

**ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ И
ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
бытовые стационарные**

Модельный ряд плит 60x60



- 2171W
- 2171B
- 2031W
- 2031B
- 2032W
- 2032B



- 217W
- 217B
- 203W
- 203B
- 250W
- 250B
- G617W
- G617B
- G615W
- G615B
- G650W
- G650B

Модельный ряд плит 50x60

- 1171W
- 1171B
- 1031W
- 1031B
- 1172W
- 1172B



- 117W
- 117B
- 103W
- 103B
- 150W
- 150B
- G517W
- G517B
- G503W
- G503B
- G550W
- G550B

руководство по эксплуатации

ООО «ЗАВОД «ВЯТКА БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»»

RU СДЕЛАНО
В РОССИИ

EAC

ООО «ЗАВОД «ВЯТКА БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»»

Российская Федерация,
610008, г. Киров, Нововятский р-он,
ул. Советская д.51/2А

Плиты газовые и газоэлектрические бытовые стационарные

Руководство по эксплуатации

2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие указания	3
2. Технические данные	4
3. Комплектность	7
4. Требования безопасности	7
5. Устройство плиты	10
6. Подготовка к работе	13
7. Порядок работы	14
8. Работа с таймером электромеханическим и электронным	17
9. Рекомендации по приготовлению пищи	19
10. Техническое обслуживание и уход за плитой	22
11. Правила хранения и транспортирования	24
12. Возможные неисправности и методы их устранения	25
13. Гарантии изготовителя	25
14. Утилизация	26
Свидетельство о приемке и продаже	28
Талон на установку	28
Талон № 1 на гарантийный ремонт	29
Талон № 2 на гарантийный ремонт	31
Приложение 1. Сервисные центры ООО «Завод «Вятка Бытовые системы»»	33



ВНИМАНИЕ!

В СЛУЧАЕ ВЫХОДА ИЗ СТРОЯ ОТДЕЛЬНЫХ УЗЛОВ ПЛИТЫ (КОНФОРОК, ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ, ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОВ, ТЭНов И ДРУГИХ), ДЛЯ ЛУЧШЕЙ СОВМЕСТИМОСТИ И ПРОДЛЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ ИЗДЕЛИЯ, РЕКОМЕНДУЕМ ЗАМЕНЯТЬ ВЫШЕДШИЕ ИЗ СТРОЯ УЗЛЫ НА ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ООО «ЗАВОД «ВЯТКА БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»».



ВНИМАНИЕ!

**БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПЛИТУ
НЕ ВКЛЮЧАТЬ!**

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели плиту бытовую стационарную «ЗВИ» (далее – плита) и сделали правильный выбор! Выбранная Вами плита представляет собой изделие электробытовой техники, отвечающее современному уровню дизайна, надежности, потребительских свойств и энергосбережения. Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях: варки, жарения, тушения мясных, рыбных и овощных блюд, выпечки мучных изделий, сушки грибов, овощей, фруктов.

Используя высокотемпературный ТЭН-гриль (далее – гриль), можно приготовить шашлык, курицу и т.п.

При покупке плиты убедитесь в наличии в разделе «Свидетельство о приемке и продаже» настоящего руководства по эксплуатации и в гарантийных талонах:

- даты продажи;
- подписи продавца;
- штампа магазина.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И СЛЕДУЙТЕ ЕГО РЕКОМЕНДАЦИЯМ.

При установке плиты требуйте от монтажных (строительных) организаций или сервисных центров, занимающихся установкой плит, заполнения талона на установку и гарантийных талонов, проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности.

1. Общие указания

1.1 Плита имеет сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-RU.АБ53.В. 00806/21, выданный органом по сертификации продукции Общество с ограниченной ответственностью «СибПром Тест» с 5.05.21 по 4.05.26 и соответствует требованиям ТР ТС 016/2011.

1.2 В связи с постоянным совершенствованием в конструкции электроплиты могут иметь место схемные и конструктивные изменения, не ухудшающие качество изделия.

Предприятие-изготовитель с благодарностью рассмотрит Ваши предложения по усовершенствованию электроплиты.

2. Технические характеристики

- 2.1 Используемый газ, номинальное давление:
- природный – 1274 Па;
- сжиженный – 2940 Па.
- 2.2 Комплектация плит типоразмера 60x60 и типоразмера 50x60 приведена в таблице 1.
- 2.3 Высота от пола до оси присоединительной части газопровода, мм _____ 770
- 2.4 Входная резьба газопровода _____ G 1/2
- 2.5 Номинальное напряжение, В _____ 220
- 2.6 Род тока _____ переменный
- 2.7 Частота тока, Гц _____ 50
- 2.8 Установленная и номинальная мощности приведены в таблице 3.
- 2.9 Регулирование температуры рабочего пространства электрического жарочного шкафа от 50° до 250/230°С (см. раздел 7) _____ бесступенчатое
- 2.10 Мощность лампы жарочного шкафа, Вт _____ 15
- 2.11 Номинальная потребляемая мощность трубчатых электронагревателей (ТЭН) жарочного шкафа, кВт:
- верхний _____ 0,8
- нижний _____ 1,2
- гриль _____ 1,5
- 2.12 Объём духового шкафа, л _____ 64
- 2.13 Класс защиты от поражения электрическим током _____ 1
- 2.14 Класс энергоэффективности, в соответствии с приказом N357 от 29.04.2010 Министерства промышленности и торговли РФ _____ А
- 2.15 Габаритные размеры плиты, мм
ширина _____ 600/500
глубина _____ 600
высота _____ 850
- 2.16 Масса, кг, не более
для плит 60x60 _____ 50
для плит 50x60 _____ 45
- 2.17 Исполнение по степени защиты от влаги и твердых предметов _____ Ip20
- 2.18 Типы и тепловая мощность горелок и электроконфорок плиты приведены в таблице 2
- 2.19 Срок службы плиты 10 лет. После его окончания решение о необходимости дальнейшей эксплуатации или проведения необходимого ремонта принимают ремонтные организации, производящие ремонт и техническое обслуживание газовых и электроприборов по месту жительства владельца.

