

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Комплектность	4
Технические данные	5
Распаковка	6
Устройство плиты	6
Установка	10
Подключение к газовой магистрали	11
Перевод на другой тип газа	12
Экономия расхода газа	13
Экономия электроэнергии	13
Подготовка к работе	14
Порядок работы	15
Уход за плитой	19
Замена лампы освещения	21
Утилизация	21
Устранение неисправностей	22
Свидетельство о приёмке и продаже	24
Талон на установку	24
Гарантийные обязательства	25
Сведения о сертификации	25
Рекомендации	26
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	27
Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит	

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Плита газовая предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.

Не допускается использование плиты в кафе, ресторанах и других предприятиях общественного питания.

При покупке убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована, предприятием-изготовителем и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о приёмке и продаже», гарантийные талоны. При установке требуйте обязательного заполнения «Талона на установку». Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании. Талоны необходимо хранить в течение всего гарантийного срока.

Плита перед упаковкой была проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим «Руководством по эксплуатации» и следуйте его рекомендациям.

Изготовитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вследствие грубого транспортирования плиты, неправильного подключения, не соблюдения требований данного «Руководства по эксплуатации».

Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от 1 °С до 35 °С;



ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- относительная влажность воздуха не более 80%;
- атмосферное давление от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм рт. ст.).

Окружающая среда должна быть не взрывоопасной и не содержать агрессивные газы, пары и кислоты, разрушающие изоляцию плиты.

Плита изготовлена в соответствии с требованиями:

- технического регламента "О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе";

- ГОСТ Р 50696 "Приборы газовые бытовые для приготовления пищи. Общие технические требования и методы контроля";

- ГОСТ МЭК 60335-1 "Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования".

Плита предназначена для работы **на природном газе**:

- с давлением от 650 до 1800 Па (номинальное давление 1300 Па),
- с давлением от 1700 до 2500 Па (номинальное давление 2000 Па)

или **на сжиженном газе**

- с давлением от 2500 до 3500 Па (номинальное давление 2900 Па).

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики и дизайн, поэтому "Руководство по эксплуатации" может не отражать незначительных схемных и конструктивных изменений, связанных с их модернизацией.

ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

По типу защиты от поражения электрическим током плита соответствует приборам I класса по ГОСТ МЭК 60335-1.

Внимание! Электропитание плиты осуществляется от однофазной сети переменного тока с номинальным напряжением 220 В частотой 50 Гц.

Плита предназначена для использования **только** в бытовых (домашних) условиях под надзором.

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

Во избежание опасности поражения электрическим током и обеспечения правильной эксплуатации подключать плиту должен только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания газовых плит.

Внимание! При неправильной установке и эксплуатации плиты существует опасность взрыва, пожара, отравления угарным газом, вредного термического воздействия, поражения электрическим током.

Когда плита не работает, общий кран подачи газа должен быть **закрыт**.

Использовать плиту допускается только в проветриваемых помещениях.

Использование плиты 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 плиты может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При появлении в помещении запаха газа необходимо закрыть все краны плиты, кран газовой сети, проветрить помещение и вызвать аварийную службу газового хозяйства. До устранения утечки газа не производить никаких операций, связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т. п.

При эксплуатации плиты не допускайте заливание горелок жидкостями.

При повреждении шнура питания его должен заменить представитель изготовителя или сервисной службы.

Запрещается:

- эксплуатировать плиту в климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью и вне помещений;

- включать электророзжиг плиты при снятых горелках плоскости готовки;
- устанавливать на открытую дверцу духовки посуду массой более 10 кг;
- устанавливать на плоскость готовки плиты посуду общей массой более 20 кг;
- поднимать и передвигать плиту за ручку дверцы духовки;
- выдёргивать вилку из розетки за шнур питания;
- производить уход за плитой без её отключения от электрической сети;
- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах плиты;

- использовать плиту людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, за исключением случаев, когда за такими людьми осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования плиты лицом, отвечающим за их безопасность;

- оставлять детей без надзора с целью недопущения их игр с плитой.

Внимание! Стеклопанель крышки при нагревании может лопнуть. Перед закрыванием плиты крышкой выключить все горелки и электроконфорку.

Внимание! Во избежании возникновения пожара категорически запрещается:

- пользоваться неисправной плитой;
- класть на плиту легковоспламеняющиеся предметы;
- хранить в хозяйственном отделении плиты легковоспламеняющиеся предметы (тряпки, бумагу, моющие, чистящие средства и т.д.);
- сушить над плитой бельё;
- эксплуатировать плиту без установки посуды на горелки и электроконфорку плоскости готовки в целях обогрева помещения.

Внимание! При работе на сжиженном газе в качестве источников газоснабжения должны использоваться индивидуальные баллонные установки в соответствии со СНиП 42-01-2002 "Газораспределительные системы".

Индивидуальные баллонные установки допускается размещать как снаружи, так и внутри зданий.

Баллон следует размещать на расстоянии не менее 0,5 м от газовой плиты и 1 м от отопительных приборов. При установке баллона вне помещения его следует защищать от механических повреждений и нагрева выше 45 °С.

Внимание! При не соблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.



КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Модель плиты					
	506040.00гэ	506040.01гэ	506040.10гэ	506040.11гэ	506031.00гэ	506031.01гэ
Плита	1	1	1	1	1	1
Противень большой	1	1	1	1	1	1
Противень маленький	1	1	1	1	1	1
Решётка электрической духовки	1	1	1	1	1	1
Решетка плоскости готовки	2	2	2	2	2	2
Вертел	1		1		1	
Опора вертела	1		1		1	
Прокладка	1	1			1	1
Фильтр			1	1		
Крышка стеклянная или щиток	+	+	+	+	+	+
Комплекты принадлежностей: - для сжиженного газа ВТИС.103654.076*; ВТИС.103654.114*; - для природного газа давлением 1300 Па ВТИС.103654.075*; ВТИС.103654.115*	1 1	1 1	1 1	1 1	 1 1	 1 1
Подставка	+	+	+	+	+	+
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+
Упаковка	+	+	+	+	+	+
* - комплекты поставляются по отдельному договору.						

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты					
	506040.00гэ	506040.01гэ	506040.10гэ	506040.11гэ	506031.00гэ	506031.01гэ
Горелки стола: - повышенной мощности 3,0 кВт (R) (ближняя правая); - нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (дальняя левая); - нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (дальняя правая); - пониженной мощности 1,0 кВт (A) (ближняя левая).	1	1	1	1	1	1
	1	1	1	1		
	1	1	1	1	1	1
	1	1	1	1	1	1
Экспресс-электроконфорка диаметр 145 мм 1,5 кВт (дальняя левая)					1	
Электроконфорка диаметр 145 мм 1,0 кВт (дальняя левая)						1
Устройство контроля пламени (УКП)			+	+		
Электророзжиг	+		+		+	
Электрическая духовка: - нижний ТЭН - 1,2 кВт; - верхний ТЭН - 0,8 кВт; - ТЭН верхний/гриль - 0,8/1,8 кВт; - электродвигатель с вертелом; - освещение электрической духовки.	1	1 1	1	1 1	1	1 1
	1		1		1	
	+		+		+	
	+		+		+	
Переключатель электрической духовки с терморегулятором	+	+	+	+	+	+
Количество сигнальных лампочек	1	1	1	1	1	1
Таймер механический	+		+		+	
Масса плиты, кг (кр/щ)	37/ 35	36/ 34	37/ 35	36/ 34	39/ 37	38/ 36
Потребляемая электрическая мощность, не более, кВт	2,1	2,0	2,1	2,0	2,1	2,0
Номинальная тепловая мощность, кВт	7,5				5,75	
Общий объем расхода газа при номинальном давлении: - природного газа (G20), м³/ч - сжиженного газа (G30), кг/ч	0,714 0,54				0,547 0,418	
Объем духовки, л	54					
Габариты плиты (ширина x глубина x высота), см	50x60x85					



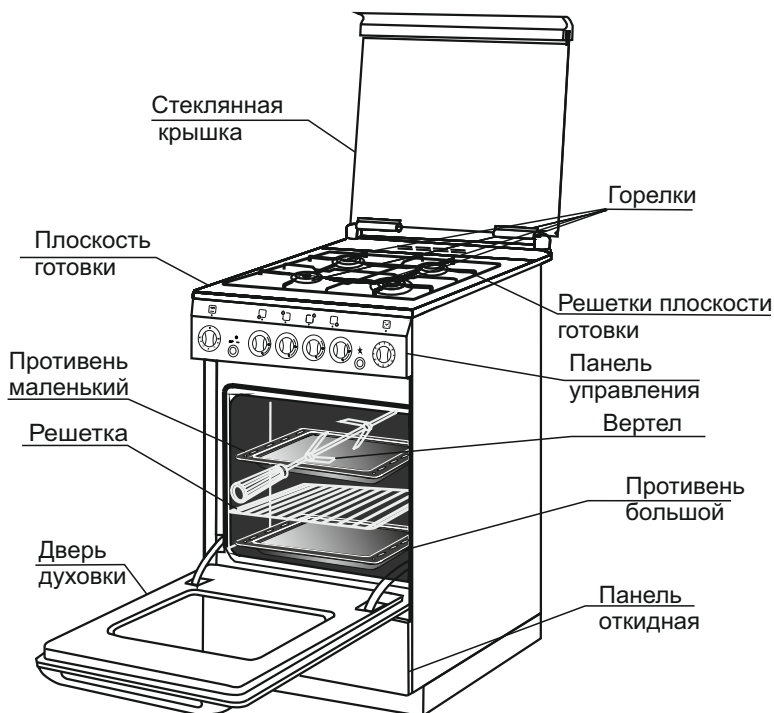
РАСПАКОВКА

Для транспортирования плита защищена от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

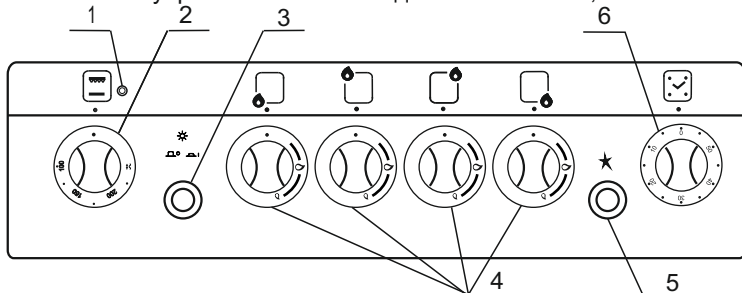
Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны и могут на 100% подлежать переработке.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

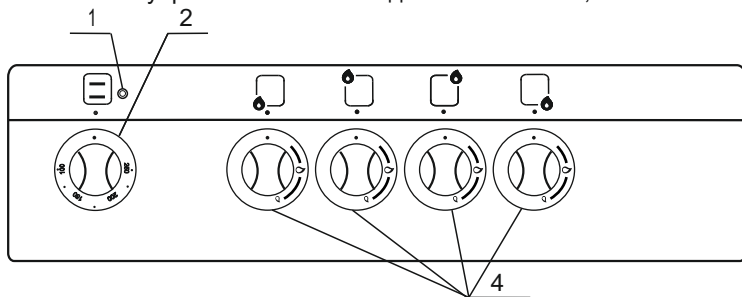
Устройство плиты модели 506040.10гэ с максимальным количеством элементов комфортности и указанием основных частей показано на данном рисунке.



