

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
Переключение на другой тип газа	12
Экономия расхода газа	14
Подготовка к работе	14
Порядок работы	15
Уход за плитой	20
Замена лампы освещения	21
Утилизация	21
Устранение неисправностей	21
Свидетельство о приёме и продаже	23
Талон на установку	23
Гарантийные обязательства	24
Рекомендации	25
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 приёме 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 несёт 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 ПО ТЕХНИКЕ 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.

Установка плиты на кухонной рабочей поверхности, ее подключение к источникам электроэнергии и газа должно производиться с обязательным заполнением «Талона на установку». Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При интенсивном и продолжительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

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 огнём 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;

- 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 закрытием плиты крышкой выключить все горелки плоскости готовки.

Внимание! Во избежание 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 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					
	606040.01г		606040.03г	606040.04г	606040.05г	
	плоскость готовки стеклянная	плоскость готовки металлическая			плоскость готовки стеклянная	плоскость готовки металлическая
Плита	1	1	1	1	1	1
Противень большой	1	1	1	1	1	1
Противень маленький	1	1	1	1	1	1
Решётка плоскости готовки	4	2	2	2	4	2
Решётка духовки	1	1	1	1	1	1
Вертел	1	1	1			
Опора вертела	1	1	1			
Фильтр	1	1	1	1	1	1
Пластина для защиты пола	4	4	4	4	4	4
Крышка стеклянная		+	+	+		+
Комплекты принадлежностей - для сжиженного газа: ВТИС.103654.078*; ВТИС.103654.078-01* - для природного газа давлением 1300 Па: ВТИС.103654.079*; ВТИС.103654.079-01*	1	1	1	1	1	1
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+
Упаковка	+	+	+	+	+	+

* - комплекты поставляются по отдельному договору.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты					
	606040.01г		606040.03г	606040.04г	606040.05г	
	плоскость готовки стеклянная	плоскость готовки металлическая			плоскость готовки стеклянная	плоскость готовки металлическая
Горелки плоскости готовки: - пониженной мощности 1,0 кВт (А) (дальняя правая); - нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (ближняя левая); - повышенной мощности 3,0 кВт (R) (дальняя левая, ближняя правая).	1	1	1	1	1	1
	1	1	1	1	1	1
	2	2	2	2	2	2
Электророзжиг горелок плоскости готовки	+	+	+			
Духовка: - горелка основная 3,0 кВт с УКП; - горелка жарочная 1,85 кВт с УКП.	+	+	+	+	+	+
	+	+	+			
Терморегулятор двухпутевой с УКП	+	+	+			
Кран газовый	4	4	4	4	4	4
Кран газовый с УКП				1	1	1
Освещение духовки	+	+	+	+	+	+
Электродвигатель с вертелом	+	+	+			
Таймер механический	+	+	+			
Стеклопанель крышки		+	+	+		+
Панель откидная	+	+	+	+	+	+
Масса плиты, кг	43	48	49	46	40	45
Потребляемая электрическая мощность, не более Вт	24			17		
Общий объем расхода газа при номинальном давлении: - природного газа (G20), м ³ /ч - сжиженного газа (G30), кг/ч				1,0 0,763		
Номинальная тепловая мощность, кВт				11,75		
Объем духовки, л				72		
Габариты плиты (ширина x глубина x высота), мм				600x600x865		



