6100.00.0.000 РЭ [127]

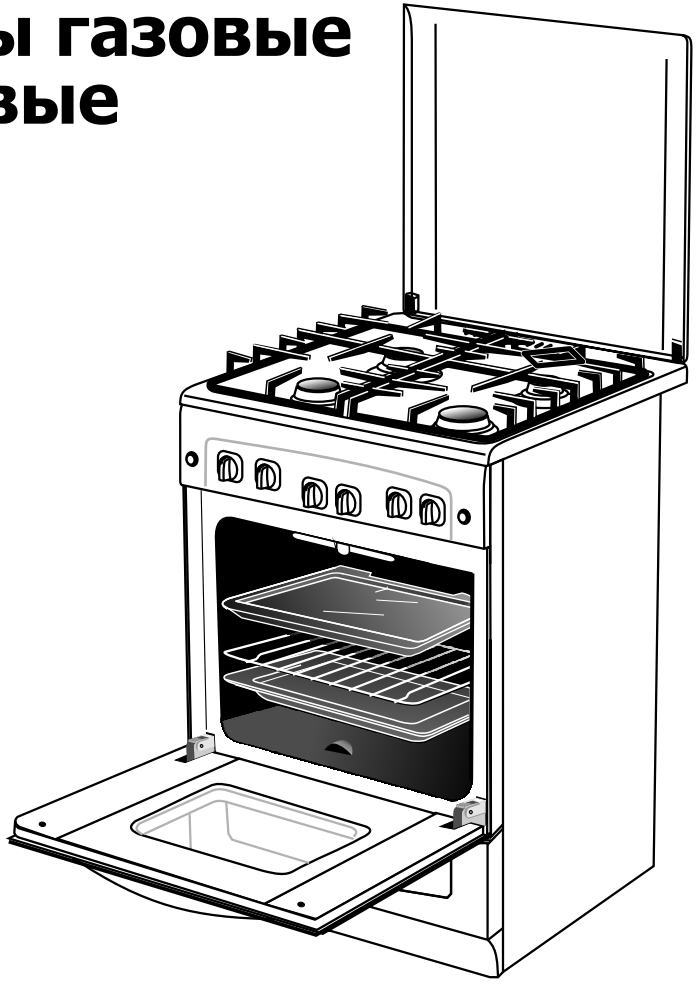
GEFEST

RU

BY

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

Плиты газовые бытовые



Сделано в Беларуси

уважаемый покупатель!

Вы выбрали плиту, которая отлично готовит, экономична и надежна в работе, удобна в управлении. Она гармонично впишется в интерьер Вашей кухни и будет верной помощницей.

Кулинарных успехов желает Вам GEFEST-город Брест.

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания. 2
2 Требования безопасности 3
3 Устройство и порядок работы 5
3.1 Устройство 5
3.2 Панель управления 6
3.3 Горелки варочной панели 7
3.4 Горелки духовки 7
3.5 Терморегулятор духовки 8
3.6 Кран духовки 8
3.7 Вертел 9
3.8 Шашлычница 10
3.9 Конвекция 10
3.10 Подсветка духовки 10
3.11 Таймер механический 11
3.12 Таймер аналоговый 11
3.13 Таймер электронный кнопочный 11
3.14 Таймер электронный сенсорный 12
3.15 Таймер электронный многофункциональный кнопочный 13
3.16 Таймер электронный многофункциональный сенсорный 14
3.17 Крышка плиты 17
3.18 Хозшкафчик 17
4 Установка 18
5 Подключение 19
5.1 Подсоединение к газовой сети или баллону 19
5.2 Подсоединение к электрической сети 20
5.3 Рекомендации ремонтным службам 20
6 Практические советы 22
6.1 По использованию горелок варочной панели 22
6.2 По приготовлению в духовке 22
6.3 По приготовлению пирогов 23
6.4 По приготовлению мяса и рыбы 25
7 Уход за плитой 25
7.1 Чистка духовки 26
7.2 Замена лампы 27
8 Возможные неисправности и методы их устранения 27
9 Техническое обслуживание плиты 28
10 Транспортирование и хранение 28
11 Утилизация 29
12 Гарантии изготовителя 29
Приложение: Гарантийная карта
Вкладыш с оснащенностью, техническими характеристиками и комплектностью

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке распространяется на плиты газовые бытовые моделей ПГ 6100, ПГ 6300, ПГ 6500, ПГ 6700, ПГ 5100, ПГ 5300, ПГ 5500, GS 6515B1, GS 6515B1 GC, GS 513002 (далее по тексту плита или прибор), их исполнения и модификации.
- Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке. Оно поможет научиться правильно и безопасно пользоваться плитой. Сохраняйте его для разрешения возникающих вопросов.
- Плита предназначена для домашнего приготовления пищи в закрытых помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями, исключающими конденсацию влаги (например, в вентилируемых отапливаемых или охлаждаемых) и должна эксплуатироваться при температуре воздуха от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности не более 80 %.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА), технических нормативных правовых актов (ТНПА) и технических регламентов (ТР ТС, ТР ЕАЭС), по которым проведена обязательная сертификация.
- Срок службы прибора – 10 лет с момента передачи его потребителю. Если дату передачи установить невозможно, срок службы исчисляется с даты изготовления. Пользование прибором с истёкшим сроком службы может привести к пожару, отравлению газом, поражению электрическим током. Для определения возможности дальнейшей эксплуатации или замены прибора необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами.
- При продаже торговая организация обязана заполнить соответствующие разделы гарантийной карты.
- Подключение плиты должно производиться организацией, имеющей право на подключение и обслуживание газовых плит.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Если произведена регулировка плиты на другой вид газа, мастер обязан сделать соответствующую отметку в талоне установки и в маркировке плиты.
- Изготовитель и продавец не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период) за дефекты и повреждения плиты, 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 и за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом. Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу плиты.
- Плита, в зависимости от настройки, может работать на природном газе G20 с давлением 20 мбар (2000 Па) или сжиженном газе СПБТ с давлением 30 мбар (3000 Па).
  - Перенастройка плиты с устройством контроля пламени горелок варочной панели на другой вид газа (см. раздел 5.3) согласно таблице во вкладыше производится заменой сопел горелок варочной панели и духовки, входящих в комплект сменных частей, и регулировкой винтов малого расхода (ВМР) кранов варочной панели, терморегулятора или крана духовки.
  - Перенастройка плиты без устройства контроля пламени горелок варочной панели на другой вид газа (см. раздел 5.3) согласно таблице во вкладыше производится заменой сопел горелок варочной панели, духовки и ВМР кранов (для горелок «GEFEST 4»), входящих в комплект сменных частей (в комплект поставки входит только два ВМР, другие два переустанавливаются с имеющихся на кранах), и регулировкой ВМР терморегулятора или крана духовки.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитой, обязаны знать правила пользования газом в быту действующие в регионе и внимательно изучить данное руководство.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор и его находящиеся в зоне доступа элементы становятся горячими во время применения. Будьте осторожны во избежание дотрагивания до горячих элементов. Дети младше 8 лет должны находиться вдалеке от прибора, если не находятся под постоянным наблюдением.
- **ВНИМАНИЕ:** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГАЗЕ ВЕДЕТ К ОБРАЗОВАНИЮ ТЕПЛА И ВЛАЖНОСТИ В ПОМЕЩЕНИИ УСТАНОВКИ. ПОМЕЩЕНИЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ХОРОШУЮ ВЕНТИЛЯЦИЮ: ДЛЯ ЧЕГО НЕОБХОДИМО ДЕРЖАТЬ ОТКРЫТЫМИ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ ИЛИ ПРЕДУСМАТРИВАТЬ МЕХАНИЧЕСКОЕ ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ УСТРОЙСТВО (НАПРИМЕР, ВЫТЯЖКУ).
  ИНТЕНСИВНОЕ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА МОЖЕТ ПРИВОДИТЬ К НЕОБХОДИМОСТИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ; НАПРИМЕР, ОТКРЫТИЕ ОКНА ИЛИ ЭФФЕКТИВНОЕ ПРОВЕТРИВАНИЕ, НАПРИМЕР, РАБОТА МЕХАНИЧЕСКОГО ВЕНТИЛЯТОРА НА БОЛЕЕ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ.
- **ВНИМАНИЕ:** ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И НЕ МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ДРУГИХ ЦЕЛЕЙ, НАПРИМЕР, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- **ВНИМАНИЕ**! ПОСЛЕ ХРАНЕНИЯ ПЛИТЫ В ХОЛОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ ИЛИ ПОСЛЕ ПЕРЕВОЗКИ В ЗИМНИХ УСЛОВИЯХ ЕЕ МОЖНО ВКЛЮЧАТЬ В СЕТЬ НЕ РАНЬШЕ, ЧЕМ ЧЕРЕЗ ДВА ЧАСА ПРЕБЫВАНИЯ В ПОМЕЩЕНИИ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ В РАСПАКОВАННОМ ВИДЕ.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ВИД ИЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ НАСТРОЙКЕ ПЛИТЫ.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:
  - УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.
  - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА.
  - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ И В ХОЗЯЙСТВЕННОМ ОТДЕЛЕНИИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
  - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- **ПОМНИТЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА!
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ПРИБОРУ.
- ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПРИКОСНОВЕНИЯ К ДВЕРЦЕ ДУХОВКИ ИМЕЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЗАЩИТНОЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ. ЭТО ПРИСОБЛЕНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ УСТАНОВЛЕНО, ЕСЛИ ПРИХОДИТСЯ СЧИТАТЬСЯ С ПРИСУТСТВИЕМ МАЛЕНЬКИХ ДЕТЕЙ.