Таблица 1

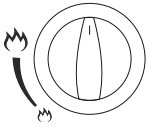
Плиты с электрическим жарочным шкафом	
Наименование модели	Комплектация
типоразмер 60x60	
2171W, 2171B	3 газовые горелки, 1 чугунная электроконфорка Ø180, выдвижной нижний ящик.
2031W, 2031B	3 газовые горелки, 1 чугунная электроконфорка Ø180, электроподжиг, гриль, конвекция, выдвижной нижний ящик.
2032W, 2032B	2 газовые горелки, 2 чугунные электроконфорки Ø145, Ø180, электроподжиг, гриль, конвекция, выдвижной нижний ящик.
217W, 217B	4 газовые горелки, выдвижной нижний ящик.
203W, 203B	4 газовые горелки, гриль, конвекция, выдвижной нижний ящик.
250W, 250B	4 газовые горелки, электроподжиг, гриль, конвекция, программатор, выдвижной нижний ящик.
типоразмер 50x60	
1171W, 1171B	3 газовые горелки, 1 чугунная электроконфорка Ø145, выдвижной нижний ящик.
1031W, 1031B	3 газовые горелки, 1 чугунная электроконфорка Ø145, электроподжиг, гриль, конвекция, выдвижной нижний ящик.
1172W, 1172B	2 газовые горелки, 2 чугунные электроконфорки Ø145, Ø180.
117W, 117B	4 газовые горелки, выдвижной нижний ящик.
103W, 103B	4 газовые горелки, гриль, конвекция, выдвижной нижний ящик.
150W, 150B	4 газовые горелки, электроподжиг, гриль, конвекция, таймер, выдвижной нижний ящик.
Во все модели плит входит: газ-контроль горелок, терморегулятор, верхний и нижний ТЭН, подсветка жарочного шкафа	
Плиты с газовым жарочным шкафом	
Наименование модели	Комплектация
типоразмер 60x60	
G617W, G617B	4 газовые горелки.
G615W, G615B	4 газовые горелки, электроподжиг, выдвижной нижний ящик.
G650W, G650B	4 газовые горелки, электроподжиг, таймер, выдвижной нижний ящик.
типоразмер 50x60	
G517W, G517B	4 газовые горелки.
G503W, G503B	4 газовые горелки, электроподжиг, выдвижной нижний ящик.
G550W, G550B	4 газовые горелки, электроподжиг, таймер, выдвижной нижний ящик.
Во все модели плит входит: горелка жарочного шкафа, газ-контроль горелок, подсветка жарочного шкафа.	

Примечание:

W- исполнение плиты в белом цвете,

B- исполнение плиты в черном цвете.

Таблица 2

Тип нагревательного элемента	Расположение на рабочем столе	Способ регулирования тепловой нагрузки																													
		Внешний вид ручки переключателя мощности	Мощность при положении ручки переключателя, Вт																												
Газовая горелка большой тепловой мощности (3,2кВт) Газовая горелка средней тепловой мощности (2,0кВт) Газовая горелка малой тепловой мощности (1,0кВт) Газовая горелка средней тепловой мощности (2,0кВт)	Дальняя правая Ближняя левая Ближняя правая Дальняя левая		Регулирование бесступенчатое (имеется режим малого пламени)																												
ЭКЧ-180-1,5/220 ЭКЧ-145-1,0/220	Дальняя левая Ближняя левая		Регулирование ступенчатое <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>0</td><td>157</td><td>350</td><td>550</td><td>600</td><td>950</td><td>1500</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>0</td><td>103</td><td>225</td><td>325</td><td>450</td><td>675</td><td>1000</td></tr> </table>	0	1	2	3	4	5	6	0	157	350	550	600	950	1500	0	1	2	3	4	5	6	0	103	225	325	450	675	1000
0	1	2	3	4	5	6																									
0	157	350	550	600	950	1500																									
0	1	2	3	4	5	6																									
0	103	225	325	450	675	1000																									
Газовая горелка жарочного шкафа (3,0 кВт)	Жарочный шкаф		Регулирование бесступенчатое (имеется режим малого пламени)																												

Примечание – тепловая мощность каждой горелки в режиме “малое пламя” (на минимальной мощности) составляет 30% от номинальной мощности.