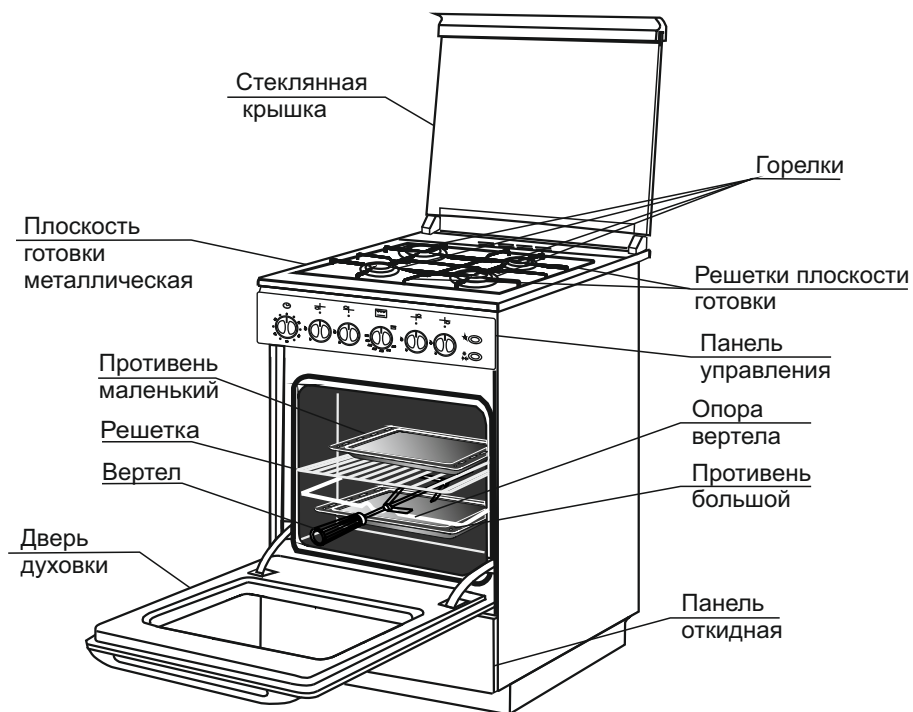
РАСПАКОВКА

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

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

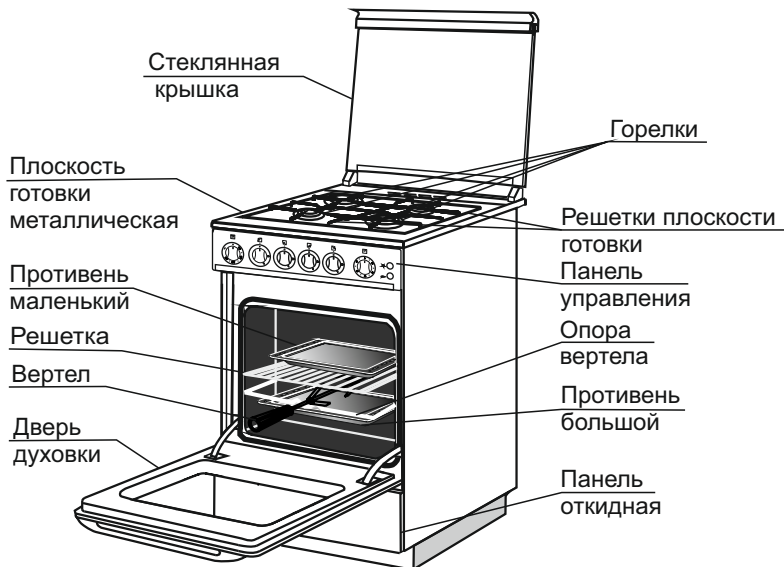
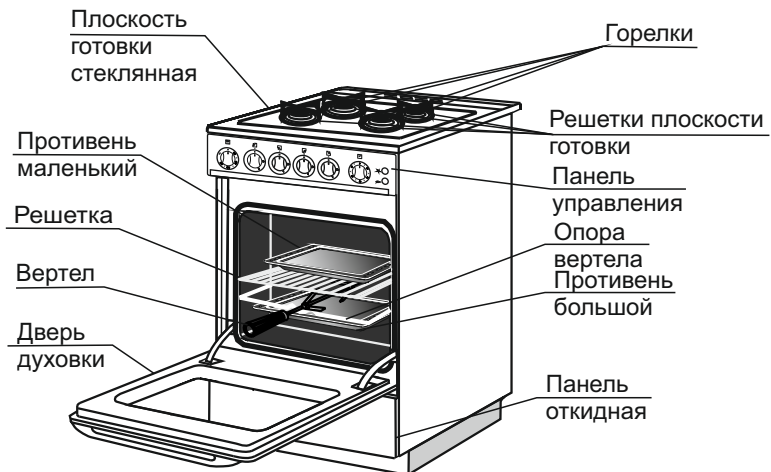
УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство плиты модели 606040.03г с максимальным количеством элементов комфортности и указанием основных частей показана на данном рисунке.