Панель управления плиты модели 506040.00гэ, 506040.10гэ



Панель управления плиты модели 506040.01гэ, 506040.11гэ



Элементы управления, расположенные на лицевых панелях, выполняют следующие функции:



1 - сигнальная лампочка включения электрической духовки;



2 - ручка управления электрической духовки;



3 - кнопка переключателя освещения электрической духовки;



4 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок;



5 - кнопка электророзжига;



6 - ручка механического таймера.

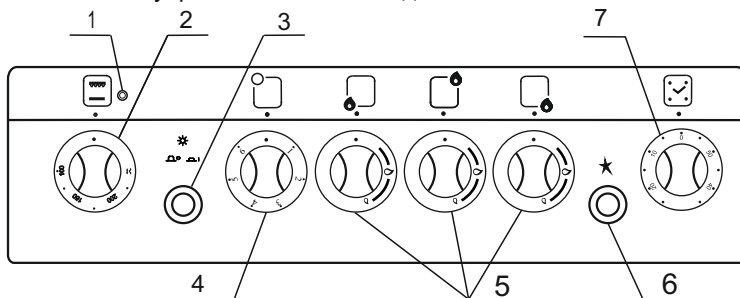


УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

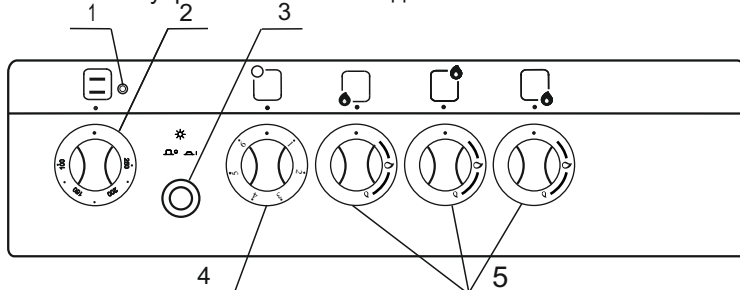
Устройство плиты модели 506031.00гэ с максимальным количеством элементов комфорта и указанием основных частей показано на данном рисунке.



Панель управления плиты модели 506031.00гэ



Панель управления плиты модели 506031.01гэ



Элементы управления, расположенные на лицевых панелях, выполняют следующие функции:

-  1 - сигнальная лампочка включения электрической духовки или электроконфорки;
-  или  2 - ручка управления электрической духовки;
-  3 - кнопка переключателя освещения электрической духовки;
-  4 - ручка переключателя, управляющего работой электроконфорки;
-  5 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок;
-  6 - кнопка электророзжига;
-  7 - ручка включения механического таймера.



УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство контроля пламени (УКП) горелок плоскости готовки (в плитах моделей 506040.10гэ, 506040.11гэ) **прекращает подачу газа на горелки в случае погасания пламени.**

Духовка имеет четыре пары направляющих пазов, предназначенных для установки на требуемом уровне противней и решетки.

Дверь духовки застеклена двумя прозрачными термостойкими стёклами, которые позволяют визуально контролировать процесс приготовления пищи.

Крепление двери духовки к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: **закрыто, открыто, промежуточное.**

УСТАНОВКА

Распакуйте плиту, снимите липкую ленту и все упаковочные материалы и установите плиту на ровную поверхность.

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Перед подключением проверить соответствуют ли условия подключения (напряжение питания, вид и давление газа) настройке плиты. Параметры настройки плиты приведены в маркировке шильдика, расположенного на задней стенке плиты.

Плиту не следует присоединять к дымоходу.

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниями «Руководства по эксплуатации».

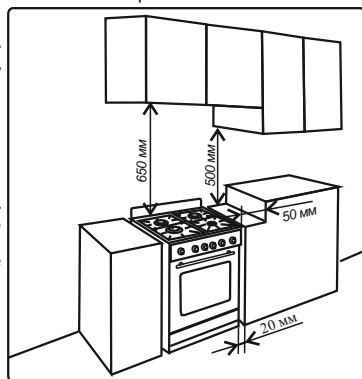
Установку плиты, ее подключение к источникам электроэнергии и газа должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания газовых плит с обязательным заполнением «Талона на установку». Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

Материалы, из которого изготовлены элементы кухонной мебели должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

Если плита соприкасается с мебелью, которая выше плоскости готовки, то необходимо обеспечить зазор не менее 50 мм между стенками плиты и мебелью.

Зазор между плитой и стенкой мебели должен быть не менее 20 мм. Стенки мебели должны быть из термостойкого материала.

Вытяжка должна быть установлена в соответствии с «Руководством по эксплуатации» вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от плиты.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

Внимание! Подключение к газовой магистрали должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания газовых плит в соответствии с действующими нормами.

Подключение плиты к газовой магистрали может производиться с помощью **жёсткого или гибкого** соединений.