Таблица 3

Модели плит	Установленная мощность, кВт, не более	Единовременно потребляемая мощность, кВт, не более
типоразмер 60x50		
2171W, 2171B	3,5	2,0
2031W, 2031B	5,0	2,0
2032W, 2032B	6,0	3,0
217W, 217B	2,0	2,0
203W, 203B	3,5	2,0
250W, 250B	3,5	2,0
типоразмер 50x60		
1171W, 1171B	3,0	2,0
1031W, 1031B	4,5	2,0
1172W, 1172B	4,5	3,5
117W, 117B	2,0	2,0
103W, 103B	3,5	2,0
150W, 150B	3,5	2,0

3. Комплектность

Таблица 4

Типоразмер 60x60									
Компонент	250W, 250B	217W, 217B	203W, 203B	2171W, 2171B	2031W, 2031B	2032W, 2032B	G650W, G650B	G615W, G615B	G617W, G617B
Винт ивелировочный	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Противень эмалированный	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка жарочного шкафа	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка на стол под две горелки средней мощности	1	1	1	-	-	-	1	1	1
Решетка на стол под горелки большой и малой мощности	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка на стол под горелку средней мощности	-	-	-	1	1	-	-	-	-
Крышка горелки большой мощности	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Крышка горелки средней мощности	2	2	2	1	1	-	2	2	2
Крышка горелки малой мощности	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Типоразмер 50x60									
Компонент	150W, 150B	117W, 117B	103W, 103B	1171W, 1171B	1031W, 1031B	1172W, 1172B	G550W, G550B	G503W, G503B	G517W, G517B
Винт ивелировочный	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Противень эмалированный	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка жарочного шкафа	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка на стол под две горелки	2	2	2	1	1	1	2	2	2
Решетка на стол под одну горелку	-	-	-	1	1	-	1	1	1
Крышка горелки большой мощности	1	1	1	1	1	-	1	1	1
Крышка горелки средней мощности	2	2	2	1	1	1	2	2	2
Крышка горелки малой мощности	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Во все модели плит также входит:

Щиток с комплектом крепления _____ - 1 шт.

Руководство по эксплуатации _____ - 1 шт.

Упаковка _____ - 1 шт.

Комплект сопел для перевода плиты на сжиженный газ _____ - 1 шт.

По согласованию с заказчиком плиты могут комплектоваться стеклянной крышкой рабочего стола.

4. Требования безопасности

4.1 Плита относится к приборам типа “Х” и предназначена для установки на полу. Плиту не следует устанавливать на подставку.

4.2 Соприкасающиеся с плитой поверхности кухонной мебели должны выдерживать нагрев до температуры 100°C.

4.3 Перед включением плиты в сеть убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки. Розетка должна быть оснащена боковыми заземляющими контактами (евророзетка) и надежно заземлена.



НАПОМИНАЕМ! БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПЛИТУ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!

Замену поврежденного шнура на аналогичный производят только специалисты ремонтных организаций, производящих гарантийный ремонт газовых и электроприборов, адреса которых указаны во вкладыше к настоящему руководству.

4.4 Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

4.5 Не допускайте попадания влаги внутрь плиты.



4.6 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ИЛИ ЖАРОЧНОМ ШКАФЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ ПЛИТЫ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ПЛИТЕ.

4.7 Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа при его использовании.

4.8 При появлении в помещении запаха газа немедленно перекройте открытые краны работающих горелок, закройте общий газовый кран, находящийся перед плитой, погасите все открытые источники огня, откройте окна, проветрите помещение и вызовите аварийную службу газового хозяйства. До устранения утечек газа не производите никаких работ, связанных с огнем и искрообразованием: не зажигайте огонь, не включайте и не выключайте электроприборы, а также освещение, не курите.

В случае если на плите включены какие-либо электрические элементы обесточьте их с помощью выключателя, расположенного на лестничной площадке.

4.9 В случае прекращения подачи газа или самопроизвольного погашения горелок немедленно закройте все краны газовых горелок.

4.10 В случае нарушения нормальной работы вентиляции или горелок плиты, в помещении возможно скопление опасной для жизни человека окиси углерода (угарного газа).

Первыми признаками отравления окисью углерода являются: тяжесть в голове, сильное сердцебиение, шум в ушах, головокружение, общая слабость. Сильное отравление сопровождается тошнотой, рвотой, одышкой, внезапной потерей способности передвигаться. При отравлении окисью углерода немедленно вынесите пострадавшего на свежий воздух, расстегните одежду, стесняющую дыхание, дайте понюхать нашатырный спирт, тепло укройте, не давайте уснуть и вызовите врача. В случае отсутствия у пострадавшего дыхания произведите до приезда врача искусственное дыхание.