Защитное приспособление (0025.00.0.001 на плиту шириной 50 см; 0026.00.0.001 на плиту шириной 60 см кроме плиты мод. 6700; 0025.00.0.001-01 на плиту мод. 6700) не входит в комплект поставки и приобретается в сервисной службе за отдельную плату. ПРИМЕНЕНИЕ НЕ ЗАЯВЛЕННЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЗАЩИТНЫХ УСТРОЙСТВ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ.

- **ВНИМАНИЕ!** Во время приготовления в духовке, через отверстия, расположенные в задней части варочной панели, выходит поток горячего воздуха и пара.
- **Опасность пожара:** Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.
- **ОСТОРОЖНО!** Процесс приготовления пищи следует контролировать.
- Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЖИРА ИЛИ МАСЛА БЕЗ ПРИСМОТРА МОЖЕТ БЫТЬ ОПАСНЫМ, ТАК КАК МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЖАРУ.
  ЗНАЙТЕ: НЕЛЬЗЯ ТУШИТЬ ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ. ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!
- **ПОМНИТЕ**: НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.
- В плитах со стеклянной варочной панелью:
  ЕСЛИ СТЕКЛО ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ РАЗБИЛОСЬ:
  – НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЕ ВСЕ ГОРЕЛКИ И ЛЮБЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ОТСОЕДИНИТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ,
  – НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА,
  – НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещин, затвердений материала и т.п.) немедленно обращайтесь в организацию по обслуживанию газовых плит для их замены.
- **ВНИМАНИЕ**! В СЛУЧАЕ ПОДОЗРЕНИЯ НА УТЕЧКУ ГАЗА НЕОБХОДИМО РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ПРАВИЛАМИ ПОЛЬЗОВАНИЯ ГАЗОМ В БЫТУ ДЕЙСТВУЮЩИМИ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ.
- **ВНИМАНИЕ!** ЧТОБЫ ПРИБОР НЕ ОПРОКИНУЛСЯ, НУЖНО УСТАНОВИТЬ СРЕДСТВА ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ УСТОЙЧИВОСТИ ПЛИТЫ (см. раздел 4).

3 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

3.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции, которых нет в Вашей плите.

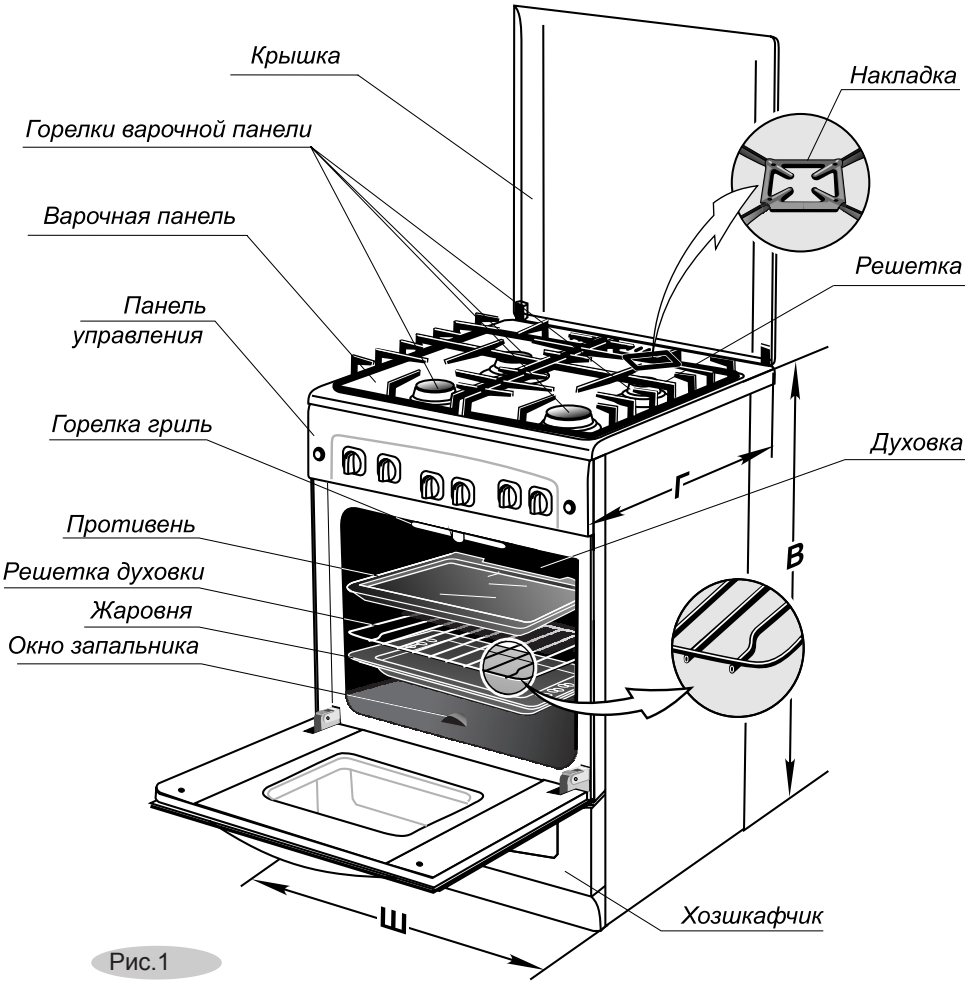


Рис.1

Плита со стеклянной варочной панелью выпускается без крышки

3.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Варианты панелей управления для различных моделей плиты показаны на рисунке 2.

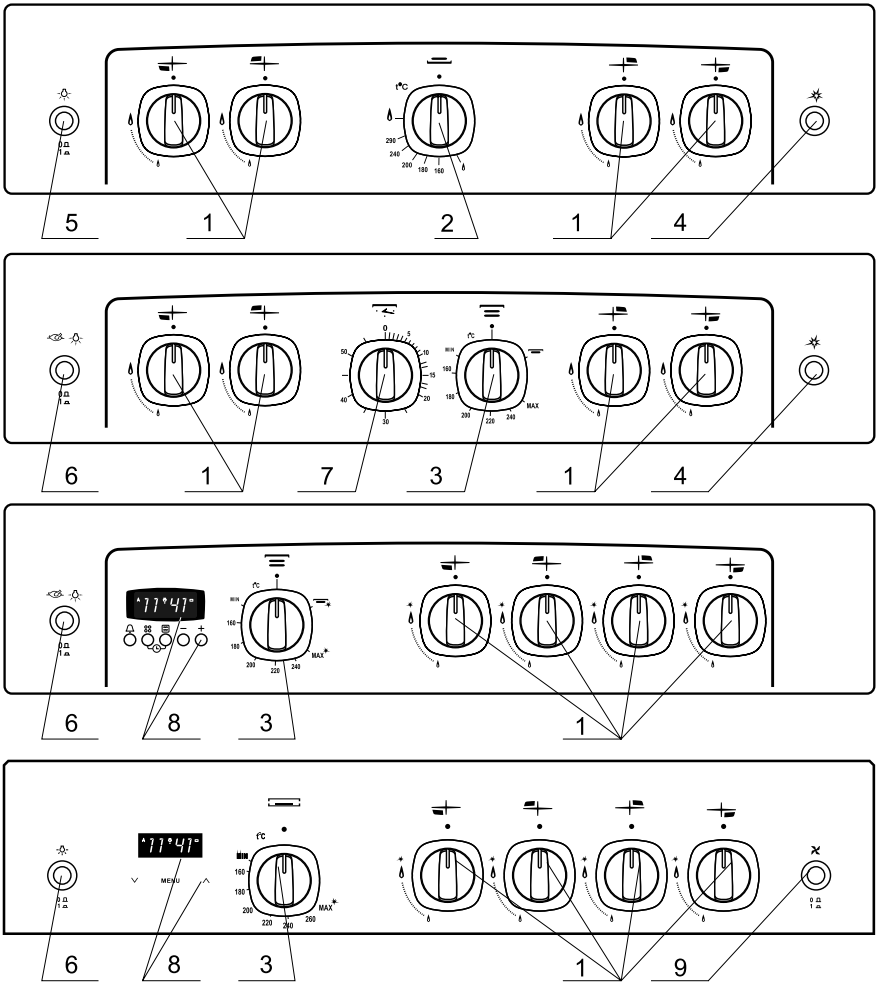


Рис. 2

1. Ручки кранов горелок варочной панели.
2. Ручка крана основной горелки духовки.
3. Ручка терморегулятора основной горелки духовки и гриля.
4. Кнопка электророзжига.
5. Кнопка включения подсветки духовки.
6. Кнопка включения подсветки духовки и привода вертела. В плите, оборудованной вертелом, одновременно с подсветкой включается привод вертела.
7. Ручка таймера механического.
8. Таймер электронный.
9. Кнопка включения конвекции.