Жёсткое соединение производится с использованием металлической газопроводной трубы диаметром 1/2 дюйма, соединяющей газовую магистраль со входом плиты (газовым коллектором с гайкой).

При подключении плиты к газовой магистрали гибким шлангом должны быть выполнены следующие требования:

- длина шланга не должна превышать 1500 мм;
- шланг должен иметь защитную металлическую оболочку;
- шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты;
- шланг не должен перекручиваться или быть сильно натянут, а также не должен иметь резких сгибов;
- шланг не должен касаться режущих предметов, острых углов, подвижных предметов, которые могут сдавить шланг;
- шланг должен быть расположен таким образом, чтобы можно было легко произвести проверку его состояния по всей длине;
- поврежденным шлангом пользоваться категорически запрещается.

Внимание! По завершению подсоединения проверить герметичность мест соединений при помощи мыльного раствора, но не спичкой или другим огнем.



ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Внимание! Перевод плиты на другой тип газа или на другое давление газа должен осуществляться только квалифицированным персоналом специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания газовых плит.

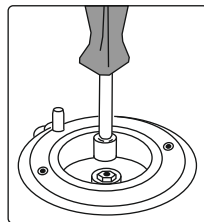
При переводе плит необходимо выполнить следующее:

- заменить инжекторы в соответствии с таблицей;
- выставить “малое пламя” на горелках плоскости готовки.

Тип горелки	Мощность горелки, кВт	Диаметр инжектора, мм				
		для природного газа			для сжиженного газа	
		2000Па			1300Па	2900Па
Горелки плоскости готовки: - пониженной мощности (А); - нормальной мощности (SR); - повышенной мощности (R).	1,0	“S”	“S 2AE”	“D”		
	1,75	0,72	0,72	0,77	0,85	0,54
	3,0	0,98	0,97	0,97	1,1	0,68
		1,17	1,3	1,29	1,45	0,9

Замена инжекторов в горелках плоскости готовки производится следующим образом:

- снять решетку плоскости готовки, крышку и отделитель пламени горелки;
- торцевым ключом 7 мм вывернуть инжектор и заменить его новым в соответствии с таблицей;
- собрать детали в обратном порядке.



Регулировка “малого пламени” горелок плоскости готовки производится в следующей последовательности:

- установить ручку крана соответствующей горелки в положение “малое пламя”;
- снять ручку крана и вращать регулировочный винт, чтобы высота пламени была порядка 4 мм. При этом пламя должно быть ровным и устойчивым;

Внимание! В случае использования сжиженного газа регулировочный винт должен быть завинчен до упора.

- проверить, чтобы при быстром повороте ручки от максимального к минимальному положению пламя не гасло.

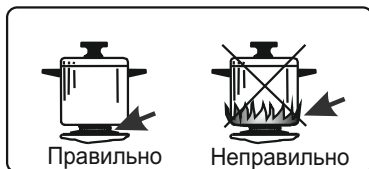
ЭКОНОМИЯ РАСХОДА ГАЗА

Для рационального использования газа рекомендуется пользоваться горелками в зависимости от диаметра кастрюли.

В таблице приведены рекомендации по выбору горелок в зависимости от диаметра кастрюли.

Тип горелки	Диаметр кастрюли, см
Пониженной мощности, 1,0 кВт	до 16
Нормальной мощности, 1,75 кВт	от 14 до 22
Повышенной мощности, 3,0 кВт	от 20 до 26

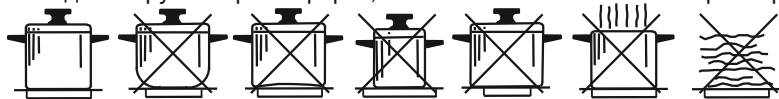
Размер посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не "лизало" боковые стенки.



ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволяет добиться наилучших результатов.

Применение кастрюлей с плоским, ровным и толстым дном, диаметр которых равняется диаметру электроконфорки, позволяет сэкономить электроэнергию.



Нужно помнить о необходимости использования крышки, в противном случае потребление энергии возрастает.

Загрязненные поверхности электроконфорки и посуды препятствуют теплообмену.

Электроконфорка не должна работать без установки на них посуды.

Рекомендуется использовать остаточное тепло нагревательных элементов, для чего выключать электроконфорку и нагревательные элементы электрической духовки за 5-10 минут до конца приготовления пищи.

Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла.

Уважаемый покупатель!

С целью исключения возможности перегрузки электрической сети в моделях плит 506031.00гэ, 506031.01гэ при включении электрической духовки электроконфорка отключается.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим “Руководством по эксплуатации” и следуйте его рекомендациям.

После распаковки плиты следует убрать все рекламные этикетки. Легко избавиться от них можно при помощи губки и горячей воды. Необходимо смочить всю поверхность этикетки и некоторое время подождать. После того как вода пропитает поверхность этикетки, можно тереть губкой, периодически смачивая ее горячей водой. После этого поверхность нужно протереть сухой тканью.

Внимание! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность. Нельзя использовать ацетон для снятия этикеток, т.к. может остаться матовый след.

Перед эксплуатацией плиты следует вынуть содержимое духовки, промыть плиту и комплектацию теплым мыльным раствором, протереть мягкой сухой тканью.