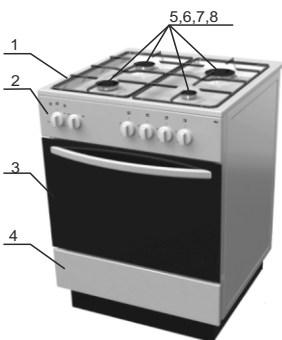


4.11 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ ЛИЦАМ, НЕ ПРОШЕДШИМ ИНСТРУКТАЖ ГАЗОВОЙ СЛУЖБЫ.
- ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ПЛИТУ С ЗАЖЖЕННЫМИ ГОРЕЛКАМИ И ВКЛЮЧЕННЫМИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ.
- ДЕРЖАТЬ В БЛИЗИ ВКЛЮЧЕННОЙ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА, А ТАКЖЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ АЭРОЗОЛЯМИ.
- ХРАНИТЬ В ВЫДВИЖНОМ ЯЩИКЕ ЛЕГКО ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ (ТРЯПКИ, БУМАГУ) ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЖАРА.
- ВЛАДЕЛЬЦАМ ПЛИТЫ ПОДНИМАТЬ РАБОЧИЙ СТОЛ, ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- ПРОВЕРЯТЬ НАГРЕВ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ НАГРЕВАТЕЛЕЙ ПРИКОСНОВЕНИЕМ РУКИ.
- СТАВИТЬ НА РЕШЕТКУ ГОРЕЛОК ПОСУДУ МАССОЙ, ПРЕВЫШАЮЩЕЙ 20 КГ.
- ЗАКРЫВАТЬ (ОПУСКАТЬ) СТЕКЛЯННУЮ КРЫШКУ РАБОЧЕГО СТОЛА, ЕСЛИ ЗАЖЖЕНЫ ГОРЕЛКИ РАБОЧЕГО СТОЛА (в случае если плита укомплектована крышкой).
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ.
- УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
- РАСПОЛАГАТЬ ПОСУДУ С ПРИГОТОВЛЯЕМЫМ ПРОДУКТОМ НА ДНИЩЕ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ, СОДЕРЖАЩУЮ ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ, ДЛЯ ГОТОВКИ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ.
- ГОТОВИТЬ В ГАЗОВОМ ЖАРОЧНОМ ШКАФУ БЕЗ УСТАНОВКИ ПРОТИВНЯ ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ.

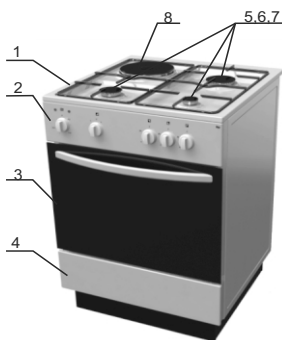
5. Устройство плиты

5.1 Общий вид плиты с указанием основных частей показан на рисунках 5.1, 5.2, 5.3.



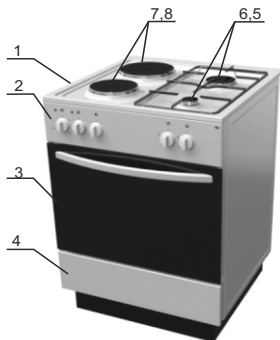
**Рисунок 5.1 –
Общий вид плиты
(4 горелки рабочего стола)**

- 1 - рабочий стол;
- 2 - панель управления;
- 3 - дверка жарочного шкафа;
- 4 - выдвижной нижний ящик (см. комплектацию);
- 5, 6, 7, 8 - газовые горелки;



**Рисунок 5.2 –
Общий вид плиты
(3 горелки рабочего стола,
1 чугунная конфорка)**

- 1 - рабочий стол;
- 2 - панель управления;
- 3 - дверка жарочного шкафа;
- 4 - выдвижной нижний ящик (см. комплектацию);
- 5, 6, 7 - газовые горелки;
- 8 - электрическая конфорка.



**Рисунок 5.3 -
Общий вид плиты
(2 горелки рабочего стола,
2 чугунные конфорки)**

- 1 - рабочий стол;
- 2 - панель управления;
- 3 - дверка жарочного шкафа;
- 4 - выдвижной нижний ящик (см. комплектацию);
- 5, 6 - газовые горелки;
- 7, 8 - электрические конфорки.

5.2 Рабочий стол.

5.2.1 На рабочем столе, в зависимости от модели (см. табл. 1) размещены 4 газовые горелки или 3 газовые горелки и 1 электроконфорка или 2 газовые горелки и 2 электроконфорки.

5.2.2 Для расположения посуды над газовыми горелками на рабочем столе установлена решетка.

В процессе эксплуатации плиты потемнение решетки в зоне пламени браковочным признаком не является.

5.3 Панель управления

5.3.1 Общий вид панели управления плиты с указанием органов управления и сигнализации показан на рисунке 5.4.

5.3.2 Условные обозначения на панели управления показаны на рисунке 5.5.

5.4 Электрический жарочный шкаф.

5.4.1 Электрический жарочный шкаф расположен в средней части плиты (рисунок 5.6).

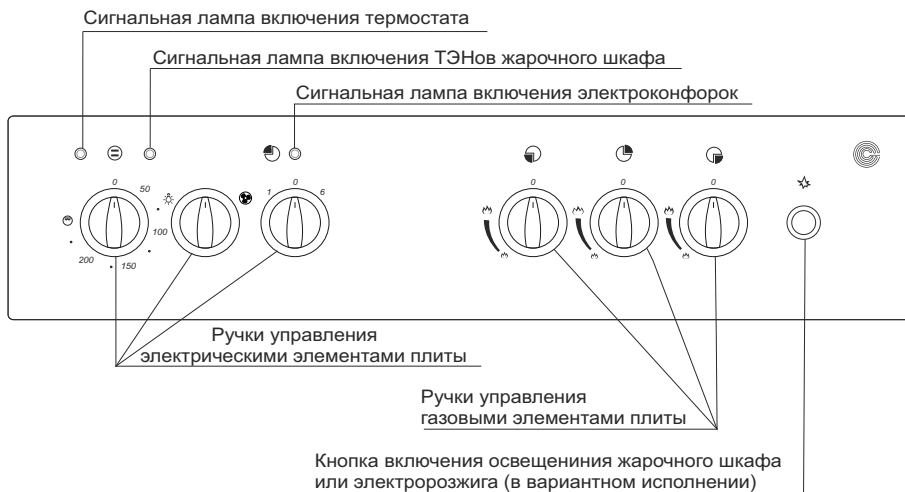








Рисунок 5.4 – Общий вид панели управления

Жарочный шкаф

-  Газовый жарочный шкаф (нагрев снизу)
-  Электрический жарочный шкаф (нагрев сверху и снизу)

