

Таблица 6

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

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

ПЛИТА

**газовая бытовая
настольная
ПГ 100**

**газоэлектрическая
бытовая настольная
ПГЭ 120**

BY
RU

İstismar, texniki qulluq və quraşdırma üzrə rəhbərlik

Məişət stolüstü qaz plitəsi

Məişət stolüstü qaz-elektrik plitəsi

AZ

გქსპლუატაციის, ტექნიკური მომსახურებისა და დადგმის სახელმძღვანელო
საყოფაცხოვრებო მაგიდის გაზქურა

საყოფაცხოვრებო მაგიდის
გაზის/ელექტრო ქურა

GE

Иштетүү, техникалык жактан тейлөө жана орнотуу боюнча нускама

Столдун үстүнө коюлуучу газ меши

Столдун үстүнө коюлуучу газ-электр меши

KG

Қолдану, техникалық қызмет көрсету және орнату бойынша нұсқаулық

Үстелдік тұрмыстық газ плитасы

Үстелдік тұрмыстық газ-электр плитасы

KZ

Manual de exploatare, deservire tehnică și instalare

Plita pe gaz de masa

Plita electrica si pe gaz de masa

MD

Дастуруламал оид ба истифодабарӣ, хизматрасонии техникӣ ва гузоштан

Лавъи газии маишии рӯимизи

Лавъи газӣ баркии маишии рӯимизи

TJ

Ulaný, tehniki üpjünçiligi we oturtma boýunça gollanmasy

Stoluň üstünde goýulýan öý gaz plitasy

Stoluň üstünde goýulýan öý elektriki-gaz plita

TM

Настанова з експлуатації, технічного обслуговування та встановлення

Плита газова побутова настільна

Плита газоелектрична побутова настільна

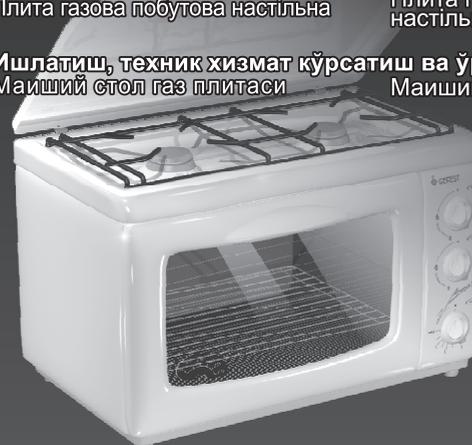
UA

Ишлатиш, техник хизмат кўрсатиш ва ўрнатиш буйича қулланма

Маиший стол газ плитаси

Маиший стол газ ва электр плитаси

UZ



 GEFEST



100-07-03-1ГР(кривые)_14.pdf
Обл100 Груп-13.pdf
№ заказа

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	7
5.2 Горелки стола	8
5.3 Духовка	8
5.4 Духовка газовая	8
5.5 Духовка электрическая	9
6 Подготовка к работе	
6.1 Установка	10
6.2 Подключение	11
7 Практические советы	
7.1 По использованию горелок стола	12
7.2 По приготовлению в духовке	13
7.3 По приготовлению на гриле	14
8 Обслуживание плиты	
8.1 Уход за плитой	15
8.2 Чистка духовки	15
9 Возможные неисправности и методы их устранения	16
10 Рекомендации ремонтным службам	16
11 Техническое обслуживание плиты	18
12 Транспортирование и хранение	18
13 Утилизация	18
14 Гарантии изготовителя	19