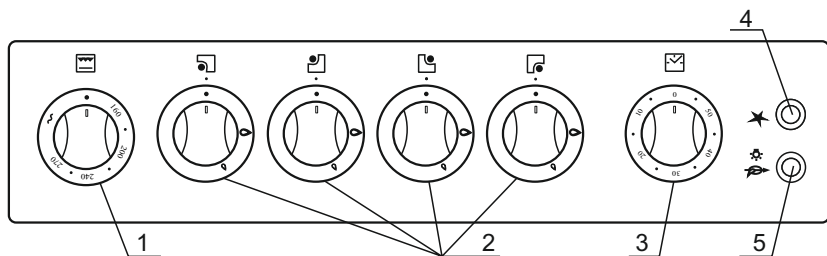
УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство плиты модели 606040.01г (со стеклянной и металлической плоскостями готовки) с максимальным количеством элементов комфорта и указанием основных частей показана на данном рисунке.

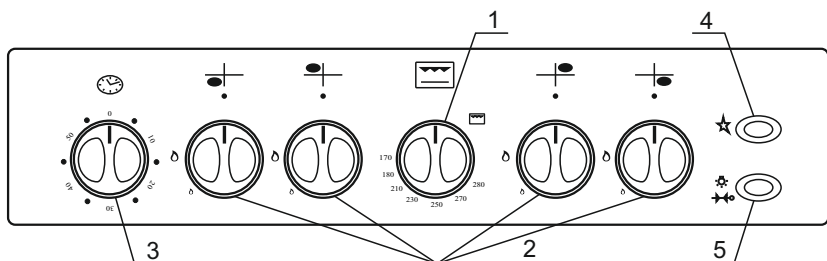


УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

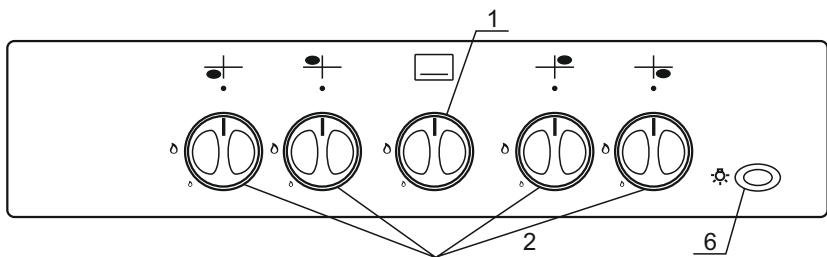
Панель управления плиты модели 606040.01г



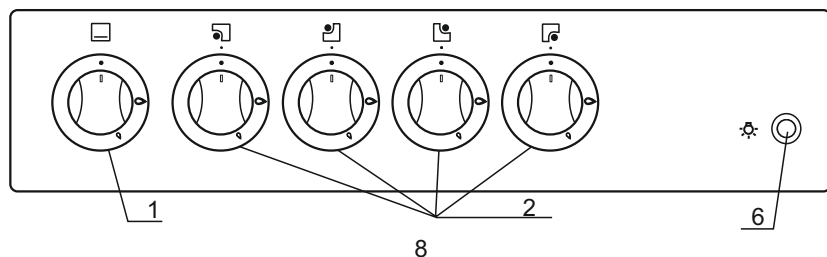
Панель управления плиты модели 606040.03г



Панель управления плиты модели 606040.04г



Панель управления плиты модели 606040.05г



Элементы управления, расположенные на лицевой панели, выполняют следующие функции:

- 1 - ручка управления духовки;
- 2 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок;
- 3 - ручка таймера механического;
- 4 - кнопка электророзжига;
- 5 - кнопка включения освещения и электродвигателя;
- 6 - кнопка включения освещения.

Устройство контроля пламени (УКП) горелок духовки **прекращает подачу газа на горелки в случае погасания пламени.**

На плоскости готовки размещены четыре газовых горелки различной мощности. Управление горелками производится с помощью кранов, ручки управления которых выведены на панели управления.

В средней части плиты расположена духовка. Нагрев рабочего пространства осуществляется основной горелкой, размещенной под днищем шкафа.

В верхней части духовки в плитах моделей 606040.01г, 606040.03г расположена жарочная горелка (гриль) мощностью 1,85 кВт. Там же во всех моделях плит размещен фонарь освещения.

В средней части духовки на задней стенке расположена муфта электродвигателя, вращающего вертел (модели 606040.01г, 606040.03г).

Духовка имеет три пары направляющих пазов, предназначенных для установки на требуемом уровне противней и решётки.

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, предварительно установив снизу боковых стенок пластины для защиты пола.

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Перед подключением проверить соответствуют ли условия подключения (вид газа 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 указаниям “Руководства по эксплуатации”.