Рабочий стол

-  Дальний левый нагревательный элемент
-  Ближний левый нагревательный элемент
-  Дальний правый нагревательный элемент
-  Ближний правый нагревательный элемент

Вспомогательное оборудование




-  Включение лампы освещения жарочного шкафа
-  Включение конвекции жарочного шкафа
-  Включение розжига горелок (только для плит, оснащённых кнопкой розжига)

Рисунок 5.5 – Условные обозначения на панели управления

5.4.2 Нагрев рабочего пространства электрического жарочного шкафа осуществляют два ТЭН, один из которых, мощностью 0,8 кВт, расположен в верхней части жарочного шкафа (поз.3, рис.5.6), второй, мощностью 1,2 кВт, под днищем жарочного шкафа (поз.6, рис.5.6).

5.4.3 В верхней части электрического жарочного шкафа расположен высокотемпературный ТЭН (гриль) (поз. 2, рис. 5.6) мощностью 1,5 кВт.

5.4.4 Внутри электрического жарочного шкафа на задней стенке смонтированы датчик терморегулятора жарочного шкафа (поз. 4, рис. 5.6) и лампа освещения рабочего пространства жарочного шкафа (поз. 1, рис. 5.6).

5.4.5 В моделях плит, оснащённых конвективным нагревом электрического жарочного шкафа, на задней стенке жарочного шкафа смонтирован электровентилятор для равномерного распределения температуры по объёму жарочного шкафа.

5.5 Газовый жарочный шкаф.

5.5.1 Газовый жарочный шкаф расположен в средней части плиты (рис. 5.7).

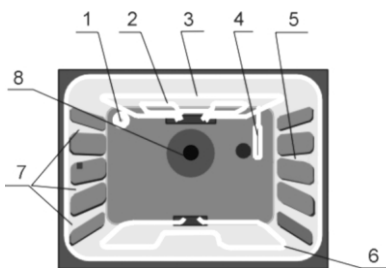
5.5.2 Нагрев рабочего пространства газового жарочного шкафа осуществляется газовой горелкой или электрическим грилем. Газовая горелка расположена в нижней части жарочного шкафа под крышкой днища жарочного шкафа. Гриль электрический расположен в верхней части жарочного шкафа. На горелке закреплены свеча розжига (см. комплектацию) и термопара газ-контроля.

5.5.3 Внутри газового жарочного шкафа на задней стенке смонтирована лампа освещения, которая включается кнопкой на панели управления или ручкой переключателя, в зависимости от комплектации.

5.6 Жарочный шкаф имеет четыре пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противней или решетки.

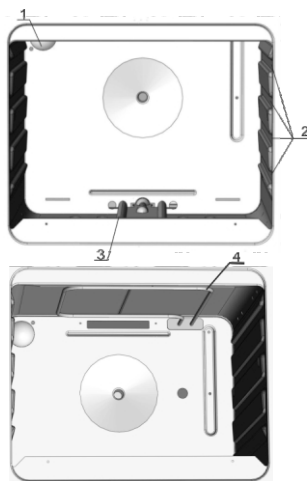
5.7 Термостойкое стекло дверки жарочного шкафа обеспечивает безопасность при пользовании жарочным шкафом и позволяет визуально контролировать приготовление пищи.

5.8 Крепление дверки жарочного шкафа к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, которые позволяют фиксировать ее в трех положениях: закрыто, открыто, промежуточное.



**Рисунок 5.6 –
Электрический жарочный шкаф**

- 1 - лампа освещения рабочего пространства жарочного шкафа,
- 2 - гриль,
- 3 - верхний ТЭН,
- 4 - датчик терморегулятора,
- 5 - направляющий паз решетки или противней,
- 6 - нижний ТЭН (скрыт),
- 7 - направляющие пазы для установки решетки или противней,
- 8 - отверстие для электровентилятора.



**Рисунок 5.7 –
Газовый жарочный шкаф**


- 1 - лампа освещения жарочного шкафа;
- 2 - направляющие пазы для установки решётки или противней;
- 3 - газовая горелка духовки (скрыта);
- 4 - гриль электрический.

5.9 На передней стенке плиты крепится резиновый уплотнитель, который предотвращают выход горячего воздуха, способствует нормальному функционированию жарочного шкафа.

5.10 Выдвижной нижний ящик

В нижней части плиты расположен выдвижной нижний ящик (поз. 4, рис. 5.1, 5.2, 5.3) (см. комплектацию).


6. Подготовка к работе

 6.1 **ВНИМАНИЕ!** РАБОТЫ, ИЗЛОЖЕННЫЕ В ПУНКТАХ, ПОМЕЧЕННЫХ “*”, ВЫПОЛНЯЮТ СПЕЦИАЛИСТЫ МОНТАЖНЫХ (СТРОИТЕЛЬНЫХ) ОРГАНИЗАЦИЙ ИЛИ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ.