3.3 ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочная панель оснащена горелками различной мощности, что позволяет более эффективно использовать их при приготовлении.
Управление горелками варочной панели осуществляется с помощью устройств регулировки (кранов). Возле каждой ручки крана схематически изображена управляемая им горелка.
Положение ручки крана обозначено символами:



Закрыто

Большое пламя

Малое пламя

- Нельзя устанавливать ручки управления в диапазоне между положением “закрыто” и “большое пламя”. В этом положении пламя нестабильно и может погаснуть.
- В некоторых моделях плит горелки оснащены устройством контроля пламени, которое служит для прекращения подачи газа при погасании горелки. Для включения этого устройства требуется, после розжига горелки, ручку управления удерживать в нажатом состоянии несколько секунд.
- **ВНИМАНИЕ!** Это устройство необходимо приводить в действие не более 15 с. Если по истечении 15 с горелка не зажглась, то это устройство не следует больше приводить в действие и повторить попытку зажигания не менее чем через 1 мин.
- Для розжига горелки в плите с электророзжигом, включающимся ручкой управления, необходимо нажать и повернуть эту ручку против часовой стрелки в положение “большое пламя ”. При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра.
- Для розжига горелки в плите с электророзжигом, включающимся кнопкой, необходимо нажать и повернуть ручку управления против часовой стрелки в положение “большое пламя ”. и одновременно нажать кнопку электророзжига. При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра.
- Для розжига горелки при отсутствии электричества или в плите без электророзжига, необходимо нажать и повернуть ручку управления против часовой стрелки в положение “большое пламя ” и одновременно поднести к горелке огонь.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ (ПО ЛЮБОЙ ПРИЧИНЕ) НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО РЕГУЛИРОВКИ И ПРЕДПРИНЯТЬ ПОПЫТКУ ПОВТОРНОГО ЗАЖИГАНИЯ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ: НАЖИМАТЬ КНОПКУ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПРИ НЕПРАВИЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫХ ИЛИ СНЯТЫХ ГОРЕЛКАХ И КРЫШКАХ ГОРЕЛОК - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ИЗ СТРОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА!

3.4 ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- Основная (нижняя) горелка духовки применяется для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.
- Горелка гриль применяется для подрумянивания и получения корочки, сохраняющей блюдо сочным и мягким внутри.
- Управление горелками духовки осуществляется с помощью терморегулятора или крана.
- Горелки духовки оснащены устройством контроля пламени, которое служит для прекращения подачи газа при погасании горелки. Для включения этого устройства требуется, после розжига горелки, ручку управления удерживать в нажатом состоянии несколько секунд.

ВНИМАНИЕ! ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ПРИВОДИТЬ В ДЕЙСТВИЕ НЕ БОЛЕЕ 15 с. ЕСЛИ ПО ИСТЕЧЕНИИ 15 с ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖГЛАСЬ, ТО ЭТО

УСТРОЙСТВО НЕ СЛЕДУЕТ БОЛЬШЕ ПРИВОДИТЬ В ДЕЙСТВИЕ И ПЕРЕД КАЖДОЙ СЛЕДУЮЩЕЙ ПОПЫТКОЙ ЗАЖИГАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЦУ И ПОВТОРЯТЬ ПОПЫТКУ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.

- Для розжига основной горелки в плите с электророзжигом, включающимся ручкой управления необходимо нажать и повернуть ручку против часовой стрелки в положение "MAX ✷ ". Для розжига горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку по часовой стрелке в положение " ▔✷ ".
- Для розжига основной горелки в плите с электророзжигом, включающимся отдельной кнопкой, необходимо нажать и повернуть ручку управления против часовой стрелки в положение «MAX» и одновременно нажать кнопку электророзжига. Для розжига горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку по часовой стрелке в положение "▔" и одновременно нажать кнопку электророзжига.
- Для розжига основной горелки при отсутствии электричества необходимо нажать и повернуть ручку управления против часовой стрелки в положение «MAX» и одновременно поднести к окну запальника огонь. Для розжига горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку по часовой стрелке в положение "▔" и одновременно поднести к горелке огонь.
- Розжиг основной горелки рекомендуется производить при отключенной конвекции.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ (ПО ЛЮБОЙ ПРИЧИНЕ) НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО РЕГУЛИРОВКИ И ПРЕДПРИНЯТЬ ПОПЫТКУ ПОВТОРНОГО ЗАЖИГАНИЯ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.
  ВНИМАНИЕ! ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСТИМО ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ!

3.5 ТЕРМОРЕГУЛЯТОР ДУХОВКИ

Терморегулятор обеспечивает автоматическое поддержание заданного температурного режима при работе основной горелки, а также управление работой основной горелки и горелки гриль.

Положения ручки управления обозначены символами:

● Закрыто

▔ Включение горелки гриль

MIN-160...260-MAX Диапазон регулировки температуры основной горелки

- Допустимое отклонение температуры от установленной ±15 °С. Если обнаружено чрезмерное отклонение температуры, то необходимо обратиться в сервисную службу.
- Не рекомендуется устанавливать ручку в диапазоне между положением "●" и "MIN", а также положением "●" и "▔" . В этом положении пламя нестабильно и может погаснуть.

3.6 КРАН ДУХОВКИ

Кран обеспечивает регулировку температуры в духовке, а также управление работой основной горелки духовки.

Положение ручки управления обозначено символами:

● Закрыто

Большое пламя

Малое пламя

- Температура в духовке регулируется поворотом ручки управления от положения «большое пламя» до положения «малое пламя». Диапазон регулировки: 300 °С...150 °С.
- Диапазон регулировки температуры основной горелки духовки указан для природного газа G20 с давлением 20 мбар (2000 Па) или сжиженного газа СПБТ с давлением 30 мбар (3000 Па). При других давлениях и/или калорийности газов значения могут незначительно отличаться.

3.7 ВЕРТЕЛ

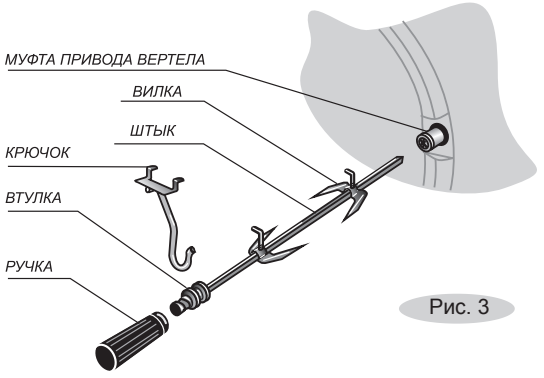


Рис. 3

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 4).
- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис. 5).
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту привода вертела, а втулку повесьте на крючок. Крючок должен находиться в канавке втулки.
- Снизу установите жаровню для сбора жира.
- Включите горелку гриль и привод вертела (при этом загорается лампа подсветки) и, убедившись, что вертел вращается, снимите ручку и закройте дверцу духовки.

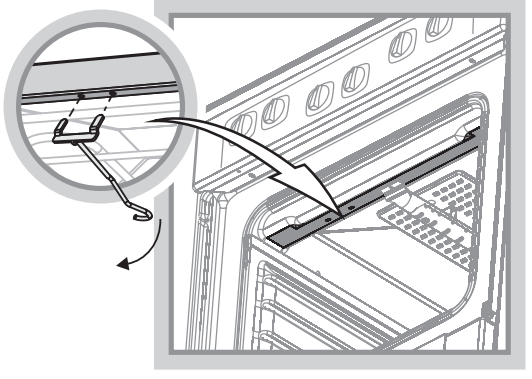


Рис.4

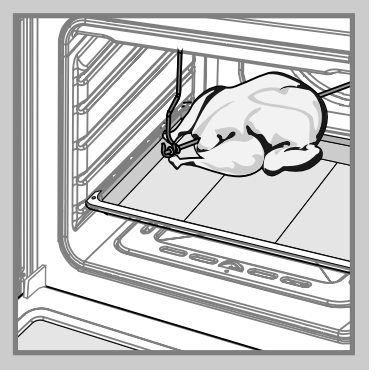


Рис.5

3.8 ШАШЛЫЧНИЦА

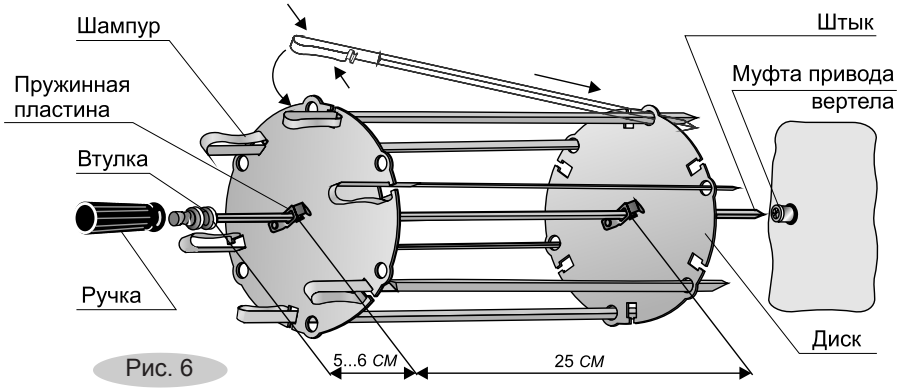


Рис. 6

- Сжав пружинные пластины, оденьте диск на штык и установите его на расстоянии 5-6 см от втулки (рис.6).
- Ориентируясь по длине шампура, на расстоянии приблизительно 25 см установите на штыке второй диск.
- **ВНИМАНИЕ**! НЕ РАЗДВИГАЙТЕ ДИСКИ ШИРОКО. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫПАДЕНИЮ ШАМПУРОВ ВО ВРЕМЯ ВРАЩЕНИЯ!
- Нарезанное кубиками (размер 4-5 см) мясо нанизать на шампуры.
- Не прижимайте куски сильно друг к другу и не допускайте их провисание.
- Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска.
- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 4).
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту привода вертела, а втулку повесьте на крючок. Крючок должен находиться в канавке втулки.
- Снизу установите жаровню для сбора жира.
- Включите горелку гриль и привод вертела (при этом загорается лампа подсветки) и, убедившись, что шашлычница вращается, снимите ручку и закройте дверцу духовки.
- Конструкция позволяет поворачивать шампур с шагом 90° и обжаривать шашлык со всех сторон. Для этого остановите вращение и, сжав пружинную ручку, поверните шампур в гнезде на необходимый угол. Если Вы используете не все шампуры, применяемые необходимо размещать равномерно.