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты газовые бытовые настольные (далее по тексту плиты) ПГ 100, плиты газозлектрические бытовые настольные (далее по тексту плиты) ПГЭ 120 и их модификации, и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.
- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживания газовых плит. Для осуществления гарантийного обслуживания Вашей плиты необходимо обратиться в сервисный центр по обслуживанию бытовой техники (адрес вносится в свидетельство продажи и гарантийные талоны при покупке). Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.
- Перед подключением требуйте проверки соответствия вида и давления газа настройке плиты, параметры которой указаны в настоящем руководстве по эксплуатации и табличке плиты.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.
- Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.
Внимательно прочтите данное руководство, где есть вся информация по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Производитель не несет ответственности за последствия, связанные с неправильной установкой, ремонтом и неправильным использованием плиты.
- В настоящем руководстве описание электрической части распространяется на приборы с электрооборудованием.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми и электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита не предназначена для использования в коммерческих и производственных зонах.
- Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.
При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ: ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ!**
- Размещение и эксплуатация подключаемых к плите газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с действующими на Вашей территории документами в области безопасности и газоснабжения.
- Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.
- **ВНИМАНИЕ: ПЛИТЫ ПГЭ120 ВЫПОЛНЕНЫ ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНЫ ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!**
- Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** во избежание возникновения пожара
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т.П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
 - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА.
 - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ (ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ, СУШКИ БЕЛЬЯ И Т.П.).
 - САМОВОЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКИЕ-ЛИБО КОНСТРУКТИВНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ НАГРЕВАТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО К НИМ ДЕТЕЙ.
ПРИБОР ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ИЗБЕГАЙТЕ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВКИ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ПЛИТЫ, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКИХ ДЕЙСТВИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОГНЕМ ИЛИ ИСКРООБРАЗОВАНИЕМ: НЕ ЗАЖИГАТЬ СПИЧКИ, НЕ КУРИТЬ, НЕ ВКЛЮЧАТЬ (ВЫКЛЮЧАТЬ) ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ И Т.П.!
- Для устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.
- Когда плита не работает, общий кран подачи газа должен быть закрыт.
- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиты необходимо отключить от электросети (для плит ПГЭ120).
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 3 кг.
- Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. – недопустимо.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен проводить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших конфорках.
- Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.
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!
Обычно они происходят:
 - при касании горячих частей плиты;
 - при расплескивании кипящих жидкостей.Будьте аккуратны и не допускайте детей к работающей плите.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита в зависимости от настройки может работать на сжиженном СПБТ (пропан-бутан) газе с давлением (30 ± 5) мбар $((3000 \pm 500)$ Па) или на природном газе G20 с давлением $(20^{+5,0}_{-3,0})$ мбар $((2000^{+500}_{-300})$ Па).

Технические характеристики плит ПГ 100, ПГЭ 120 приведены в таблице 1.

Таблица 1

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

Показатели энергетической эффективности:

Контролируемые параметры: (СТБ 1810-2007)	Модель плиты
	ПГЭ 120
Класс энергоэффективности	A
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, E (кВт · ч)	0,49
Способ разогрева	Стандартный
Время термообработки, мин	30
Полезная поверхность противня, см ²	730

Перенастройка плиты производится заменой сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) кранов в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

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

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

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

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО



Рис. 1

5.2 ГОРЕЛКИ СТОЛА

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

Символы:



Кран закрыт



Максимальное пламя



Малое пламя

- Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме. Им также удобно пользоваться при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку.
- Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя».
- Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).

5.3 ДУХОВКА

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

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

5.4 ДУХОВКА ГАЗОВАЯ (для плит ПГ 100)

Духовка управляется краном с безопасностью

Символы:



Кран закрыт.



Диапазон рабочего положения.

- Чтобы зажечь горелку духовки, откройте дверцу, поднесите зажженную спичку к окну запальника, нажмите ручку крана до упора и поверните в положение «максимальное пламя». При возгорании газа ручку крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд – для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустите ручку крана и убедитесь, что пламя не погасло.
- Оставьте дверцу духовки на 2-3 минуты открытой, после чего аккуратно закройте. Если горелка погасла (по любой причине) поверните ручку в положение «закрыто» и, подождав 1 минуту, повторите зажигание.

- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения “максимальное пламя” до положения “малое пламя” и выставляется в процессе приготовления, ориентируясь на термоуказатель, расположенный на стекле дверцы. Шкала с цифрами на панели нанесена для удобства запоминания выбранного режима.