6.2 Установите плиту горизонтально, при необходимости, с помощью нивелировочных винтов, устанавливаемых в основании рамы. Для этого выньте нижний ящик и закрутите изнутри нивелировочные винты.

6.3* Снимите заднюю крышку.

6.4* Проверьте надежность всех контактных соединений и отсутствие касания к металлическим частям плиты оголенных проводов электро-проводки.

 6.5* **ВНИМАНИЕ!** ВАША ПЛИТА ИЗГОТОВЛЕНА ДЛЯ РАБОТЫ НА ПРИРОДНОМ ГАЗЕ. ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ ПЛИТЫ ДЛЯ РАБОТЫ НА СЖИЖЕННОМ ГАЗЕ ЗАМЕНИТЕ СОПЛА В ГОРЕЛКАХ, НА НАХОДЯЩИЕСЯ В КОМПЛЕКТЕ ПОСТАВКИ, И НАСТРОЙТЕ РЕГУЛИРОВОЧНЫЕ ВИНТЫ В КРАНАХ (ВКРУТИТЕ ДО УПОРА).

6.6* Проверьте плиту на герметичность испытательным давлением 500 мм вод. ст. Для обнаружения утечек газа в местах соединений намажьте их мыльной эмульсией. Плита считается герметичной, если падение давления по вакуумметру за 5 минут не превышает 10 мм вод. ст.

6.7* По окончании всех подготовительных работ установите и закрепите заднюю крышку, опустите и закрепите рабочий стол.

6.8 Установите щиток (согласно рисунку 6.1).

6.9* Подсоедините плиту при помощи рукава соединительного (в комплект не входит) к питающему газопроводу без перекосов и натягов.

6.10* Проверьте работу горелок. При нормальном горении пламя спокойное с ровными языками.

6.11* После проверки ручки кранов приведите в исходное положение «Краны закрыты» – указатели ручек располагаются вертикально (Рис. 7.1).

6.12* Подключите плиту к внешней электрической сети.

6.13* Произведите инструктаж потребителя.

6.14 Плита комплектуется решётками из металлического профиля.

6.15 Установите решётки на рабочий стол плиты таким образом, чтобы горелки находились приблизительно по центру зоны установки посуды. При несовпадении зоны нагрева с зоной установки посуды поменяйте решётки местами;

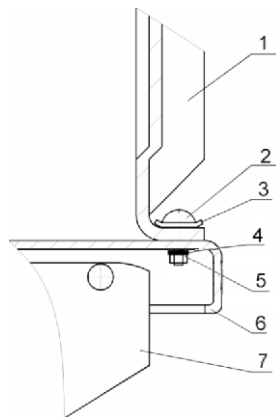
⚠ ВНИМАНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПРОКИДЫВАНИЯ ПОСУДУ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПЕРЕДВИГАТЬ ПО РЕШЁТКЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ. УСТАНАВЛИВАЙТЕ ЕЕ ТОЛЬКО ПО ЦЕНТРУ ЗОНЫ НАГРЕВА И РЕГУЛИРУЙТЕ СТЕПЕНЬ НАГРЕВА РУЧКАМИ КРАНОВ ГОРЕЛОК.

6.17 При наличии на горелке и рабочем столе следов от скотча, прежде чем включить горелки, удалите следы от скотча.

6.18* Прогрейте электроконфорки на минимальной мощности в течение одного часа.

Для первого включения электроплиты (с целью просушки электроконфорок), чтобы не срабатывало устройство защитного отключения (УЗО), если оно установлено в цепи питания, подключите электроплиту на время прогрева к сети питания, в которой нет УЗО (отдельно оборудованное помещение), либо отключите УЗО на время прогрева электроконфорок.

После просушки электроконфорок электроплита может работать при включенном УЗО на любом режиме согласно руководству по эксплуатации.



**Рисунок 6.1 -
Установка щитка на плиту**

- 1 – щиток,
- 2 – винт М4х12,
- 3 – шайба тарельчатая,
- 4 – шайба,
- 5 – гайка,
- 6 – стол рабочий,
- 7 – корпус плиты.

7. Порядок работы

7.1 Включение газовых горелок

7.1.1 При пользовании газом необходимо сначала открыть кран газопровода.

7.1.2 Для розжига любой горелки одной рукой поднесите зажженную спичку к горелке, другой слегка нажмите на соответствующую ручку крана и поверните ее ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ.

7.1.3 Проконтролируйте воспламенение газа по всей огневой поверхности и отрегулируйте необходимый режим горения (рис. 7.1).



Рисунок 7.1 - Возможные положения ручек кранов газовых горелок.

7.1.4 В зависимости от комплектации в некоторых моделях плит установлен блок электророзжига.

Плиты укомплектованы индивидуальными кнопками розжига. Индивидуальные кнопки розжига устанавливаются под ручки кранов газовых и являются скрытыми от внешнего взора. Включение электро-розжига происходит при нажатии на ручку крана. Искра появляется на всех свечах одновременно. При включении розжига на всех свечах розжига должна быть надёжная (ясно видимая) искра.

- Если воспламенения газовой смеси не произошло, то повторно нажмите ручку крана.

- Если при последующих попытках воспламенение газовой смеси не произошло – ЗАКРОЙТЕ кран выбранной газовой горелки.