3.9 КОНВЕКЦИЯ

Кнопка конвекции включает вентилятор, который способствует поддержанию равномерной температуры в духовке при работающей основной горелке.

Применение вентилятора значительно расширяет возможности духовки, повышает качество выпечки и позволяет готовить сразу на нескольких уровнях. Закуски, основные блюда и десерты можно устанавливать вместе, не опасаясь влияния запахов друг на друга. Главное, чтобы режимы выпечки (температура и время приготовления) этих блюд совпадали или были близки.

3.10 ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

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

В плите, оборудованной вертелом, одновременно с подсветкой включается привод вертела.

3.11 ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

- На таймере можно установить время до 120 минут.
- Чтобы взвести таймер поверните его ручку по часовой стрелке на отметку 120 минут, затем установите необходимое время, через которое должен раздастся звуковой сигнал.
- Таймер не управляет работой плиты.

3.12 ТАЙМЕР АНАЛОГОВЫЙ

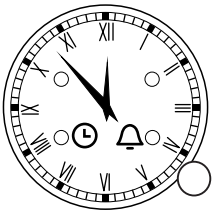


Рис. 7

Функции таймера:
- часы,
- будильник.

Настройка часов

Нажимая на ручку, выберите ⏲. Вращая ручку, установите текущее время. Нажмите на ручку еще раз для выхода из режима настройки.

Настройка будильника

Нажимая на ручку, выберите 🔔.

Вращая ручку, задайте время срабатывания. Нажмите на ручку еще раз, для выхода из режима настройки.

Для информации

Когда функция «будильник» активна, горит индикатор 🔔. При срабатывании будильника, сигнал будет звучать в течение нескольких минут, для его выключения нажмите на ручку. Для досрочной отмены будильника нажмите на ручку и удерживайте её в течении 2-3 секунд.

Для проверки времени срабатывания будильника нажмите на ручку - начнет мигать символ 🔔. Стрелки укажут установленное время, затем вернутся к текущему.

ВНИМАНИЕ! При сбое в подаче электричества настройка часов и будильника сбивается.

3.13 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ КНОПОЧНЫЙ

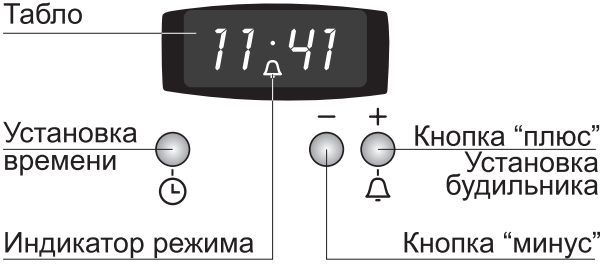


Рис. 8

Функции таймера:
- часы,
- будильник.

Настройка часов

Нажмите кнопку ⏲. Начнёт мигать разделительная точка между часами и минутами. Кнопками “-” или “+” установите текущее время.

Настройка будильника

Нажмите кнопку “🔔”. Начнёт мигать индикатор “🔔”. Кнопками “-” или “+”, задайте время срабатывания.

Для информации

Выход таймера из режима настройки происходит автоматически, через несколько секунд после установки времени.

При настройке времени, если удерживать кнопку “-” или “+”, запускается ускоренная настройка.

Когда функция «будильник» активна горит индикатор “🔔” и отображается время до срабатывания будильника.

При срабатывании будильника сигнал будет звучать в течение нескольких минут. Для его выключения нажмите любую кнопку.

Для досрочной отмены будильника нажмите кнопки “-” и “+” одновременно.

Перед установкой будильника кнопкой “-” можно выбрать один из трех вариантов тональности звукового сигнала.

ВНИМАНИЕ! При сбое в подаче электричества настройка часов и будильника сбивается.

3.14 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ СЕНСОРНЫЙ



Рис.9

Функции таймера:

- часы,
- будильник.

Настройка часов

Коснитесь и удерживайте одновременно зоны «⋁» и «⋀». Начнёт мигать разделительная точка между часами и минутами. Касаясь зон «⋁» или «⋀», установите текущее время.

Настройка будильника.

Коснитесь зоны “MENU”. Начнёт мигать индикатор «🔔». Касаясь зон «⋁» или «⋀», задайте время срабатывания.

Для информации

Выход таймера из режима настройки происходит автоматически, через несколько секунд после установки времени.

При настройке времени, если удерживать зону «∨» или «∧», запускается ускоренная настройка.

Когда функция «будильник» активна, горит индикатор «🔔». При срабатывании будильника, сигнал будет звучать в течение нескольких минут. Для его выключения коснитесь любой зоны управления.

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны «**MENU**», символ «🔔» начнет мигать и, касаясь зоны «∨», установите значение «0.00».

Перед установкой будильника можно изменить тональность звукового сигнала. Для этого коснитесь одновременно зон «∨» и «∧». Разделительная точка между часами и минутами начнёт мигать. Коснитесь зоны “MENU”. На табло появится надпись «ton1» («ton2» или «ton3»), касаясь зоны «∨» выберите один из трех вариантов.

ВНИМАНИЕ! При сбое в подаче электричества настройка часов и будильника сбивается.

3.15 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КНОПОЧНЫЙ

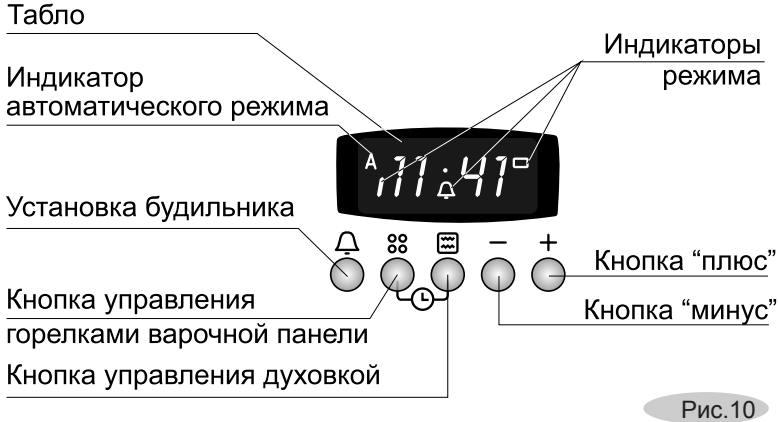


Рис.10

Функции таймера:

- часы,
- будильник,
- приготовил-отключил.

Настройка часов

Нажмите кнопки “⁘” и “≋” одновременно. Начнёт мигать разделительная точка между часами и минутами. Кнопками “-” и “+” установите текущее время. Через несколько секунд таймер автоматически выйдет из режима настройки.

Настройка будильника

Нажмите кнопку“🔔” на табло начнет мигать “🔔”. Кнопками “-” или “+” задайте время. Отсчёт времени начинается автоматически через несколько секунд после установки, либо после повторного нажатия кнопки “🔔” . Когда функция «будильник» активирована, горит индикатор “🔔”.

Программирование отключения горелок варочной панели

Нажимая кнопку “” выберите необходимую для отключения горелку варочной панели. Начнёт мигать индикатор “А”. Выбранная горелка отображается на соответствующем сегменте индикатора. Нажимая кнопки “ - ” или “ + ”, установите время, необходимое для приготовления. Через несколько секунд таймер автоматически выйдет из режима настройки. Когда запрограммировано отключение горелки варочной панели индикатор “А” горит постоянно.

При необходимости могут быть запрограммированы несколько горелок. По истечении заданного времени горелка погаснет и прозвучит короткий звуковой сигнал.

Если не задана какая-либо другая программа, индикатор “А” отключится.

Программирование отключения горелок духовки

Нажмите кнопку “” . Начнут мигать индикаторы “” и “А”. Кнопками “ - ” или “ + ”, установите время, необходимое для приготовления. Через несколько секунд таймер автоматически выйдет из режима настройки. Когда запрограммировано отключение горелки духовки индикаторы “” и “А” горят постоянно.