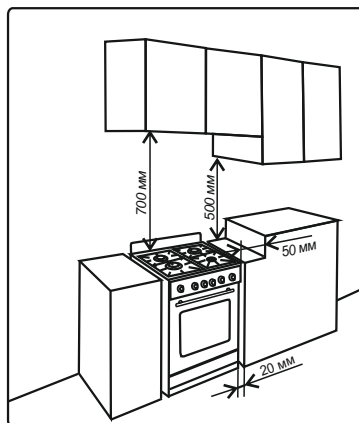
Установка плиты, ее подключение к источникам электроэнергии и газа должно производиться только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания газовых плит с обязательным заполнением «Талона на установку». Не заполнение «Талона на установку» 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.

Вытяжка должна быть установлена в соответствии с “Руководством по эксплуатации” вытяжки и в любом случае на высоте не менее 700 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 огнём.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ 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.

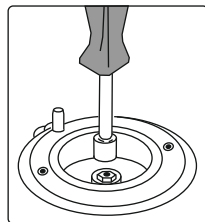
При переводе плит необходимо выполнять следующее:

- заменить инжекторы в соответствии с таблицей;
- провести регулировку воздушного зазора горелок духовки;
- выставить "малое пламя" на горелках плоскости готовки и основной горелки.

Тип горелки	Мощность горелки, кВт	Диаметр инжектора, мм				
		для природного газа			для сжиженного газа	
		2000Па		1300Па	2900Па	
		"S"	"S 2AE"	"D"		
Горелки плоскости готовки: - пониженной мощности (A); - нормальной мощности (SR); - повышенной мощности (R).	1,0	0,72	0,72	0,77	0,85	0,54
	1,75	0,98	0,97	0,97		
	3,0	1,17	1,3	1,29	1,45	0,9
Духовка: - горелка основная; - горелка жарочная (гриль).	3,0	1,3			1,45	0,9
	1,85	0,99			1,3	0,72

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.



Замена инжекторов основной и жарочной горелок духовки производится следующим образом:

- открыть дверь духовки;
- снять дно духовки;
- отвернуть винт крепления основной горелки и два винта жарочной горелки;
- выдвинуть горелки на 80 - 100 мм, обеспечив доступ к инжекторам;
- вывернуть инжекторы и заменить их на инжекторы из комплекта принадлежностей;
- установить горелки на место, закрепив их винтами в положение указанном в зависимости от типа газа;
- установить на место дно духовки.

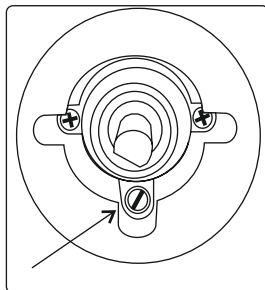
ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

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.



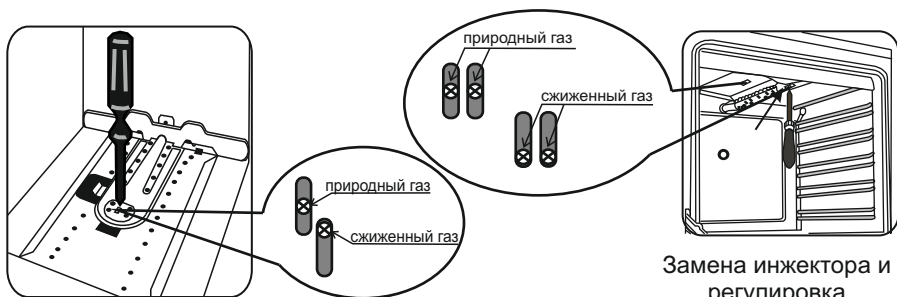
Регулировка “малого пламени” основной горелки, управляемой краном, производится также, как и горелок плоскости готовки.

Регулировка “малого пламени” основной горелки, управляемой терморегулятором, производится в следующей последовательности:

- прогреть духовку в течение 10 мин при установке ручки терморегулятор на максимальную температуру;
- установить ручку терморегулятора на минимальную температуру;
- снять ручку терморегулятора 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.



Регулировка
воздушного зазора
в основной горелке

Замена инжектора и
регулировка
воздушного зазора
в жарочной горелке



ЭКОНОМИЯ РАСХОДА ГАЗА



Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.

Языки пламени, выходящие за края слишком маленькой посуды, могут испортить посуду, кроме того, в таких случаях увеличивается расход газа. Если диаметр посуды слишком большой по сравнению с диаметром горелки, падает ее эффективность, так как не всё дно посуды находится в зоне нагрева.