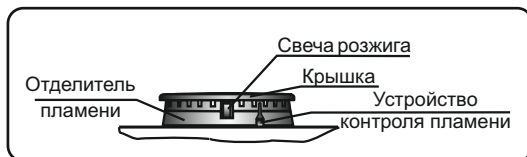
Перед первым использованием плиты необходимо прогреть электроконфорку без посуды в течение 5 мин при установке переключателей в положение “6” и охладить до комнатной температуры. ТЭНы электрической духовки прогреть в течение 30 мин при установке ручки в положении “200”. Возможно кратковременное появление запаха и дыма от обгорания ТЭНов. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

Если плита укомплектована щитком, то для его установки необходимо снять с плиты крепеж и установить щиток как показано на рисунке.



Газовые горелки

Устройство газовой горелки представлено на рисунке.



Положение горелок на плоскости готовки схематично показано на рисунках панелей управления над каждой ручкой крана.

На обрамлениях ручек управления кранами имеются символы, представленные на рисунке.



Все краны имеют положение "малое пламя", которым удобно пользоваться, чтобы резко уменьшить огонь, не выключая горелку.

Горелки зажигают в положении крана - "большое пламя". При затруднении зажигания горелок с помощью электророзжига при положении крана "большое пламя" рекомендуется производить электророзжиг в положении крана "малое пламя".

Регулировка пламени горелок должна проводиться между положениями "большое пламя" и "малое пламя".

Чтобы зажечь горелку плоскости готовки, необходимо нажать, затем повернуть против часовой стрелки до указателя "большое пламя" ручку управления соответствующего крана, удерживая ее в нажатом положении, нажать кнопку электророзжига (при его наличии) или приблизить пламя к горелке. В плитах моделей 506040.10гэ, 506040.11гэ после зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени - **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 8 - 10 сек.**

В плитах используется многоискровой электророзжиг.

Включение многоискрового электророзжига производится нажатием и удерживанием кнопки в течение 3 - 5 сек. После прохождения 3-5-ти искр высоковольтного разряда, зажигается та горелка, на которую подаётся газ. Если горелка не зажглась, следует повторить розжиг снова.

В моделях 506040.01гэ, 506040.11гэ, 506031.01гэ без электророзжига горелки розжигаются с помощью спичек.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

Электроконфорка

На плоскости готовки в зависимости от модели плиты устанавливается чугунная электроконфорка обычного действия или экспресс-электроконфорка.

Экспресс-электроконфорка в центре помечена красным кружком, отличается повышенной скоростью нагрева и имеет защиту от перегрева.

Для включения электроконфорки необходимо установить ручку в положение соответствующее требуемому режиму, учитывая что степень нагрева возрастает от “1” к “6”. При этом загорается сигнальная лампочка.

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности электроконфорки - с положения “6”. После закипания или несколько раньше переключите электроконфорку на минимальную или среднюю мощность, в зависимости от объема посуды.

Внимание! Вращение ручки переключателя электроконфорки - круговое, в любом направлении.

Не допускайте резкого охлаждения горячей электроконфорки.

Электроконфорка от пролитой на неё холодной жидкости или перегрева может потрескаться и выйти из строя. Её замена не входит в гарантийные обязательства изготовителя или продавца.

Следите за тем, чтобы основание посуды было сухим и чистым.

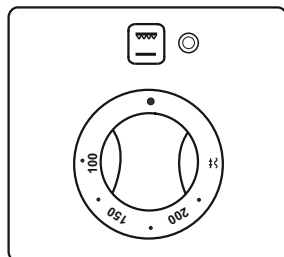
В таблице приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорки.

Положение ручки переключателя	Тип приготовления блюд
0	Выключено.
1	Томление. Приготовление овощей, рыбы.
2	Подогрев пищи и жидкостей в малых объемах. Приготовление картофеля на пару, супов.
3	Подогрев большого объема пищи. Приготовление подливок и соусов. Медленное кипячение.
4	Любой тип жарения. Приготовление котлет, жареного и тушеного картофеля.
4-5	Подрумянивание мяса, жареного картофеля, жареной рыбы, омлетов. Кипячение большого объема воды.
6	Быстрая жарка, жарение до корочки (мяса, рыбы). Кипячение.

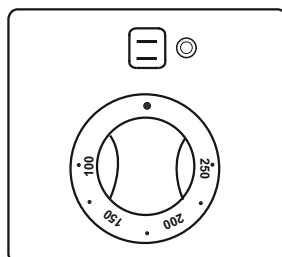
Электрическая духовка

Управление электрической духовкой выполняется одной ручкой переключателя, совмещенного стерморегулятором.

На обрамлениях ручек управления электрической духовкой нанесены символы, представленные на рисунках.



Ручка переключателя
электрической духовки плит
моделей 506040.00гэ,
506040.10гэ, 506031.00гэ



Ручка переключателя
электрической духовки плит
моделей 506040.01гэ,
506040.11гэ, 506031.01гэ

При повороте ручки “” (или “”) по часовой стрелке в одно из положений “100...200” (или “100...250”) загорается сигнальная лампочка, начинают нагреваться верхний и нижний ТЭНы.

Установка необходимой температуры в электрической духовке производится ручкой в соответствии с рисунками. Значения температур могут отличаться на $\pm 15^{\circ}\text{C}$.

В плитах моделей 506040.00гэ, 506040.10гэ, 506031.00гэ при повороте ручки “” в положение “” включается ТЭН-гриль вместе с электродвигателем. Другие нагревательные элементы электрической духовки при этом отключаются.

Внимание! Дальнейшее вращение ручки “” (или “”) по часовой стрелке запрещено!