По истечении заданного времени горелка погаснет и прозвучит короткий звуковой сигнал.

Если не активирована какая-либо другая программа, индикаторы “А” и “” отключатся.

Для информации

При настройке времени, если удерживать кнопку “-” или “+”, запускается ускоренная настройка.

Перед программированием таймера кнопкой “-” можно выбрать один из трех вариантов тональности звукового сигнала.

В любой момент Вы можете проверить время до завершения установленной программы . Для этого активируйте запрограммированную функцию таймера нажав “”, “” или “”, - табло укажет необходимую информацию.

Отмена программы

Активируйте запрограммированную функцию таймера нажав “” , “” или “”. Нажатием кнопки “-” установить значение “00”. Через несколько секунд таймер автоматически перейдёт в режим текущего времени.

Внимание!

В случае сбоя в подаче электричества отключение горелок по ранее заданной программе не произойдет, они продолжат гореть. При возобновлении электроснабжения система безопасности перекроет подачу газа ко всем работающим горелкам, на табло таймера будет мигать “0.00”.

Режим безопасности

С целью обеспечения безопасности таймер автоматически ограничивает время работы горелок до 3 часов. Отсчет времени начинается заново после каждого включения розжига.

3.16 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ СЕНСОРНЫЙ

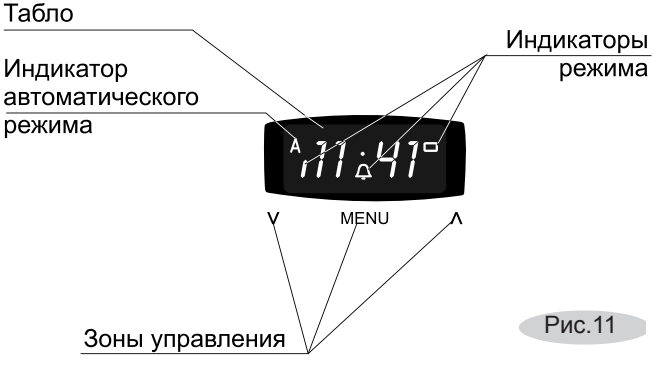


Рис.11

Что может таймер:
- Работать как **часы**.
- Работать как **будильник**.
- В назначенное время **отключить** горелки духовки и варочной панели.

Сенсором “**MENU**” в циклическом порядке выбирается один из режимов приведенных ниже.

Режим	**Показания индикатора**
Установка будильника	Индикатор “🔔” мигает, цифровые индикаторы горят.
Программирование горелок варочной панели	Индикатор "А" мигает, мигает индикатор первой горелки, или горят индикаторы горелок для которых установлена программа.
Программирование духовки	Индикатор " ▭ " мигает, цифровые индикаторы горят.
Режим текущего времени	Цифровые индикаторы показывают текущее время.

В режиме программирования горелок варочной панели программируемая горелка отображается на индикаторе миганием соответствующего сегмента первой цифры:



Горелки варочной панели, для которых задана программа – горят непрерывно.
В любом из режимов программирования, если в течение 10 с не было касания ни одного сенсора, таймер перейдёт в режим текущего времени.

Как задать программу

- **Часы**

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло высвечивается изображение “0·00”.
2. Одновременно коснувшись сенсоров «∨» и «∧» войдите в режим установки часов (индикатор в виде точки между часами и минутами мигает). Сенсорами «∨» и «∧» установите текущее время. Точность хода часов электронного таймера напрямую зависит от стабильности частоты тока в сети.
3. Корректировать “убежавшее” или отстающее время нужно по п.2

- **Будильник**

Будильник работает независимо от остальных программ.

1. Касаясь сенсора “**MENU**” войдите в режим установки будильника (индикатор “🔔” мигает), и сенсорами задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

   Сигнал будет звучать в течение нескольких минут, если его не отключить, коснувшись любого сенсора.

   Отсчёт времени начинается автоматически через несколько секунд после установки.

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

Отмена будильника

Для отмены будильника, касаясь сенсора “**MENU**” войдите в режим установки будильника (индикатор “🔔” мигает), а затем кнопкой “-” или одновременным касанием сенсоров «∨» и «∧» установите значение “0·00”. Через несколько секунд таймер перейдёт в режим текущего времени.

Как задать программу

- **Приготовил - отключил**

  Вы собираетесь приготовить блюдо и знаете режим и время его готовности.
  Тогда:

Для программирования горелок варочной панели или горелки духовки

1. Касаясь сенсора “**MENU**” выберите программируемую горелку варочной панели или горелку духовки. Выбор горелок происходит по часовой стрелке, начиная с передней левой горелки и заканчивая горелкой духовки. Для горелок варочной панели в режиме настройки мигает индикатор “А” и соответствующий программируемой горелке сегмент первой цифры табло, для горелки духовки мигает индикатор “А” и индикатор “ ▭ ”, на цифровом табло при этом горит “0·00”.
2. Сенсорами «⋁» и «⋀» установите время, необходимое для приготовления.
   При необходимости повторите операции выбора горелки и установки времени для других горелок.
   Если для горелок задана программа отключения, то в режиме программирования горелок варочной панели соответствующие горелкам сегменты первой цифры постоянно освещены.
   Когда работает автоматическая программа, для горелок варочной панели постоянно освещён индикатор “А”. Когда работает автоматическая программа, для духовки, постоянно освещены индикаторы “А” и “ ▭ ”.
3. По истечении заданного времени прекратится подача газа и короткий звуковой сигнал известит об окончании приготовления.
   Если не задана какая-либо другая программа, индикатор “А” отключается.
   Если таймер для всех горелок установлен на одинаковую продолжительность работы, отключение подачи газа и включение звукового сигнала будет происходить последовательно с интервалом приблизительно 5 секунд.

Отмена программы

Для отмены программы горелок варочной панели и горелки духовки, касаясь сенсора “**MENU**” выберите горелку, а затем сенсором “-” или одновременным касанием сенсоров «⋁» и «⋀» установите значение “0·00”. Через несколько секунд таймер перейдёт в режим текущего времени.

ВНИМАНИЕ: Если по какой-либо причине произойдет сбой в подаче электричества, таймер выключится, все работавшие программы прекратятся, однако зажженные конфорки продолжат гореть. При возобновлении подачи электричества, система безопасности перекроет подачу газа ко всем работавшим на момент сбоя горелкам, на табло таймера будет мигать “0·00”. Розжиг горелок и программирование придется повторить заново.

- **Режим безопасности**

  Режим безопасности ограничивает максимальное время работы до 3 часов.
  Каждый раз, когда нажимается кнопка розжига, таймер автоматически перенастраивается на 3-х часовое ожидание. По истечении 3 часов перекрываются все газовые краны.

- **Проверка и контроль заданной программы**

  В любой момент Вы можете проверить, какая программа и на какое время установлена, либо сколько времени осталось до её завершения. Для этого необходимо касаясь сенсора “**MENU**” выбрать интересующую горелку – цифровое табло укажет сколько времени осталось до её отключения.

Нужно запомнить!

- Если светятся индикаторы “А”, или “ ▭ ” - таймеру задана автоматическая программа.
- Если индикаторы “А”, или “ ▭ ” мигают - таймер находится в ожидании программирования, либо сигнализирует о выполненной программе.
- Отсчёт времени по заданной программе начинается сразу, т.е. до того, как в духовке установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени выпечки.

Для информации

- Для изменения тональности звуковых сигналов нужно одновременно коснуться сенсоров «⋁» и «⋀» войти в режим установки часов (индикатор в виде точки между часами и минутами мигает), коснуться сенсора “**MENU**”, на дисплее появится надпись “**ton**” и номер выбранного сигнала. Касаясь сенсора «⋁», можно выбрать один из трех вариантов звуковых сигналов.
- Настройка диапазона времени приготовления производится от 00 ч 01 мин до 3 ч 00 мин с интервалом 1 мин.
- Если удерживать сенсоры «⋁» и «⋀», запускается ускоренная настройка времени.
- При касании сенсоров, для подтверждения срабатывания звучит тихий короткий сигнал.

3.17 КРЫШКА ПЛИТЫ

- Плита, в зависимости от исполнения, может быть без крышки, с металлическим или стеклянным щитком, либо в ней установлена металлическая или стеклянная крышка.
- Перед установкой плиты закрепите щиток (при наличии) (рис. 12). Для этого:
  - установить винты, шайбы и гайки (входят в комплект поставки);
  - вставить щиток пазами в образовавшийся зазор между задней стенкой стола и наружными шайбами.
- Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших горелках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.

ВНИМАНИЕ: СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА ПРИ НАГРЕВЕ МОЖЕТ ЛОПНУТЬ. ПЕРЕД ЗАКРЫТИЕМ КРЫШКИ ВЫКЛЮЧИТЬ ВСЕ ГОРЕЛКИ.

