ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ИЗ СТРОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА.**

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

## 5.3 СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР

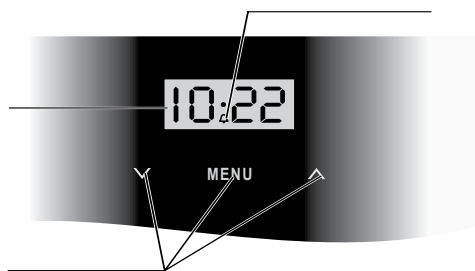


Рис. 2

### Что может таймер:

- Показывать время.
- Служить будильником.

### Особенности таймера:

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

## Как задать программу

### Часы

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

### Будильник

Будильник следует использовать для задания интервалов времени.

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

Когда задана программа «будильник», на табло горит символ “⏰”, который замигает во время звукового сигнала. Сигнал будильника отключается касанием любой зоны управления, при этом символ “⏰” гаснет.

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны “MENU”, символ “⏰” начинает мигать и, касаясь зоны “√”, установите изображение “0.00”.

Будильник отключён.

### Звуковой сигнал

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

## 5.4 СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР-ПРОГРАММАТОР

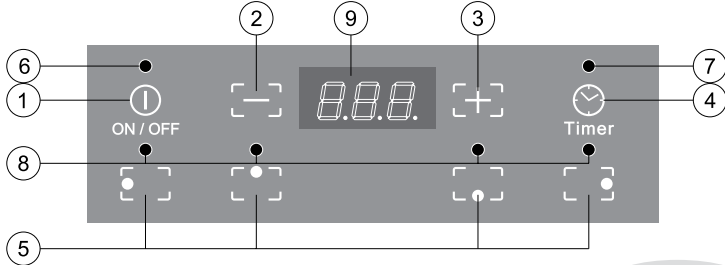


Рис. 3

Обозначение	Наименование и функция
1	Зона «вкл./выкл.», включение режима настройки
2	Зона «-»
3	Зона «+»
4	Зона «будильник», «секундомер», «блокировка»
5	Зоны горелок
6	Индикация режима настройки
7	Индикация режима «будильник»
8	Индикация горелок
9	Табло

Электронный таймер – это сенсорное командное устройство, позволяющее по заданной программе отключать подачу газа к работающей горелке, тем самым превращая приготовление пищи в полуавтоматический процесс.

Дополнительно таймер может выполнять функции будильника и секундомера.

В таймере также предусмотрена защитная блокировка от детей.

### **Включение таймера**

После подключения варочной панели к электросети на табло засветятся и погаснут все индикаторы, таймер управления варочной панели готов к эксплуатации.

Включение таймера и задание программ осуществляется касанием и удержанием пальца не менее 1 секунды на соответствующих зонах. Каждое исполнение команды сопровождается звуковым сигналом.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАСПОЛАГАТЬ КАКИЕ-ЛИБО ПРЕДМЕТЫ В ЗОНЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ ТАЙМЕРА (ЭТО МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ЛОЖНУЮ КОМАНДУ ИЛИ ВЫВЕСТИ ТАЙМЕР ИЗ СТРОЯ)**

Коснитесь и удерживайте не менее 1 секунды зону «вкл./выкл.» (1). На табло (9) засветится «0.00», будет гореть индикатор настройки (6) и мигать индикация будильника (7). Таймер готов к заданию программ.

**ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ 10 СЕКУНД НЕ БУДЕТ КАСАНИЯ НИ К ОДНОЙ ИЗ ЗОН УПРАВЛЕНИЯ, ТАЙМЕР АВТОМАТИЧЕСКИ ПЕРЕЙДЕТ В ПРЕДЫДУЩИЙ РАБОЧИЙ РЕЖИМ ЛИБО ВЕРНЕТСЯ В СОСТОЯНИЕ «ВЫКЛЮЧЕНО». ЧТОБЫ ВЕРНУТЬ ЕГО В РЕЖИМ НАСТРОЙКИ, НУЖНО ВНОВЬ КОСНУТЬСЯ ЗОНЫ 1 («вкл./выкл.»).**

Для задания любой программы или функции таймер должен находиться в режиме настройки (Светится индикатор настройки (6)).