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

5.5 ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ (для плит ПГЭ 120)

Символы:

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

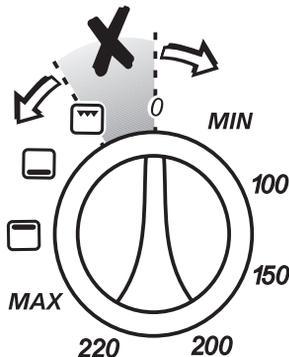


Рис. 2

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

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 УСТАНОВКА

- Плита должна быть подключена только квалифицированным персоналом организаций, имеющих право на установку, подключение и обслуживание газовых плит.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВАЖНО!** ПРИБОР НЕ СЛЕДУЕТ ПРИСОЕДИНЯТЬ К ДЫМОХОДУ. ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ. СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Мебель, стоящая рядом с плитой, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
Плита должна отстоять от поверхности стен не менее чем на 50 мм.
Минимальное расстояние от стола плиты до навесных шкафов сверху – 850 мм.
Минимальное расстояние от стола плиты до вытяжки – 750 мм.
- Чтобы избежать опрокидывания, не ставьте плиту на край стола (рис. 3).

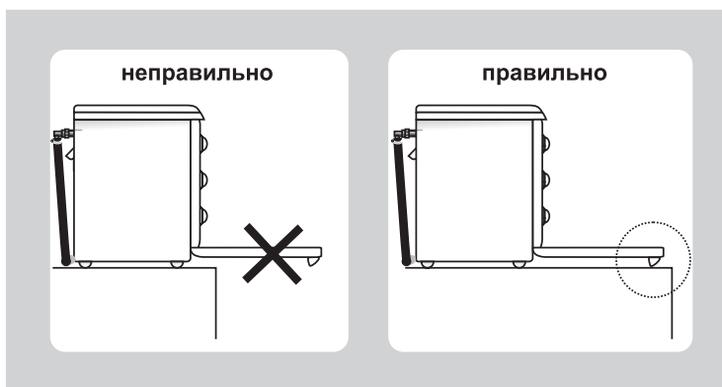


Рис. 3

Выравнивание

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

6.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора.
- Параметры настройки прибора приведены в маркировке.
- При подключении плиты к газовому баллону необходимо применять регулятор давления газа. Рекомендуется использовать газовый баллон объемом 5; 12; 27 или 50 л по ГОСТ 15860-84 с соответствующим ему регулятором давления по ГОСТ 21805-94.
- Регулятор давления и баллон в комплект поставки не входят и приобретаются через торговую сеть.
- Подсоединение плиты может осуществляться через неподвижное соединение или через гибкий присоединительный шланг в соответствии с действующими нормами.
- Если давление природного газа превышает допустимую норму (25 мбар (2500 Па)), в подводящей сети необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.
- Перед подключением необходимо проверить установку ручек управления в нулевом положении.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

Подсоединение с помощью шланга

ВНИМАНИЕ! ПРИ УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИИ ПЛИТЫ ПОСРЕДСТВОМ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО ШЛАНГА (РИС.4) ДОЛЖНЫ БЫТЬ СОБЛЮДЕНЫ СЛЕДУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

- шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- шланг не должен касаться задней стенки плиты;
- шланг не должен ничем пережиматься, иметь сильных изгибов и испытывать растягивающие усилия;
- шланг должен быть длиной не менее 1,5 м;
- если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

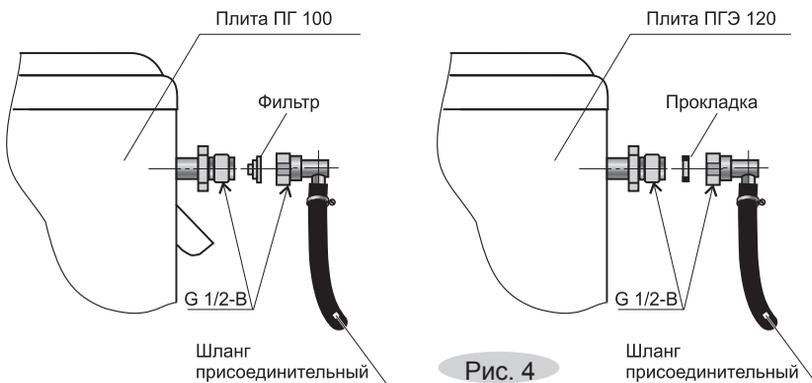


Рис. 4

- Проверить герметичность соединений в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.

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

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ В ЗДАНИЯХ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯМ ПО УСТРОЙСТВУ СИСТЕМЫ ВЫРАВНИВАНИЯ ПОТЕНЦИАЛОВ, СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ ИЛИ ТОКОНЕПРОВОДЯЩИЙ ГАЗОВЫЙ ШЛАНГ.