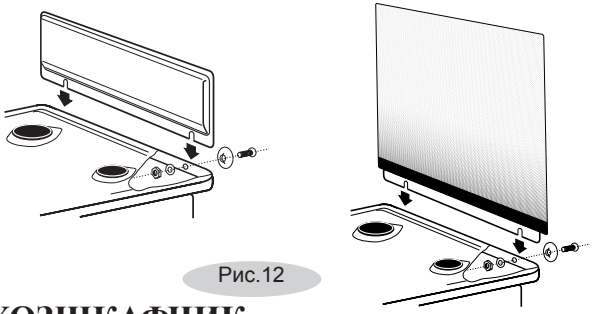


Рис.12

3.18 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположен хозшкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- В зависимости от исполнения плиты хозшкафчик может быть с откидной дверцей или выдвижным ящиком.
- Чтобы открыть дверцу, ее нужно приподнять вверх и наклонить на себя (рис.13).
- Как достать ящик, показано на рис. 14.

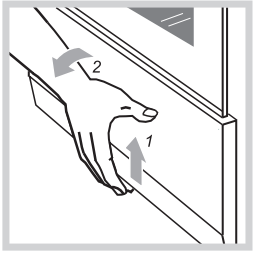


Рис.13

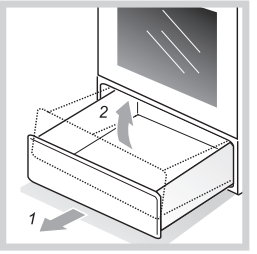


Рис.14

4 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ЛИЦЕВЫЕ ДЕТАЛИ, РЕКЛАМНЫЕ НАКЛЕЙКИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!
- Плита предназначена для установки на полу. Установка плиты на подставку не допускается.
- Плиту нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Минимальные расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.15. Задняя стенка варочной панели плиты должна отстоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм.
- Уровень варочной панели плиты должен быть не ниже уровня столешницы. Торцы мебели на уровне варочной панели необходимо защитить металлическими накладками.
- Мебель, расположенная рядом с плитой, должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 100 °С.

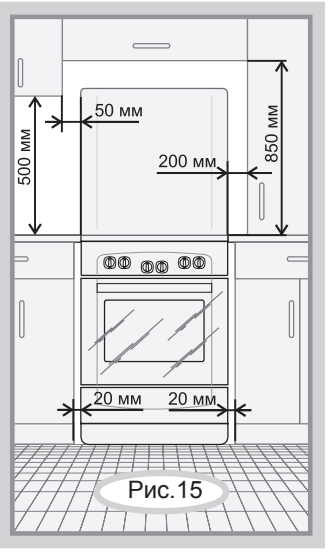


Рис.15

- Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Стена в месте установки плиты должна быть выполнена из негорючего материала.
- Перед установкой плиты вверните регулировочные ножки (при наличии). В плитах модели 6700 ножки устанавливаются в отверстия основания плиты и закрепляются гайками с помощью ключа (S=13 мм).
- Регулировку плиты по горизонтали производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика. В плитах модели 6700 регулировка производится вручную вращением корпуса ножки.

Средства для повышения устойчивости плиты

В ЦЕЛЯХ ПОВЫШЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ, ЧТОБЫ ПЛИТА НЕ ОПРОКИНУЛАСЬ, В КОМПЛЕКТ НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЕЙ ПЛИТ ВХОДИТ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КРОНШТЕЙН ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ УСТОЙЧИВОСТИ.

Порядок установки предохранительного кронштейна

Размеры под установку предохранительного кронштейна приведены на рисунке 16.

- Закрутить до упора регулировочные ножки в нижние планки плиты.
- Установить плиту на рабочее место. Отметить на полу линию передней и боковой стенок.
- Отставить плиту в сторону и разметить центр крепежного отверстия в соответствии с рисунком 16.
- Приставить кронштейн и отметить на полу второе крепежное отверстие.
- Если пол деревянный, просверлить отверстия диаметром 3 мм. В остальных случаях просверлить отверстия диаметром 8 мм, вставить дюбели.
- Закрепить кронштейн шурупами.
- Поставить плиту на место, задвинув ее до зацепления кронштейна с ножкой плиты.
- Выставить плиту регулировочными ножками по уровню (при необходимости).
- Кронштейн может быть установлен как с правой, так и с левой стороны плиты.

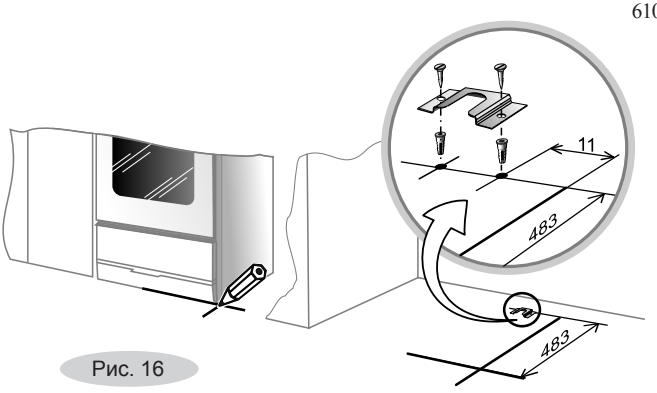


Рис. 16

5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей право на подключение и обслуживание газовых плит.
- ПАРАМЕТРЫ НАСТРОЙКИ ПРИБОРА ПРИВЕДЕНЫ В МАРКИРОВКЕ.
- **ВАЖНО:** ПРИБОР НЕ СЛЕДУЕТ ПРИСОЕДИНЯТЬ К ДЫМОХОДУ. ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ДЕЙСТВУЮЩИХ ПРАВИЛ. СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Перед подключением мастер обязан проверить установку ручек управления и переключателей в положение «выключено».
- **ПОМНИТЕ:** После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания. Они не должны проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться его. Во время работы духовки там возникает большая температура, которая может их повредить.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.

5.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ИЛИ БАЛЛОНУ

- Подсоединение плиты к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности (рис. 17).
- ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРОВЕРИТЬ, СООТВЕТСТВУЮТ ЛИ УСЛОВИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ (ВИД ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ ГАЗА) НАСТРОЙКЕ ПРИБОРА.
- При подсоединении плиты к баллону необходимо применять газовый редуктор.
- Если давление природного газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить газовый редуктор, понижающий давление до положенной величины.
- **ВНИМАНИЕ**! ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ ТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (СТАЛЬНЫМ ИЛИ В СТАЛЬНОЙ ОПЛЕТКЕ И Т.П.) СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ. ВСТАВКА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ВНУТРИКВАРТИРНОМ ГАЗОПРОВОДЕ ПОСЛЕ КРАНА. ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ 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.
- При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования к гибкому присоединительному шлангу:

- характеристики и длина должны соответствовать действующим в Вашем регионе ТНПА;
- наличие документа, указывающего дату изготовления и срок службы;
- длина должна быть достаточной для подключения;
- доступность для осмотра по всей длине;
- расположение вне зоны горячего воздуха дымохода;
- исключение касания дымохода;
- исключение пережимов, образования петель, отсутствие сильных изгибов и растягивающих усилий;
- отсутствие касания подвижных объектов и предметов с острыми кромками;
- при наличии повреждения, шланг должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

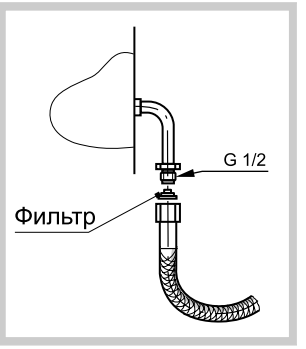


Рис. 17

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!

5.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- Вилка и сетевой шнур после установки плиты должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву.
- Не допускается размещать плиту так, чтобы розетка находилась над варочной панелью.
- ПРИ ПОВРЕЖДЕНИИ ШНУРА ПИТАНИЯ ЕГО ЗАМЕНУ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПАСНОСТИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЬ, СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ИЛИ ПОДОБНЫЙ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ.

5.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различных видов газа

Если произведена регулировка плиты на другой вид газа, мастер обязан сделать соответствующую отметку в талоне установки и в маркировке плиты.

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

Перенастройка плиты на другой вид газа согласно таблице во вкладыше производится:

- заменой сопел горелок варочной панели и духовки;
- регулировкой винтов малого расхода (ВМР), для плиты, оснащенной терморегулятором, кранами с устройством контроля пламени горелок духовки и варочной панели или заменой ВМР для плит с кранами без устройства контроля пламени.

Замена сопла горелки варочной панели

Для замены сопла в горелке “GEFEST 4” (рис.18):

- снять решетку и горелки;
- отвернуть крепежные винты и поднять варочную панель;
- сжать и достать зажим, затем снять корпус сопла с трубы газопровода;
- вывернуть сопло и заменить на новое;
- сборку произвести в обратной последовательности.

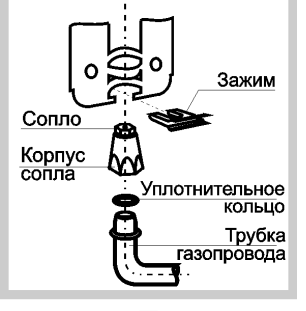


Рис.18

ВАЖНО! УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО ПРИ СБОРКЕ С ГАЗОПРОВОДОМ ДОЛЖНО НАХОДИТЬСЯ В КОРПУСЕ СОПЛА.

Для замены сопла в горелке GEFEST 6; 6.1 необходимо:
- снять решетку;
- снять с горелки шляпку со смесителем;
- торцевым гаечным ключом (S=8 мм) выкрутить и заменить сопло;
- сборку произвести в обратной последовательности.