### **Автоматическое отключение горелок**

Если Вы знаете точное время приготовления и мощность нагрева, любую горелку можно запрограммировать на автоматическое отключение. Установите посуду на выбранную горелку, включите горелку и установите необходимую для приготовления величину пламени. Запрограммируйте таймер на автоматическое отключение данной горелки. Для этого:

- переведите таймер в режим настройки, коснувшись зоны 1 («вкл./выкл.»);
- коснитесь зоны 5 с обозначением горелки, отключение которой необходимо запрограммировать. Над ней начнет мигать лампочка индикации (8).
- касаясь зоны «+» (3) или «-» (2), установите на табло (9) необходимое время приготовления.

Для ускорения установки времени первоначально коснитесь зоны «-», на табло засветится значение «30.0» минут. Далее, касаясь зоны «+» или «-», установите нужное значение. Ускорить изменение задаваемого времени можно, коснувшись и удерживая палец на зонах «+» или «-». Изменение значений происходит с шагом 30 секунд в интервале от 1 минуты до 10 минут, и с шагом 1 минута в интервале более 10 минут.

Спустя 10 секунд таймер автоматически перейдет в рабочий режим, будет мигать лампочка индикации запрограммированной горелки, и на табло будет идти обратный отсчет установленного времени.

Максимальное устанавливаемое время приготовления – 240 минут.

По истечении заданного времени подача газа к горелке автоматически прекратится, она погаснет, о чем известит звуковой сигнал таймера. Сигнал будет звучать 2 минуты,

если его не выключить, коснувшись любой зоны управления. Поверните ручку управления горелкой в положение «выключено».

Аналогичным образом программируются остальные горелки стола.

После задания программ отключения нескольким горелкам в рабочем режиме на табло будет светиться обратный отсчет времени, и будет мигать индикация горелки, у которой отключение произойдет раньше других. Индикация остальных запрограммированных горелок будет светиться непрерывно.

Чтобы узнать, сколько времени до отключения осталось на остальных запрограммированных горелках, необходимо перевести таймер в режим настройки, коснувшись зоны (1), после чего коснуться зоны (5) интересующей Вас горелки. Табло покажет время до отключения горелки и через 10 секунд вернется в предыдущий рабочий режим.

### **Корректировка запрограммированного времени**

Если Вы хотите изменить заданное время, переведите таймер в режим настройки зоной (1). Коснитесь зоны (5) необходимой Вам горелки. Касанием зон «+» или «-» измените время приготовления.

### **Ручное отключение горелки**

Горелки, запрограммированные таймером на автоматическое отключение, при необходимости можно выключить поворотом соответствующей ручки управления в положение «выключено», не дожидаясь отключения горелки таймером. На работе таймера это никак не отразится.

При необходимости отменить программу раньше установленного времени, касанием зоны (1) переведите таймер в режим настройки. Коснитесь зоны (5) горелки, программу которой необходимо отменить. Начнет мигать сигнальная лампочка индикации (8). Одновременно коснитесь и удерживайте пальцы на зонах «+» и «-». На табло появятся цифры «0.00» и будет мигать лампочка индикации горелки. Через 10 секунд лампочка погаснет, и на табло будет идти обратный отсчет времени следующей запрограммированной горелки, либо цифры погаснут, если запрограммированных на отключение горелок не останется.

Отменить программу также можно переведя таймер в режим настройки и, коснувшись и удерживая палец в зоне горелки (5), до её отмены.

Отмена программы не приведет к отключению горелки.

### **Будильник**

Таймер может работать, как обычный будильник, не выполняя функций отключения горелок.

Для этого:

- переведите таймер в режим настройки, коснувшись зоны (1).

- коснитесь зоны (4). На табло засветится «0.00» и будет мигать индикация «будильника» (7).

- касаясь зоны «+», установите время, через которое должен прозвучать сигнал.

По истечении заданного времени раздастся сигнал. Он будет звучать 2 мин, если его не выключить, коснувшись любой зоны управления.

Заданное время будильника можно изменить. Переведите таймер в режим настройки (зона (1)), коснитесь зоны (4) и, касаясь зон «+» или «-», измените заданное время.