Для выключения электрической духовки необходимо ручку переключателя “” или “” повернуть против часовой стрелки в положение “•”.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

Режим “ГРИЛЬ”

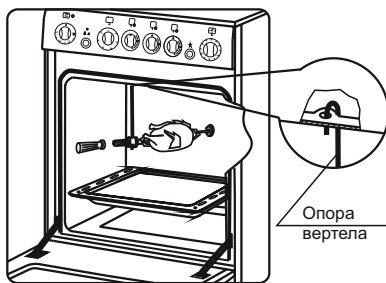
При работе в режиме “гриль” дверь электрической духовки должна быть закрыта. Это предохраняет ручки управления плиты от перегрева.

Внимание! Плита при работе в режиме “гриль” достигает высокой температуры. Маленьких детей держать на расстоянии.

Вертел

При использовании вертела необходимо:

- установить в духовку опору вертела;
- на штырь вертела насадить приготовленный для жарения продукт, разместив продукт по середине, закрепить его съёмными фиксаторами с двух сторон, застопорить фиксаторы винтами;
- разместить вертел в духовке, вставив его в муфту электродвигателя;
- снять ручку вертела;
- разместить противень на самый нижний уровень духовки.



Освещение электрической духовки

Переключатель освещения включает лампочку освещения в электрической духовке. Это дает возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы электрической духовки, не открывая дверцу.

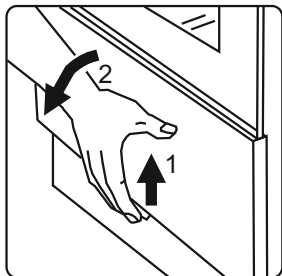
Таймер механический

Таймер в плитах моделей 506040.00гэ, 506040.10гэ, 506031.00гэ расположен на панели управления под символом “☑”.

Чтобы завести таймер, необходимо повернуть ручку на один оборот по часовой стрелке, затем, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени. Время установки от 5 до 60 мин.

По характерному звуковому сигналу Вы можете услышать, что установленное время на таймере истекло.

Хозяйственное отделение



В нижней части плиты расположено хозяйственное отделение, предназначенное для хранения кухонной посуды и принадлежностей.

Плиты выпускаются с откидной панелью. Чтобы открыть панель, её необходимо приподнять вверх и наклонить на себя.

Внимание! Перед тем как мыть плиту, отключите её от электрической сети.

При наличии гибкого шланга необходимо регулярно контролировать его состояние. Резиновый шланг рекомендуется заменять через 3 года.

Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть тёплой водой с моющим средством и протирать мягкой сухой тканью. Горелки и другие объемные части плиты промываются губкой с мыльной водой или другими не абразивными средствами.

После чистки аккуратно установить отделители пламени и крышки на свои места, т.к. неправильная установка может привести к неполному сгоранию и утечке газа.

Загрязнённые и мокрые свечи электророзжига могут не работать. При чистке плоскости готовки и свечей нужна особая аккуратность, т.к. сломанная свеча ремонту не подлежит, её следует заменить.

Не используйте для чистки электроконфорки острые предметы, такие как нож, проволочная щетка и т.д., которые могут повредить ее покрытие.

Загрязнения с поверхности электроконфорки удаляйте мягкой влажной тканью, после чего включите ненадолго электроконфорку для просушки.

Не допускайте длительного контакта соленой воды с покрытием электроконфорки.

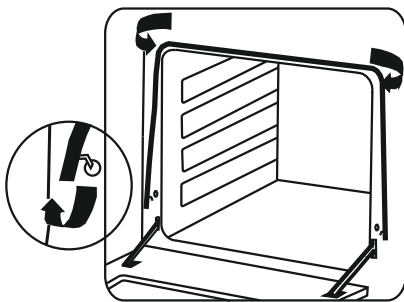
Для обеспечения долговечности покрытия электроконфорки рекомендуется периодически протирать бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания. Трудноудаляемые пятна можно убрать теплым раствором столового уксуса.

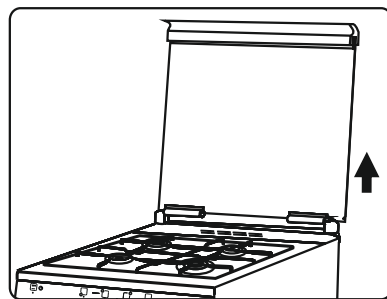
Каждый раз после каждого пользования электрической духовки ее необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить.

Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира.

Значительно легче мыть электрическую духовку, пока она еще тёплая.



Когда Вы моете плиту внутри, уплотнение дверцы электрической духовки лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.

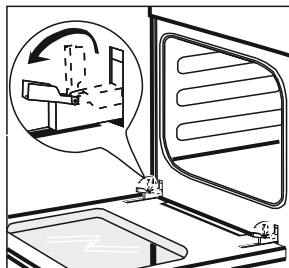


Чтобы крышку было удобнее мыть, снимите её. Для этого полностью откройте крышку и поднимите ее вверх.



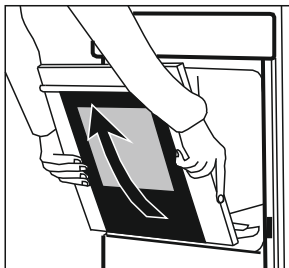
УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Для снятия двери духовки необходимо:



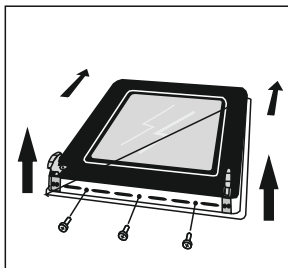
1 Полностью открыть дверь.