Замена сопла горелки духовки (рис.19)
- Снять дно духовки;
- вывернуть винт крепления горелки;
- снять горелку с корпуса;
- торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло;
- сборку произвести в обратной последовательности.

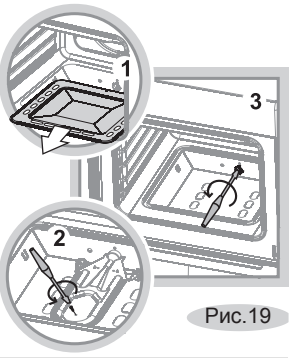


Рис.19

Замена сопла горелки гриль

Если возможен доступ к плите с обратной стороны:
- при помощи ключа выкрутить и заменить сопло (рис. 20).

Если доступ затруднен, нужно:
- вывернуть винт крепления жарочной горелки;
- снять горелку с корпуса, чтобы обеспечить доступ к соплу;
- торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло;
- сборку произвести в обратной последовательности.

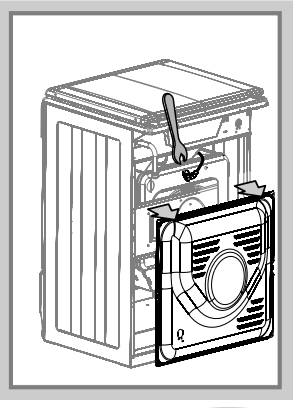
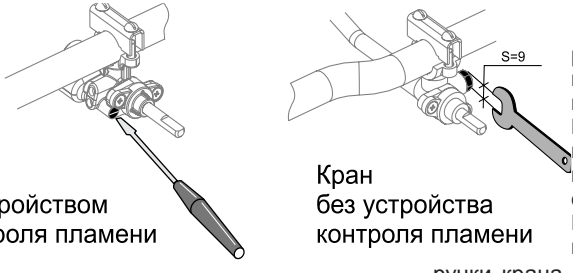


Рис.20

Регулировка винтов малого расхода (ВМР) терморегулятора и кранов с устройством контроля пламени варочной панели и духовки

При переводе плиты на другой вид газа после замены сопел горелок необходимо отрегулировать ВМР. Для этого необходимо зажечь горелку (для духовки с терморегулятором - закрыть дверцу и прогреть духовку в течение 15...20 минут). Перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручки, воротники, панель и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени горелки (длина пламени должна составлять 4…6 мм) (рис.21). Правильность настройки проверяется быстрым поворотом ручки крана из положения «максимальное пламя» в положение «малое пламя». Пламя при этом не должно гаснуть.



Кран с устройством контроля пламени

Кран без устройства контроля пламени

Замена винтов малого расхода (ВМР) в кранах без устройства контроля пламени горелок варочной панели
- При переводе плиты на другой вид газа необходимо снять ручки кранов, воротники и панель;
- с помощью рожкового ключа (S=9 мм) отвернуть ВМР и заменить, затянув ключом до упора (рис.21).

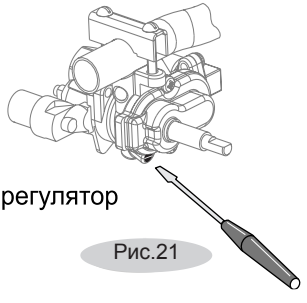

Терморегулятор

Рис.21

6 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

6.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ВНИМАНИЕ! МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ 45 кг!

- Посуду необходимо устанавливать по центру горелки.
- Размеры посуды (см. табл. 1) и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края посуды.
- Если посуда выходит за габариты варочной панели, во избежание перегрева мебели, не рекомендуется использовать горелку на большом пламени.
- Запрещается использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени и пользоваться горелками со смещенными крышечками (рис.22). Это приведет к неполному сгоранию газа, а также может привести к разрушению стеклянной варочной панели или необратимому ухудшению внешнего вида варочной панели из нержавеющей стали.

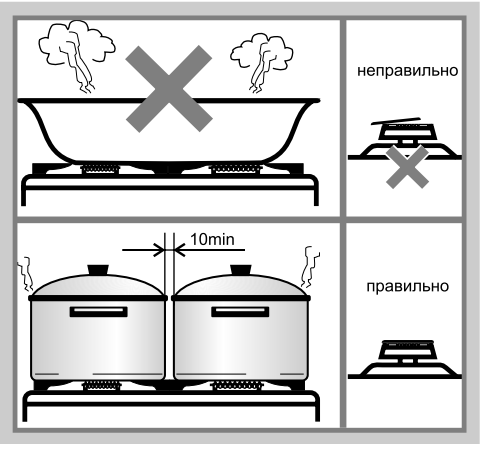


Рис.22

- Всегда вытирайте влагу со дна посуды перед ее установкой на варочную панель плиты.
- Если на поверхности горелки появляются вмятины или вздутия, немедленно отключите горелку и обратитесь в сервисную службу.

Таблица 1

Газовая горелка	Диаметр посуды, мм	
	минимальный	максимальный
Двухзонная	260	280
Быстрого действия	220	240 для плит шириной 50 см 260 для плит шириной 60 см
Полубыстрого действия	160	240
Вспомогательная	120	140

6.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки плиты духовку и весь комплект (противень, жаровню, стеклянную форму для запекания и решетку) нужно вымыть, затем протереть начисто и просушить.
- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** предназначена для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении на решетке или вертеле. **Жаровня не предназначена для выпечки (кроме режима основная горелка с конвекцией).**
- **Стеклянная форма для запекания** предназначена для приготовления пищи, а так же для хранения продуктов в морозильной камере или холодильнике.
- **Решетка духовки** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. Решетку духовки необходимо устанавливать согласно рисунку 1. Стопоры, расположенные на рамке решетки, должны находится ближе к задней стенке духовки.

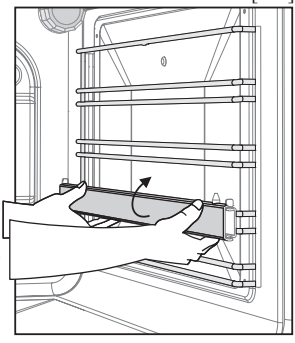


Рис. 23

- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решётки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.
- **Телескопические направляющие** крепятся на проволочные направляющие и служат для выдвижения готовящегося блюда за пределы горячей духовки. Телескопические направляющие могут быть установлены на разной высоте, в зависимости от того, на каком уровне должно идти приготовление пищи. Чтобы переустановить телескопическую направляющую, необходимо отвести ее нижний край (рис.23), а затем движением вниз снять с проволочных направляющих. Установка на другой уровень производится в обратной последовательности.
- При выпечке кондитерских изделий противень или жаровню предварительно накройте пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**: НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 минут при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах и незначительный дым от их выгорания. Проветрите помещение.
- До установки приготовляемого блюда духовку рекомендуется прогреть в течение 20 минут при максимальной температуре.
- **ВНИМАНИЕ**! НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В ДУХОВКЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ИХ ПОРЧИ.

6.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте перед выпечкой прогреть пустую духовку.
- **ВНИМАНИЕ! РАСПРОСТРАНЕННОЙ ОШИБКОЙ ЯВЛЯЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ ЖАРОВНИ.** Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и пирог подгорает, а сверху остается сырым.
  Выпечка на жаровне возможна только в режиме **основная горелка с конвекцией**, установленной на 3 уровень (считая снизу).
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста плотной консистенции перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Устанавливая блюдо, постарайтесь не держать долго дверцу открытой, чтобы не растерять тепло. Во время работы духовки дверца должна быть закрыта.
- Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через стекло, включив подсветку духовки. Доспускается только кратковременное открытие не более чем на 1 минуту.
- Изделие готово, если оно равномерно поднялось и подрумянилось. Точнее готовность можно проверить приблизительно за 5 минут до окончания выпечки, проткнув пирог, например, деревянной зубочисткой, в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – блюдо готово.
- После выключения оставьте пирог минут на 10 доходить в закрытой духовке.
- Для приготовления кондитерских изделий на двух уровнях одновременно используйте режим **основная горелка с конвекцией**. Установите решетку с противнем на 2-ю полку, жаровню - на 4-ю полку, считая снизу.

Рекомендации по выпечке

Таблица 2

Выпекаемое изделие	Вес, кг	Полка (считая снизу)	Прогрев пустой духовки		Температура выпечки, °С	Время выпечки, мин
			положение ручки	время, мин		
Булочки	0,8	3	 «МАХ»	20	200-220	10-15
Пироги высокие	1	3			170-180	30-40
Пирог с начинкой	1	3			170-180	40-50
Печенье из песочного теста (2 уровня)*	0,8	2 и 4			180-200	15-20
*Выпечка в режиме **основная горелка с конвекцией**.						

Вам на заметку!
Общие правила:

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

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

Пирог не пропекается внутри. В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.

Если пирог «осел», значит в тесте было много влаги и температура выбрана большая.

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

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

6.4 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Чтобы кусок мяса не пересушивался при приготовлении он должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо (птица или рыба) обычно готовятся при температуре 180 °С-200 °С.
- Для приготовления мяса птицы кусочками на двух уровнях одновременно используйте режим **основная горелка с конвекцией**. Установите решетку с противнем на 2-ю полку, жаровню - на 4-ю полку, считая снизу.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (220 °С-240 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленым жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.