При необходимости выключить будильник раньше установленного времени, касанием зоны (1) переведите таймер в режим настройки. Коснитесь зоны (4) и одновременным касанием и удержанием пальцев на зонах «←» или «→» отключите будильник.

Будильник также можно отключить, коснувшись и удерживая зону (4) до появления на табло цифр «0.00».

### **Секундомер**

Таймер может работать как секундомер, отсчитывая время в секундах.

Переведите таймер в режим настройки (зона (1)), коснитесь зоны (4), затем коснитесь зоны «←». На табло начнется отсчет времени, что удобно для определения времени приготовления и использования в дальнейшем при программировании горелок.

Если горелки запрограммированы на автоматическое отключение, в рабочем режиме при заданном «секундомере» на табло будет светиться отсчет времени секундомера.

При запрограммированных горелках и установке функции «будильника» на табло будет светиться время ближайшей к завершению функции.

Если задана функция «будильник», установить функцию «секундомер» невозможно, и наоборот.

### **Блокировка от детей**

В целях безопасности для предотвращения игр детей с газовыми приборами в таймере предусмотрена блокировка.

**ВНИМАНИЕ! ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ УСЛОВИЕ ВКЛЮЧЕНИЯ БЛОКИРОВКИ – СОСТОЯНИЕ ТАЙМЕРА, КОГДА НИ ОДНА ИЗ ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ НЕ ЗАДАНА.**

#### **Для включения блокировки:**

- переведите таймер в режим настройки, коснувшись зоны (1). Загорится индикация настройки (6), на табло появятся цифры «0.00», будет мигать индикация «будильника».

- не позднее 10 секунд коснитесь и удерживайте зону (4), пока на табло не появятся буквы «Лос». Управление варочной панелью заблокировано.

Чтобы разблокировать варочную панель, переведите таймер в режим настройки (зона (1)), коснитесь и удерживайте зону (4), пока на табло не появятся цифры «0.00». Управление варочной панелью разблокировано.

### **Экстренная отмена программ и выключение таймера**

Если возникла необходимость экстренно отменить все программы и выключить таймер, в рабочем режиме или в режиме настройки коснитесь зоны (1) и удерживайте палец до появления на табло букв «OFF». Таймер выключит все работающие по программам горелки и отменит установленные функции. Вся индикация на панели погаснет.

**ВНИМАНИЕ! ВРЕМЕННОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ПРИВОДИТ К СБРОСУ НАСТРОЕК ПРОГРАММАТОРА. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ РАБОТАЮЩИЙ ПРИБОР БЕЗ НАДЗОРА.**

## 6 УСТАНОВКА

При установке необходимо учесть наличие и размеры подводящих газовых и электрических коммуникаций.

### Порядок монтажа:

1. Точно разметить на столешнице контур проема под панель варочную в соответствии с рис. 4.  
Стена за панелью варочной должна быть облицована термостойким материалом (например керамической плиткой и т. п.).
2. Выпилить проем, придерживая удаляемую часть снизу, во избежание преждевременного падения и скола декоративного покрытия. Дополнительных вентиляционных отверстий не требуется.
3. Разметить и закрепить крепежные кронштейны так, чтобы верхняя кромка кронштейна была на одном уровне с поверхностью столешницы.

**ВНИМАНИЕ! ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ РАСТРЕСКИВАНИЯ СТОЛЕШНИЦЫ, НЕ ЗАВОРАЧИВАЙТЕ ШУРУПЫ, НЕ ПРОСВЕРЛИВ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВЕРСТИЯ ДИАМЕТРОМ ОТ 2,5 ДО 3 мм.**

4. По краю внутренней стороны стекла приклеить уплотнение панели варочной для плотного и герметичного прилегания.
5. Аккуратно вставить панель варочную в проем и закрепить четырьмя шурупами с шайбами.

Минимальное расстояние от края прибора до боковых вертикальных поверхностей справа или слева (стена, мебель) – 180 мм;

Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади – 35 мм;

Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до горизонтальной поверхности сверху – 800 мм;

Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до вытяжки сверху – 700 мм.

6. При установке стола необходимо обеспечить минимальные воздушные зазоры согласно рис. 5.