Рекомендуемые диаметра посуды приведены в таблице ниже.

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

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.

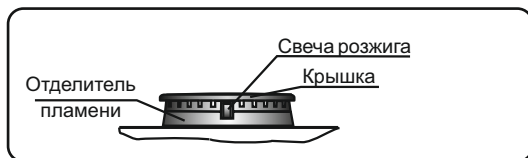
Внимание! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность гриль. Нельзя использовать ацетон для снятия этикеток, т.к. может остаться матовый след.

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

Перед первым использованием плиты необходимо прогреть основную горелку газовой духовки в течение 30 мин. Затем повторить эту операцию для горелки гриль. Возможно кратковременное появление запаха и дыма от обгорания горелок. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

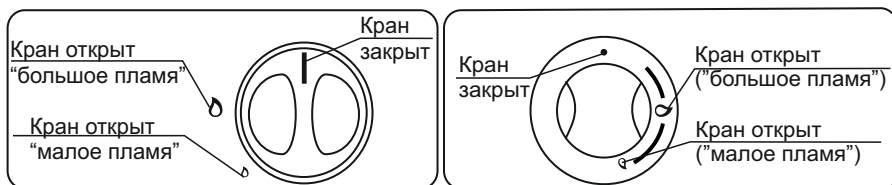
Газовые горелки

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 её в нажатом положении, нажать кнопку электророзжига (при его наличии) или приблизить пламя к горелке.

В плитах используется многоискровой электророзжиг.

Включение многоискрового электророзжига производится нажатием и удерживанием кнопки в течение 3 - 5 с. 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 606040.04г, 606040.05г без электророзжига горелки разжигаются с помощью спичек.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

Духовка

Основная горелка духовки находится под его дном.

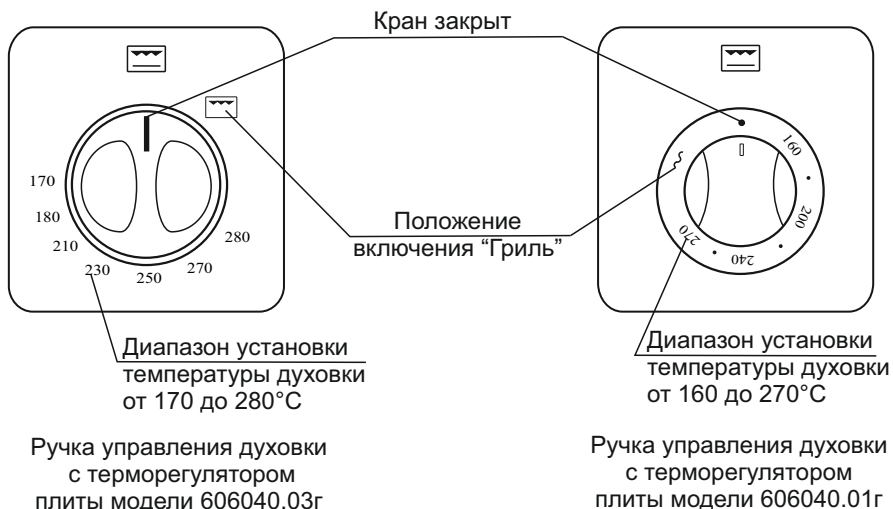
В моделях 606040.01г, 606040.03г применяется терморегулятор, который автоматически поддерживает температуру при работе основной горелки. Кроме того терморегулятор дополнительно обеспечивает работу жарочной горелки духовки.

В моделях, где управление основной горелкой духовки выполняется с помощью обычного крана, температура в духовке устанавливается ручкой управления крана между положениями “большое пламя” и “малое пламя”. Температуру в духовке указывает индикатор температуры. На шкале индикатора цифрам “1” - “6” соответствуют следующие значения температур, указанных в таблице.

Деление шкалы	1	2	3	4	5	6
Температура в духовке, °С*	140	170	200	230	260	290
*допускаемое отклонение температуры от показания индикатора $\pm 20^{\circ}\text{C}$.						

Внимание! В духовке одновременно может быть включена только одна горелка: **основная или жарочная**.

На обрамлениях ручек управления духовки с терморегулятором нанесены символы, представляемые на рисунке.