7 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ, ДОСТАНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ!
- **Не применяйте абразивные порошки, органические растворители, а также чистящие средства, содержащие кислоты, щелочи, соединения хлора.**
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размочите.
- Поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды или средством, предназначенным для ухода за плитой и протирать тканью.
- Для чистки стекол не используйте абразивные, жесткие и острые материалы, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- Чтобы почистить горелки или помыть варочную панель, горелки удобнее снять.
- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать.
- Чтобы помыть панель управления, ручки можно снять. Надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Несоблюдение рекомендаций по уходу и применению моющих средств может привести к необратимому повреждению поверхностей плиты, стиранию рисунков и коррозии.
- **ВНИМАНИЕ!** ПОЦАРАПАННОЕ СТЕКЛО МОЖЕТ РАЗРУШИТЬСЯ НА МЕЛКИЕ ОСКОЛКИ.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ, ЧУГУННЫЕ, МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПЛИТЫ.
- **ВНИМАНИЕ!** КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

7.1 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой её необходимо:
- вымыть;
- протереть начисто;
- просушить.

  Для мытья духовки можно воспользоваться теплой водой с моющим средством, специальным аэрозольным средством для удаления жира или гидролизным методом очистки.
- Гидролизный метод очистки заключается в размягчении прикипевших загрязений, после чего их легко удалить влажной тканью или губкой. Для очистки таким способом необходимо:
  - установить на дно духового шкафа жаровню и налить в нее 0,3-0,5 л воды;
  - ручку терморегулятора или крана основной горелки духовки установить на «max» ;
  - разжечь основную горелку духовки;
  - дать духовке поработать 10 - 15 минут;
  - выключить духовку и оставить на 30 минут, не открывая дверцу духовки. Затем осторожно вынуть жаровню и отмыть загрязнения, применяя моющие средства для мытья духовки.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая.
- После приготовления в духовке на основной горелке жирных мясных блюд, необходимо на несколько минут зажечь горелку гриль для удаления осевших на ней испарений.
- Для удобства уборки дверцу духовки и проволочные направляющие можно снять.
- Для снятия дверцы духовки:
- откройте дверцу,
- поднимите и поверните до упора стопорные рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 24),
- закройте дверцу до упора в стопорные рычаги и, приподняв вверх, снимите.
- Для снятия проволочных направляющих:
- откройте дверцу,
- нажмите на верхний пруток направляющей до выведения ее из зацепления с упором,
- отведите направляющую в сторону и достаньте из духовки.

  Установку дверцы духовки и проволочных направляющих производите в обратной последовательности.

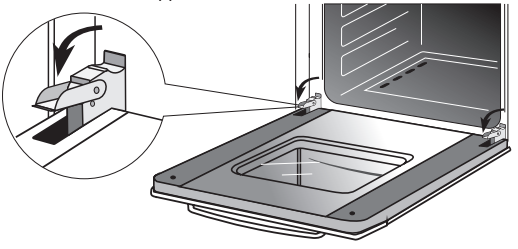


Рис.24

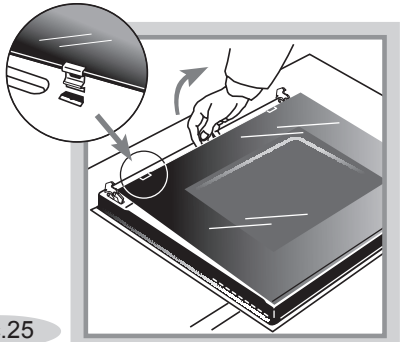


Рис.25

- **ВНИМАНИЕ!** ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ДВЕРЦЫ СТОПОРНЫЕ РЫЧАГИ ДОЛЖНЫ ПЛОТНО ПРИЛЕГАТЬ К КРОНШТЕЙНУ. В СЛУЧАЕ ТУГОЙ ПОСАДКИ РЫЧАГИ НЕОБХОДИМО ОСАДИТЬ ЛЕГКИМ ПОСТУКИВАНИЕМ.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Чтобы помыть стекла дверцы со всех сторон, **внутреннее стекло можно легко снять**. Для этого потяните за край стекла, как показано на рис. 25.
- **ВНИМАНИЕ**! СО СНЯТЫМ ВНУТРЕННИМ СТЕКЛОМ ДВЕРЦА ЗАХЛОПЫВАЕТСЯ. ПРИДЕРЖИВАЙТЕ ЕЕ ПРИ ЗАКРЫВАНИИ.

- Чтобы собрать дверцу, установите пружинные защелки напротив крепежных пазов и защелкните стекло на место. Убедитесь, что оно стало ровно и плотно прилегает к дну дверцы.

7.2 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от электрической сети, достаньте вилку из розетки.
- **ВНИМАНИЕ!** УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- Открутите стеклянный плафон (рис. 26).
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 ºС, Е14, 220-230 В, 15 Вт).
- Соберите все в обратной последовательности.

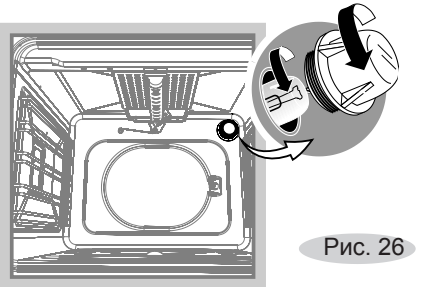


Рис. 26

8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 3

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 устройство контроля пламени терморегулятора или крана	- конец термопары неправильно выставлен в пламени; - нет контакта в месте присоединения термопары к терморегулятору или крану; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан.	- *выставить положение термопары; - *подтянуть крепежные гайки термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
4. При нагревании клинит ручку крана	- выработалась смазка	- *заменить кран.

Продолжение таблицы 3

Что происходит	Причина	Как устранить
5. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к электрической сети; - неполадки в электрической сети; - обрыв шнура питания	- подключить плиту; - проверить состояние автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения. В случае повторного срабатывания автоматических выключателей (предохранителей) обратиться в организацию, обслуживающую электрическую сеть Ваших помещений, для устранения неполадок. - *заменить шнур питания;
6. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление газа в сети; - смещены или не установлены горелки и/или крышки горелок. - повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника	- прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа; - правильно установить горелку и крышку горелки. - *заменить разрядник; - *заменить разрядник
7. Не вращается вертел, шашлычница	- привод вертела остановился в промежуточной точке; - штык выходит из зацепления с муфтой привода вертела, - не работает привод вертела	- при включении ручкой повернуть штык в любую сторону; - чуть подогнуть крючок; - *заменить привод вертела.
8. Не слышен шум вращения вентилятора при включенной конвекции	- не работает двигатель, вращающий крыльчатку.	- *заменить двигатель.
9. Не горит лампа подсветки духовки	- перегорела лампа.	- заменить лампу.
* Работы выполняются сервисной службой.		

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами организаций имеющих на это право в соответствии с законодательством и действующими региональными Правилами.
- Особое внимание необходимо обратить на состояние гибкого шланга подвода газа и шнура питания.

10 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиту необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плиты от атмосферных осадков и механических повреждений.
- В неотапливаемом помещении плита должна храниться в упакованном виде.

11 УТИЛИЗАЦИЯ

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

12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта и вкладыш с оснащенностью, техническими характеристиками и комплектностью являются неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.
- Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации прибора - 2 года с момента передачи его потребителю. При невозможности установить дату передачи гарантийный срок исчисляется с даты изготовления, если иное не установлено в действующем законодательстве.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Специалист 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 УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.
- Замена перегоревшей лампы подсветки духовки не является гарантийным случаем.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
  - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
  - несоблюдения правил подключения и эксплуатации;
  - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право.
- **ВНИМАНИЕ**! ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПОСЛЕДУЮЩЕМУ РЕМОНТУ ПЛИТЫ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТАМИ ОРГАНИЗАЦИЙ, ИМЕЮЩИХ НА ЭТО ПРАВО В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ И ДЕЙСТВУЮЩИМИ РЕГИОНАЛЬНЫМИ ПРАВИЛАМИ.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу или в указанные им в гарантийной карте сервисные организации. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться в организацию имеющую на это право.
- Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

	СП ОАО «Брестгазоаппарат»:	**Унитарное предприятие “Гефест-техника”:**
	Республика Беларусь, 224016, г. Брест, ул. Орджоникидзе, 22	Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21
адрес электронной почты	servis.vnf@gefest.org	gt.sa@gefest.org
официальный сайт:	www.gefest.com	
бесплатная горячая линия:	- для Республики Беларусь - 8 801 201 44 44 - для России, Казахстана, Узбекистана - 8 10 800 2010 44 44 - для Украины, Литвы, Латвии - 00 800 2010 44 44 - для прочих стран - +375 162 27 67 62	

Уважаемый покупатель!

Соблюдайте меры информационной безопасности и правила цифровой «гигиены». Рекомендации правоохранительных органов по кибербезопасности представлены в Telegram-каналах «КиберКрепость» и «КиберПул» (переходите по QR-кодам).

Не попадайтесь на уловки кибермошенников!