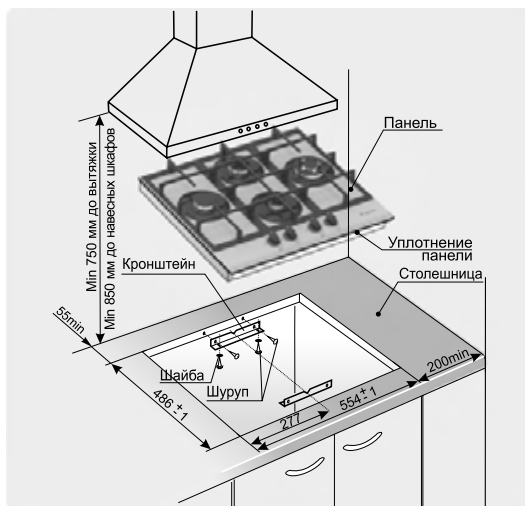


Рис. 4

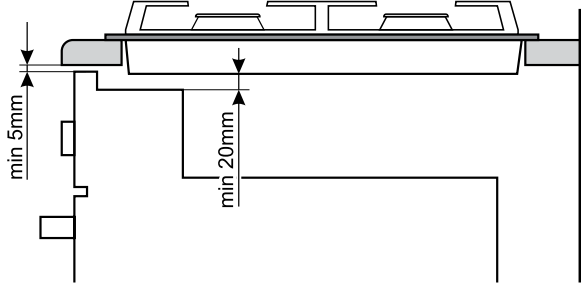
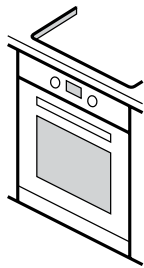
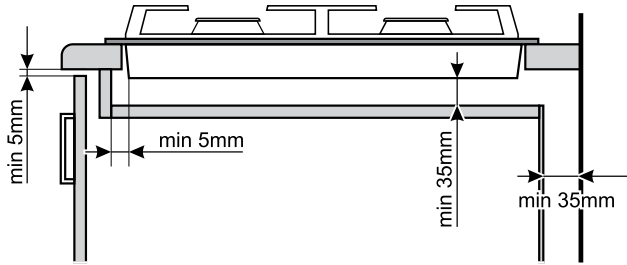
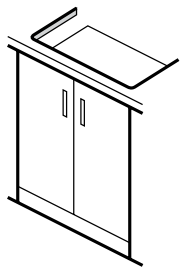


Рис. 5



## 7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Панель варочная должна быть подключена только квалифицированным персоналом организаций, имеющих право на установку, подключение и обслуживание газовых приборов.

При подключении панели варочной должен быть заполнен талон установки.

Самовольно и неправильно подключенная панель варочная не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю.

Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и 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.

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.

Панель варочная имеет присоединительную резьбу G 1/2-В.

Подсоединение панели варочной к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности (рис. 6).

При подсоединении панели варочной к баллону необходимо применять регулятор давления газа.

**ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПРИБОРА 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 ПРИБОРА К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ НЕТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (РЕЗИНОВЫМ) ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ВСТАВКИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.

Гибкий присоединительный шланг, специальная изолирующая вставка и регулятор давления газа в комплект поставки не входят и приобретаются через торговую сеть.

Характеристики гибкого присоединительного шланга должны соответствовать действующему в Вашем регионе законодательству. Выбранный шланг должен иметь документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены.

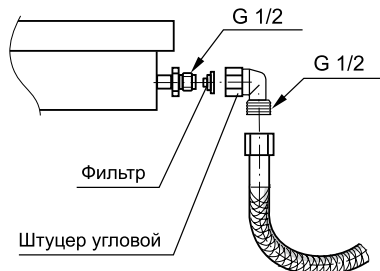


Рис. 6

**При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:**

- Шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине.
- Шланг не должен проходить в зоне высоких температур и касаться защитного кожуха.
- 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 иметь длину, достаточную для подключения, обслуживания и соответствовать действующим в вашем регионе ТНПА.
- Если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

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.**

Панель варочная подключается к сети 220-230 В (50 Гц).

Вилка и сетевой шнур после установки должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Отключение также может осуществляться с помощью встроенного в стационарную проводку выключателя, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.

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

Перед подключением мастер обязан визуально проверить установку ручек управления панели варочной в нулевом положении.