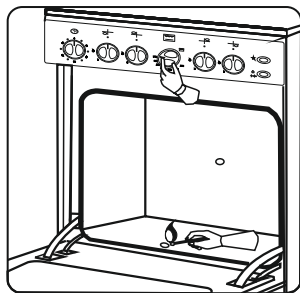


ПОРЯДОК РАБОТЫ

При работе духовки с терморегулятором отклонение температуры от установленной составляет не более чем на $\pm 15^{\circ}\text{C}$.

Зажигание основной горелки духовки выполняется следующим образом:

- открыть дверь духовки;
- нажать и повернуть ручку управления духовки в положение температуры “270” - у ручки терморегулятора, “большое пламя” - у ручки крана;
- приблизить пламя к запальнику горелки. После зажигания необходимо **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 10-15 сек**;
- убедившись, что горение устойчиво, перевести ручку на нужную температуру, закрыть дверь духовки.



Внимание! В духовке может быть высокая температура. Опасайтесь прикосновения к внутренним нагревательным элементам.

Внимание! Для плит без терморегулятора не рекомендуется включать духовку на максимальную температуру более, чем на 1 час в день.

Режим “Гриль”

Зажигание жарочной горелки духовки (плиты модели 606040.01г, 606040.03г) производится следующим образом:

- открыть дверь духовки;
- нажать и повернуть ручку терморегулятора в положение “☀”;
- приблизить пламя к отверстиям жарочной горелки. После зажигания необходимо **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 10-15 с**;
- отпустить ручку терморегулятора;
- убедиться, что горение устойчиво, закрыть дверь духовки.

Если пламя по какой-либо причине погаснет, то, чтобы снова зажечь горелку, необходимо сначала установить кран горелки в положение “кран закрыт”, подождать не менее 1 мин, а затем вновь попытаться разжечь горелку.

Вертел


Внимание! Плита при работе гриля достигает высокой температуры. Маленьких детей держать на расстоянии.

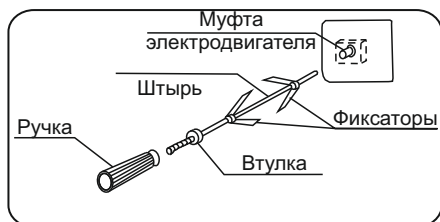
Для ускорения времени приготовления в режиме “Гриль”, необходимо предварительно включить жарочную горелку на 15-20 мин.

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

ПОРЯДОК РАБОТЫ

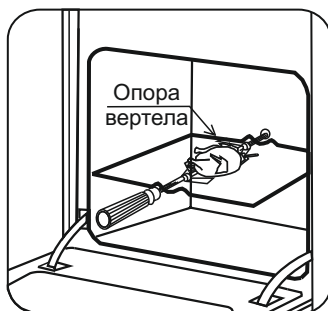
Вертел

Вертел в плитах моделей 606040.01г, 606040.03г включается кнопкой, которая расположена на панели управления под символом “”. Вертел одной стороной вставляется в муфту электродвигателя, который расположен на задней стенке духовки, другой стороной устанавливается на опору.




При использовании вертела необходимо:

- установить в духовку опору вертела;
- на штырь вертела насадить приготовленный для жарения продукт, разместить продукт по середине, закрепить его съёмными фиксаторами с двух сторон, застопорить фиксаторы винтами;
- разместить вертел в духовке, закрепить его в муфте электродвигателя, втулку вертела канавкой установить в опору вертела;
- снять ручку вертела;
- разместить противень на самый нижний уровень духовки;
- закрыть дверь духовки;
- для выемки из духовки готового продукта надеть ручку вертела на втулку.



Освещение духовки

Освещение плит духовки производится кнопкой на панели управления символом “”. Это даёт возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы духовки, не открывая двери.

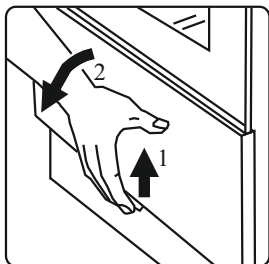
Таймер механический

Ручка таймера в плитах моделей 606040.01г, 606040.03г расположена 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.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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 теплой водой с моющим средством и протирать мягкой сухой тканью. Горелки и другие объёмные части плиты промываются губкой с мыльной водой или другими неабразивными средствами.

После чистки необходимо установить отделители пламени и крышки на свои места, так как 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, так как сломанная свеча ремонту не подлежит, её следует заменить.