2 Повернуть оба блокировочных рычага на петлях справа и слева до упора.



3 Немного прикрыть дверь. Взяться за дверцу стекла от дверной панели, двумя руками.

4 Приподнять дверцу винта, находящихся на петлях справа и слева до себя и вверх, чтобы нижней части двери. петли вышли из корпуса плиты.



5 Для освобождения нужно отвернуть три

6 Отделить дверную панель от наружного стекла двери, для этого нужно приподнять её вверх и сдвинуть вперед.

7 Провести чистку внутренних сторон наружного стекла и стекла дверной панели.

8 Сборку двери вести в обратном порядке.

Внимание! Будьте внимательны при сборке и установке двери.

Для улучшения и упрощения очистки стенок духовки Вы можете снять боковые решётки. Для этого необходимо:

1. Приподнять передний край решётки вверх;

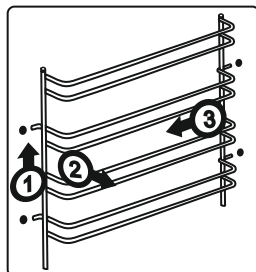
2. Отвести решётку внутрь духовки;

3. Потянуть решётку на себя, освободив её из дальних отверстий.

После очистки установку решётки провести в обратном порядке: сначала необходимо вставить решётку в дальние гнезда, а затем в передние и потянуть вниз.

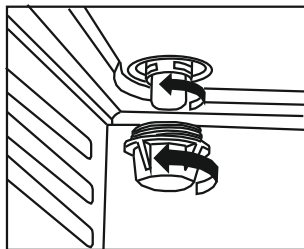
Если решётка в духовке крепится винтами, то для её снятия необходимо открутить два винта.

После сборки проверьте надёжность установки решёток и прочность их фиксации.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

Внимание! Убедитесь, что плита отключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасность поражения электрическим током.



Отключите плиту от электрической сети, вынув из розетки вилку шнура питания.

Открутите стеклянный плафон.

Выверните сгоревшую лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

- напряжение - 220 В;

- мощность - 15...25 Вт.

Лампа должна быть с малым цоколем (E14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры (300 °С).

Соберите всё в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

УТИЛИЗАЦИЯ

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Ее необходимо сдать в соответствующий пункт приемки для последующей утилизации. В плите использованы материалы, которые могут подлежать повторному использованию.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования Вы можете получить в местной администрации.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Все неисправности плит, вызванные отказом (за исключением замены лампы освещения), устраняются только специалистами ремонтных организаций.

Непрофессиональное вмешательство и ремонт плиты опасны, так как могут привести к нарушению работоспособности плиты, поражению электрическим током и короткому замыканию.

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не загорается горелка плоскости готовки.	Засорились отверстия горелки. Засорилось отверстие инжектора. Неправильно установлена крышка горелки.	Прочистить отверстия горелки, инжектора Установить крышку горелки на место.
Загорается и при отпуске ручки управления краном газовой горелки плоскости готовки.	Неисправны элементы системы газ-контроля: - слабый поджим контакта термопары.	Затянуть гайку термопары.
Отсутствует искра электророзжига.	Отсоединен (обрыв) провод свечи. Неисправен блок электророзжига. Сломан корпус свечи. Загрязнена или залита свеча.	При отключенной от электрической сети плите заменить свечу, блок электророзжига. Прочистить и просушить свечу.
Неровное пламя горелки, отрыв пламени горелки.	Большое давление в газовой магистрали.	Временно уменьшить давление, прикрыв кран на газовой магистрали, вызвать ремонтную службу.
Гаснет пламя горелки в положении ручки крана "малое пламя".	Неотрегулирована подача газа в положении ручки крана "малое пламя", малое давление в газовой магистрали.	Вызвать ремонтную службу для регулировки крана и давления в газовой магистрали.
При нагревании и остывании плита издает звуки.	При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки.	Это не является причиной неисправности и не влияет на работоспособность плиты.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не поворачивается или заклинивает при повороте ручка крана.	Израсходовалась смазка в поворотном механизме крана.	Вызвать ремонтную службу для разборки и смазки крана.
Не вращается вертел.	Вертел не вставлен в муфту электродвигателя. Неисправлен электродвигатель.	Вставить вертел. Заменить электродвигатель.
При включении освещения духовки не горит лампа освещения.	Отсутствует напряжение в электрической сети. Перегорела лампа освещения.	Проверить наличие сетевого напряжения в розетке. При отключенной от электрической сети плите снять защитный стеклянный кожух лампы, вывернуть и заменить лампу, установить защитный кожух на место.
При открытом кране на газовой магистрали и неработающей плите появляется запах газа.	Нарушение герметичности в газопроводах или узлах плиты, газовой подводке от магистрали к плите.	Перекрыть и не открывать газовую магистраль. Проветрить помещение, не вести никакие работы с открытым огнем. Вызвать ремонтную службу для определения места и ликвидации утечки.
Не нагревается или недостаточно нагревается электроконфорка.	Внутри электроконфорки перегорела спираль. Неисправен переключатель электроконфорки.	Заменить электроконфорку. Заменить переключатель электроконфорки.
Отсутствует индикация.	Перегорела индикаторная лампочка. Неисправен переключатель электрошкафа.	Заменить индикаторную лампочку. Заменить переключатель.
Не нагревается ТЭН электрошкафа.	Перегорел ТЭН. Неисправен переключатель электрошкафа.	Заменить ТЭН. Заменить переключатель.



СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита газовая с электрической
духовкой бытовая

Заводской № _____

Модель _____

Дата выпуска _____

506040.00гэ, 506040.01гэ,
506040.10гэ, 506040.11гэ,
506031.00гэ, 506031.01гэ
(Нужное подчеркнуть)

Код _____

Плита отрегулирована

на использование *природного* $\frac{1300 \text{ Па}}{2000 \text{ Па}}$ газа
сжиженного

Штамп ОТК

Продана _____
(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. _____

по ул. _____ в доме № _____ кв. _____ и пущена в работу

механиком _____

(наименование организации)

Механик _____ Владелец _____
(подпись) (подпись)

“ ____ ” _____ 20 ____ г.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует работу плит при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

Гарантийный срок - 3 года со дня передачи плиты потребителю. День передачи определяется как день продажи через розничную торговую сеть.

При отсутствии в отрывном талоне штампа магазина и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты.

При установке плиты в общежитии или эксплуатации плиты двумя или более семьями гарантийный срок составляет 2 месяца.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- не правильной установки или не заполнения «Талона на установку» на плиту,

- не правильного подключения и эксплуатации плиты;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличия на деталях плиты следов воздействия химических веществ;
- повреждений, вызванных животными или насекомыми;
- повреждений, вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т.п.

Изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические повреждения плиты после ее продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

На электрические компоненты гарантийный срок 1 год.

Гарантия не распространяется на установку и подключение плиты не в соответствии с требованиями данного «Руководства по эксплуатации», на замену лампы освещения, на механические повреждения, на необратимые изменения цвета и покрытия деталей плиты, находящихся в зоне действия высоких температур, таких как крышки горелок, части решетки плоскости готовки, на изменение цвета плоскости готовки и обечайки электроконфорки.

Срок службы плиты - 10 лет.

Ремонт плит производят ремонтные организации, адреса которых приведены в приложении А (вкладыш).

Адрес предприятия-изготовителя:

Россия, 440039, г. Пенза, ул. Гагарина, 13, АО "ППО ЭВТ им. В.А.Ревунова",

тел. (8412) 49-53-75,

E-mail: servis@ppoevt.ru.



РЕКОМЕНДАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Предлагаем Вашему вниманию рекомендации по приготовления продуктов в духовке Вашей плиты.

Хотим предупредить Вас, что эти рекомендации носят приблизительный характер, т.к. время и температура приготовления во многом зависит не от самой плиты, а от давления газа в сети и количество (веса), видов и свойств приготавливаемых продуктов.

Ваша новая плита может иметь режимы приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал Ваш предыдущий прибор, поэтому рекомендуем при первых выпечках выставить менее высокие температуры из рекомендуемых и лишь затем, по мере необходимости, увеличить температуру.

...ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов пустую духовку необходимо предварительно прогреть при температуре 200 °С в течение 20 минут.

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 225 °С в течение 20-25 минут. Противень рекомендуется устанавливать в середине духовки (по направляющим второго уровня снизу).

Перед установкой последующего противня с выпечкой, необходимо прогреть пустую духовку в течение 8-10 мин при установке ручки управления в положение «200».

Во время выпечки старайтесь не открывать дверь духовки. Наблюдайте за приготовлением через смотровое стекло двери, включив освещение духовки.

Пирог выпекается слишком сухим - в следующий раз необходимо повысить температуру на 10 °С, сократить время приготовления.

Поверхность пирога слишком темная - следует поместить противень с пирогом на более низкий уровень, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.

Пирог хорошо пропечен снаружи, но сырой внутри - необходимо сократить количество жидкости при замешивании теста, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.

Пирог пригорает на противне - следует хорошо смазать противень и посыпать его мукой.

...ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РЫБЫ И МЯСА

Во избежании пересушивания мяса старайтесь готовить его кусками не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса птицы, рыбы задавайте низкую температуру (150-175°С).

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200-225 °С, затем установить прежнее значение.

Общее правило: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть кусок посередине решетки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки поливайте блюдо топленным салом.

При приготовлении рыбы следует руководствоваться следующими правилами: чем меньше рыба, тем больше температура должна быть в шкафу при ее приготовлении. И наоборот, большую рыбу следует готовить при меренной температуре от начала до конца.

...ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

В режиме "Гриль" предпочтительно готовить продукты средних размеров (не более 1,5 кг), а для более крупных использовать приготовление на противне.

Приготовление на гриле можно вести на вертеле или на решетке, установленной в направляющие первого или второго уровня сверху.

При использовании вертела рекомендуется прижать и обвязать толстой ниткой ножки и крылышки к тушке птицы за тем, чтобы они не обгорели и не пережарились.

При приготовлении мясного блюда на вертеле необходимо поместить под него противень для сбора образующегося жира. Этим жиром следует поливать мясо для его равномерного поджаривания.

Гриль так же можно использовать для создания золотистой корочки на блюдах, приготовленных обычным способом. При таком использовании его следует включить на 2-3 минуты, пока нагревательный элемент не приобретет ярко-красный цвет.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 ____ г.

Исполнитель
(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)



Талон № 1

на гарантийный ремонт

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 ____ г.

Исполнитель
(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)



Талон № 2

на гарантийный ремонт

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 ____ г.

Исполнитель
(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)



Талон № 3

на гарантийный ремонт

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)

Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)

----- 

Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)

----- 

Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)