**ВНИМАНИЕ! ПАНЕЛЬ ВАРОЧНАЯ ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!**

После подсоединения проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

## 7.1 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

### Регулировка для различных давлений 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 отрегулировать винты малого расхода (ВМР) в кранах. Сопла и ВМР имеют маркировку и устанавливаются согласно таблицы раздела 3

Для замены сопла в горелке необходимо:

- снять решетку
- снять с горелки шляпку со смесителем
- торцевым гаечным ключом (S=7 мм) выкрутить и заменить сопло
- сборку произвести в обратной последовательности.

После замены сопел горелок следует отрегулировать ВМР кранов. Для этого необходимо перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручку со штока и резиновое уплотнение, и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени (рис. 7).

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

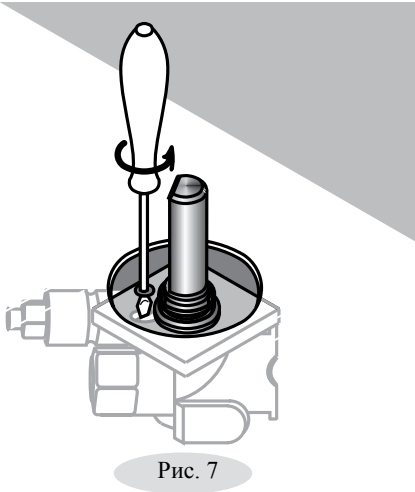


Рис. 7

## 8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Посуду необходимо устанавливать по центру газовой горелки.

Запрещается устанавливать посуду таким образом, чтобы края выступали за габариты варочной поверхности.

Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки посуды.

Газовая горелка		Повышенной мощности	Быстрое действие	Полубыстрое действие	Вспомогательная
Диаметр посуды, мм	минимальный	240	220	160	120
	максимальный	280	260	220	140

Не разрешается использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.

Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени и пользоваться горелками со смещенными крышечками. Это может привести к разрушению стеклянной поверхности.

## 9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПАНЕЛИ ВАРОЧНОЙ

### 9.1 УХОД ЗА ПАНЕЛЬЮ ВАРОЧНОЙ

Содержите панель варочную в чистоте.

**ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПАНЕЛЬ ВАРОЧНУЮ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!

Панель варочную следует мыть кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать мягкой тканью.

Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлоросодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности.

Если уборка стеклянной поверхности панели варочной проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.

Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.

**ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ, ЧУГУННЫЕ, МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.

Очистка паром не допускается.

## 10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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 крана.	- нет контакта в месте присоединения термопары к крану; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан.	- *подтянуть крепежные гайки термопары;  - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
4. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка.	- *заменить кран.
5. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- прибор не подключен к электрической сети; - обрыв шнура питания. - повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление газа в сети.	- подключить прибор;  - *заменить шнур питания. - *заменить разрядник;  - *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа.

\* Работы выполняются сервисной службой.

## **11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПАНЕЛИ ВАРОЧНОЙ**

Техническое обслуживание панели варочной производится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен 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 панели варочной - 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации панели варочной или необходимости ее замены.

Согласно действующим на территории РБ правилам и нормам по диагностике технического состояния приборов газовых и газозлектрических бытовых для приготовления пищи, выработавших нормативный срок службы, предельный срок их дальнейшей эксплуатации не должен превышать 10 лет.

## **12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

Перевозить панели варочные необходимо в заводской упаковке, в горизонтальном положении, не более, чем в 5 ярусов по высоте.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту панелей варочных от атмосферных осадков и механических повреждений.

Панели варочные должны храниться в упакованном виде в неотапливаемых помещениях при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С.

## **13 УТИЛИЗАЦИЯ**

Утилизация приборов проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.

Для разъяснения порядка утилизации Вашего старого прибора необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.

Перед утилизацией отключите прибор 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 прибора указаны в гарантийной карте и в табличке, наклеенной на корпус прибора.

Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.

Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, 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 ПУНКТА В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ “НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ” В РАЗДЕЛЕ “СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ” И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.

Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи панели варочной не принимаются.

Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения.
- несоблюдения правил установки и эксплуатации.
- разборки и ремонта панели варочной лицами, не имеющими на это прав.
- использования панели варочной в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- 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, 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