Подсоединение к сети (для плит ПГЭ 120)

- Шнур питания с вилкой подключается к сети 220-230 В (50 Гц). Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.

ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ НА МЕСТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО ШЛАНГА ПОДВОДА ГАЗА И ШНУРА ПИТАНИЯ. ОНИ НЕ ДОЛЖНЫ КАСАТЬСЯ ЗАДНЕЙ СТЕНКИ ПЛИТЫ. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ТАМ ВОЗНИКАЕТ БОЛЬШАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРАЯ МОЖЕТ ИХ ПОВРЕДИТЬ.

- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ ТЭНЫ ДУХОВКИ НА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ (ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ – “МАХ”).

При этом может появиться запах от выгорания консервационных материалов. Он безвреден, откройте форточку, и все быстро проветрится.

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

7.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

- Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за ее края и не «лизало» боковые стенки (рис.5).
Оптимально использовать посуду диаметром 160-240 мм.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ С ВЫПУКЛЫМ ИЛИ ВОГНУТЫМ ДНОМ.
- Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.
- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку.

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



Рис. 5

7.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- Духовка не претендует на приготовление кулинарных изысков из-за своих скромных размеров. Однако в ней можно быстро разогреть уже готовое блюдо, зажарить мясо, птицу или испечь небольшой вкусный пирог.
- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку духовки), затем протереть начисто и просушить.
- В духовке во время приготовления не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).
- Для приготовления блюд в духовке рекомендуется:
 - В плитах ПГ 100 установить решетку на вторую полку духовки, считая снизу, в плитах ПГЭ 120 - на первую полку, считая снизу.
 - Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда необходимо прогреть духовку в течение 10-15 минут, установив ручку крана духовки в плиты ПГ 100 в положение «максимальное пламя», ручку управления духовкой в плиты ПГЭ 120 в положение «МАХ».
 - Открыть дверцу духовки и быстро установить алюминиевый противень с приготавливаемыми продуктами посередине решетки. Противень не должен упираться в боковую или заднюю стенку духовки.

- Закрывать дверцу духовки и установить требуемую температуру приготовления.
- В конце приготовления открыть дверцу духовки и проверить готовность блюда, если это не противоречит рецепту. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
- На качество выпечки влияет температура, время, правильно выбранная полка и вес изделия.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо непосредственно на решетке.
- При запекании мяса прямо на решетке необходимо предварительно смазать ее прутья растительным маслом и установить под нее жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. При этом решетку следует устанавливать на вторую полку духовки, считая снизу.
- Во избежание излишнего загрязнения крышки плиты продуктами, выделяющимися при жарении курицы или крупных кусков жирного мяса, а также протекания конденсата из духовки на поверхность стола, рекомендуется снимать крышку плиты или запекать продукты завернутыми в фольгу.

7.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Гриль незаменим при подрумяивании готового пирога, пиццы или пышек, а также нарезанного кусками мяса.
 - На гриле отлично запекаются тосты к чаю или кофе.
 - Для приготовления на гриле противень или жаростойкую посуду следует устанавливать на вторую полку.
 - При пользовании грилем необходимо приоткрыть дверцу духовки и вставить отражатель (рис. 6).
- ВНИМАНИЕ!** ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО.



Рис. 6

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

8.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить, и пища получается аппетитней.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ, КАК МЫТЬ, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ! (для плит ПГЭ120)

- Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не используйте крупнозернистые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки удобнее снять.
- Эмалированные крышки горелок и решетку стола можно аккуратно почистить металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ И КРАШЕННЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

8.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

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

ВВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 4

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит горелка.	- слишком малое давление 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 в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.
3. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка крана.	- *заменить кран.
4. Не работает все электрооборудование.	- плита не подключена к сети; - обрыв шнура питания.	- подключить плиту. - *заменить шнур питания.
5. Не работает ТЭН и (или) электрогриль	- повреждена проводка; - неисправен переключатель; - неисправен ТЭН и (или) электрогриль; - неисправен терморегулятор;	- *заменить проводку; - *заменить; - *проверить омметром и заменить; - *проверить (в положении "О"- разомкнут, "MIN-MAX" - замкнут); при необходимости заменить

* Работы выполняются сервисной службой

10 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различного давления газа

- Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.
- Мастер обязан проверить герметичность прибора в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.
- Для работы на другом виде (давлении) газа необходимо:
 - Заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах горелок стола.
 - Заменить сопло горелки духовки и отрегулировать шибер горелки духовки.
 - Отрегулировать ВМР крана с безопасностью горелки духовки.
- Сопла и ВМР имеют обозначение и устанавливаются согласно таблице 2.