- Проверьте работу блока электророзжига без включения газовых горелок, для чего поверните ручку крана газового в закрытое положение, нажмите и отпустите ручку крана. При этом на всех свечах должна быть надёжная (ясно видимая) искра при каждом нажатии и удержании крана.

Если искра отсутствует, то обратитесь к специалистам ремонтных организаций.

7.1.5 В варианном исполнении электророзжиг включается кнопкой установленной на панели.

Порядок работы с кнопкой электророзжига:

- Для воспламенения газовой смеси откройте кран выбранной газовой горелки, нажмите и отпустите кнопку электророзжига;
- Кнопку удерживайте в нажатом состоянии не более 1...2 секунд во избежание выхода из строя блока электророзжига;
- Если воспламенение газа не произошло, то повторно нажмите и отпустите кнопку электророзжига.
- Если при последующих попытках воспламенения газовой смеси не произошло - ЗАКРОЙТЕ кран выбранной газовой горелки;
- Проверьте работу блока электророзжига без включения газовых горелок, для чего несколько раз нажмите и отпустите кнопку электророзжига. При этом на всех четырех свечах должна быть надежная (ясно видимая) искра при каждом нажатии кнопки электророзжига.

Если искра отсутствует, то обратитесь к специалистам ремонтных организаций.

7.2 Включение электрического жарочного шкафа.

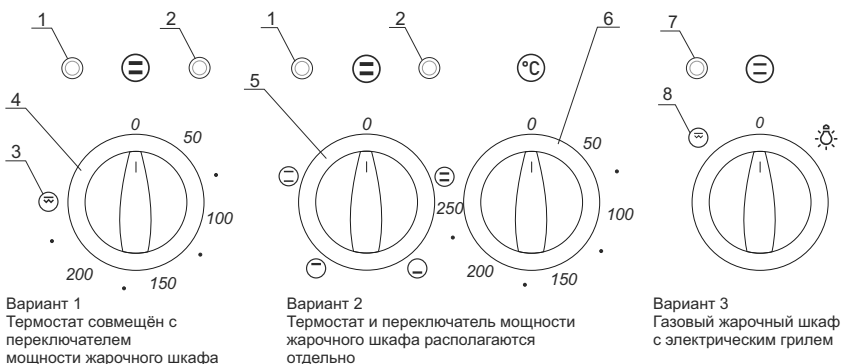


Рисунок 7.2 – Ручки управления электрическими нагревательными элементами жарочного шкафа

7.2.2 Включение нагревательных элементов электрического жарочного шкафа

7.2.2.1 Вариант 1.

- Жарочный шкаф включают ручкой переключателя мощности (поз. 4, рис.7.2) **ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ** до выбранного значения температуры от 50 до 230°C. Ручка **НЕ ИМЕЕТ КРУГОВОГО ВРАЩЕНИЯ**. Для **ВЫКЛЮЧЕНИЯ** жарочного шкафа поверните ручку **ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ** до цифры "0".

- Включение **ГРИЛЯ** также производят ручкой переключателя мощности (поз.4, рис.7.2) **ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ** до условного обозначения гриля (поз.3, рис.7.2). При включении гриля температура не регулируется, нагрев приготавливаемого продукта происходит только с верхней стороны, горит только сигнальная лампа включения жарочного шкафа (поз.2, рис.7.2).

Для выключения гриля поверните ручку ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры “0”. Одновременное включение нагревателей жарочного шкафа и гриля невозможно.

7.2.2.2 Вариант 2.

- Ручкой переключателя жарочного шкафа (поз. 5, рис. 7.2) выберете требуемый режим:

- Ручкой термостата (поз. 6, рис. 7.2) ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ

☉ Нагрев сверху и снизу. Мощность 2000 Вт

☉ Нагрев снизу. Мощность 1200 Вт.

☉ Нагрев сверху. Мощность 800 Вт.

☉ Нагрев сверху и снизу. Мощность 480 Вт.

☉ Гриль (на плитах оборудованных ТЭН-грилем). Мощность 1500 Вт.

до выбранного значения температуры от 50 до 250°С. Ручка НЕ ИМЕЕТ КРУГОВОГО ВРАЩЕНИЯ. Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ термостата поверните ручку ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры “0”.

7.2.2.3 Вариант 3.

- Включение электрического гриля в газовом жарочном шкафу производят поворотом ручки против часовой стрелки до условного обозначения гриля (поз. 8, рис. 7.2). При включении гриля загорается сигнальная лампа (поз. 7, рис. 7.2). Для выключения гриля поверните ручку по часовой стрелке до цифры “0”.

7.2.3 Сигнальные лампы электрического жарочного шкафа. При повороте ручки переключателя жарочного шкафа (поз.4, 5, рис.7.2) загорается сигнальная лампа (поз.2, рис.7.2). При включении термостата загорается сигнальная лампа включения термостата (поз.1, рис.7.2). Когда температура в жарочном шкафу достигает заданного значения, нагреватели отключаются и сигнальная лампа включения термостата гаснет. Во время работы жарочного шкафа сигнальная лампа включения термо-стата периодически загорается и гаснет. Так и должно

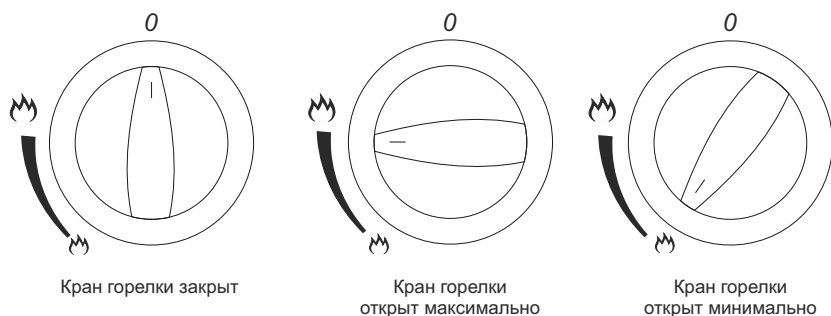


Рисунок 7.3 – Возможные положения ручки крана газового жарочного шкафа. Цифры несут ориентировочный характер.