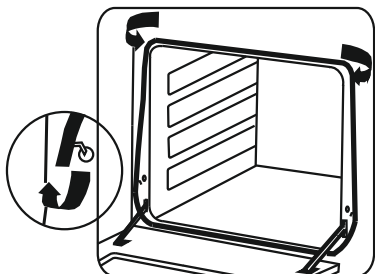
Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания. Трудноудаляемые пятна можно убрать тёплым раствором столового уксуса.

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

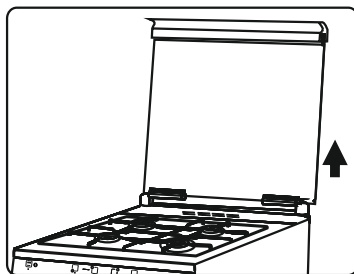
Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира.

Значительно легче мыть духовку, пока она еще тёплая.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ



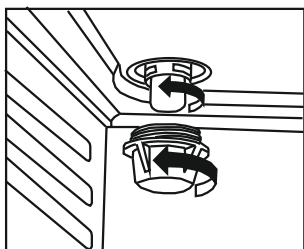
Когда Вы моете плиту внутри, уплотнение дверцы электрической духовки лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.



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

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.

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Её необходимо сдать в соответствующий пункт приёма 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 герметичности газовых соединений, поражению электрическим током и короткому замыканию.

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не зажигается горелка плоскости готовки.	Засорились отверстия горелки. Засорилось отверстие инжектора. Неправильно установлена крышка горелки.	Прочистить отверстия горелки, инжектора. Установить крышку горелки на место.
Не зажигается основная горелка духовки через запальник.	Неправильно установлен запальник.	Установить запальник, чтобы струя газа попадала в канал запальника.
Зажигается и при отпускании ручки управления краном гаснет горелка плоскости готовки или духовки.	Неисправны элементы системы газ-контроля: - слабый поджим контакта термопары; - увеличенное расстояние между контактами термопары и огневыми отверстиями горелки.	Затянуть гайку термопары. Установить расстояние между контактом термопары и огневым отверстием 3-4 мм.
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.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
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.
Не поворачивается или заклинивает при повороте ручка крана. Не вращается вертел.	Израсходовалась смазка в поворотном механизме крана. Вертел не вставлен в муфту электродвигателя. Неисправлен электродвигатель или кнопка.	Вызвать ремонтную службу для разборки и смазки крана. Вставить вертел. Заменить электродвигатель или кнопку.
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.
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.



СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита газовая бытовая

Заводской № _____

Модель: **606040.01г** (со стеклянной плоскостью готовки/
с металлической плоскостью готовки),
606040.03г, 606040.04г,
606040.05г (со стеклянной плоскостью готовки/
с металлической плоскостью готовки)
(нужное подчеркнуть)

Цветовое исполнение: 000 001 002 003 004 005 006
007 008 009 010 011 012 013

Дата выпуска _____

Код _____

Плита отрегулирована

1300 Па

на использование газа:

природного

2000 Па

сжиженного

2900 Па

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 _____
(подпись)

Владелец _____
(подпись)

“ ____ ” _____ 20__ г.



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



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

Гарантийный срок эксплуатации плит - 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.

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 не оригинальных комплектующих;
- наличие 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 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.

Гарантия не распространяется на качество блюд, приготовленных в духовке, а именно непропекание, подгорание теста, мяса, рыбы после приготовления и т.п.

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.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Предлагаем Вашему вниманию рекомендации по приготовлению 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 количества (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 в течение 20-25 минут при температуре 220 °С.

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 230 °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 температуре 200 °С.

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

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

Поверхность пирога слишком тёмная - 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 (160-170°С).

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200-210 °С, затем установить прежнее значение.

Общее правило: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть кусок посередине решётки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки поливайте блюдо топленым 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 умеренной температуре от начала до конца.



РЕКОМЕНДАЦИИ



...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 решётке, 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 жаровню для сбора образующегося жира. Этим жиром следует поливать мясо для его равномерного подрумянивания.

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 приобретёт 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)

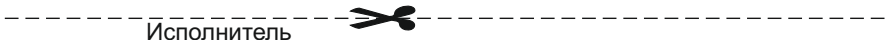
Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)



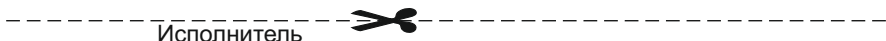
Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

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)