Замена сопел горелок стола и винтов малого расхода в кранах

- Снять крышку плиты, решетку и горелки стола.
- Демонтировать боковые стенки и стол плиты.
- Торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопла.

- В кранах гаечным ключом ($S = 9$ мм) выкрутить и заменить винты малого расхода.
- Сборку плиты произвести в обратной последовательности.

Замена сопла горелки духовки и регулировка шибер горелки духовки

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

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

- При переводе плиты на другой вид газа (давление) после замены сопла горелки духовки необходимо отрегулировать ВМР. Для этого необходимо перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручку и воротник и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени горелки (длина пламени должна составлять 4...6 мм).
- Правильность настройки проверяется быстрым поворотом ручки крана из положения «максимальное пламя» в положение «малое пламя». Пламя при этом не должно гаснуть.
После настройки опломбировать положение ВМР нанесением слоя эмали НЦ-132 ГОСТ 6631-74.

Регулировка шибер горелки духовки (рис. 7)

- В зависимости от вида и давления газа установить зазор H (H_1) согласно таблице 5.
- Если при включении горелки духовки на максимальное пламя наблюдается напряженное горение и происходит отрыв пламени (явление, когда в газовую смесь поступает много воздуха), необходимо регулировкой зазора добиться нормального горения (без отрыва и проскока языков пламени).

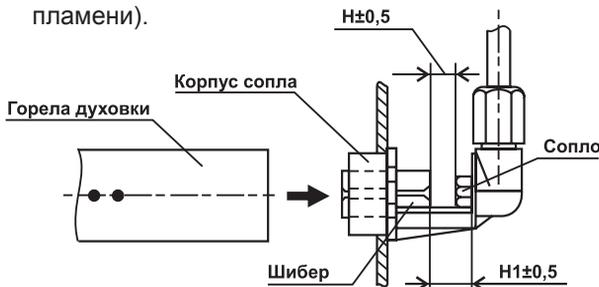


Рис. 7

Таблица 5

Вид газа и давление	H,мм	H ₁ ,мм
Природный газ (G20) P _H =20 мбар (2000 Па)	–	1,5
Сжиженный газ (СПБТ) P _H =30 мбар (3000 Па)	0,5	–

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Срок службы плиты – 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.
- Согласно действующим на территории РБ правилам и нормам по диагностике технического состояния приборов газовых и газозлектрических бытовых для приготовления пищи, выработавших нормативный срок службы, предельный срок их дальнейшей эксплуатации не должен превышать 10 лет.

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней требованиям манипуляционных знаков.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в помещениях при температуре воздуха:
ПГ 100 – от минус 50 °С до плюс 40 °С.
ПГЭ 120 – от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания.

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Дата изготовления и адрес изготовителя (наименование и местонахождение) прибора указаны в гарантийной карте и в табличке, наклеенной на корпус прибора. Расшифровка даты: 2 знака - месяц изготовления, 4 знака - год изготовления.
- Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования - 6 месяцев со дня продажи, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ ПУНКТА “НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ” В РАЗДЕЛЕ “СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ” И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - некомплектности плиты, выявленной потребителем после продажи;
 - обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право;
 - использования плиты в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания;
 - отсутствия в талоне установки отметки организации об установке и подключении газового прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПОСЛЕДУЮЩЕМУ РЕМОНТУ ПРИБОРА, ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ ИЛИ ПЕРСОНАЛОМ, ИМЕЮЩИМ ЛИЦЕНЗИЮ НА ПРАВО УСТАНОВКИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ БЫТОВЫХ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.

- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу.
По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу либо в любую уполномоченную организацию.

Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие «Гефест-техника»:

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

- для РБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01

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

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