быть, поскольку температура в жарочном шкафу поддерживается на заданном значении автоматически. Сигнальная лампа включения нагревателей жарочного шкафа горит постоянно.

7.3 Включение газового жарочного шкафа.

7.3.1 Перед включением жарочного шкафа убедитесь в подключении плиты к электрической сети.

7.3.2 Для плит не оборудованных системой электроподжига включение горелки жарочного шкафа происходит следующим образом: откройте дверку, сдвиньте крышку днища (рис.7.4) к задней стенке, одной рукой поднесите зажжённую спичку к горелке, а второй рукой нажмите на ручку (рис.7.3) крана газовой горелки жарочного шкафа и поверните её ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ. После появления пламени подвиньте крышку днища на место за боковые отверстия. Крышка днища жарочного шкафа нагревается – проявляйте осторожность. Регулирование величины пламени горелки бесступенчатое. Цифры на панели управления носят ориентировочный характер.

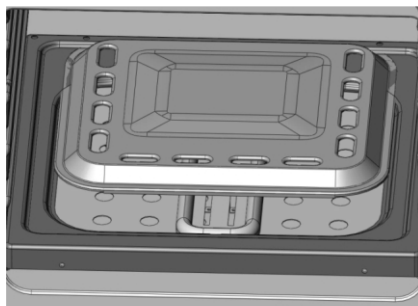


Рисунок 7.4 – Крышка днища.

7.4 Газ-контроль

7.4.1 Газ-контроль в кухонной плите – это система, обеспечивающая защитное отключение подачи газа при внезапном затухании пламени, например, в случае сбегания жидкости из кастрюли. Такой механизм повышает безопасность прибора, предотвращая утечку взрывоопасного вещества.

Для розжига горелок оборудованных системой газ-контроля необходимо удерживать ручку крана в нажатом состоянии около 10-15 секунд при зажжённом пламени. Это время необходимо для прогрева термопары системы.

Если по какой-либо причине пламя потухло, и требуется повторно включить плиту, то для разжигания пламени также потребуется время, возможно больше, чем при первичном включении.

7.5 Включение электроконфорок.

7.5.1 Включение дальней левой электроконфорки рабочего стола одновременно с электрическим жарочным шкафом невозможно, так как при включении жарочного шкафа подача электропитания на электроконфорку блокируется. Это сделано для снижения номинальной потребляемой мощности.

7.5.2 Для включения электроконфорки необходимо установить ручку переключателя мощности электроконфорки в положение, соответствующей требуемой мощности.

7.5.3 Вращение ручки переключателя мощности чугунной электроконфорки круговое, но для увеличения срока службы переключателя включение и выключение электроконфорки следует производить вращением ручки ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ.

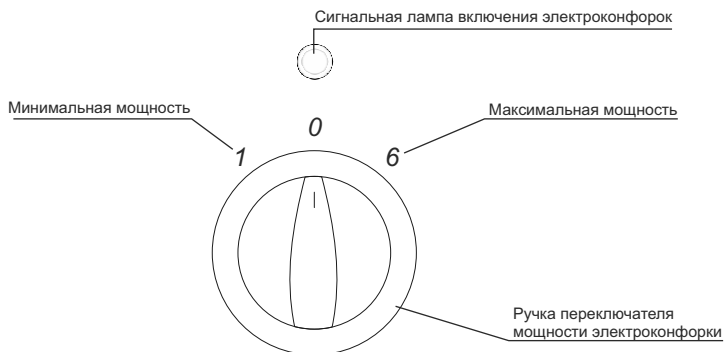




Рисунок 7.5 – Ручка управления электроконфоркой.

7.5.4 При включении электроконфорки загорается сигнальная лампа.

7.6 Лампа освещения жарочного шкафа.

7.6.1 В зависимости от модели плиты, лампа освещения жарочного шкафа включается либо переключателем, либо кнопкой , либо одновременно с включением электрических нагревателей жарочного шкафа.

7.7 Режим конвекции электрического жарочного шкафа включается либо кнопкой , либо переключателем.

7.7.1 Уровень шума от работающего электровентилятора не превышает требований стандартов безопасности.

7.8 Таймер механический .

7.8.1 Таймер механический подаёт звуковой сигнал через заданный промежуток времени. Время на панели управления обозначено в минутах.

7.8.2 Таймер механический включают поворотом ручки ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ. Для установки таймера поверните ручку до максимального значения, а затем поворотом в обратном направлении установите необходимое время.

7.9 По окончании приготовления пищи выключите все нагревательные элементы плиты.

8. Рекомендации по приготовлению пищи

8.1 Приготовление пищи начинайте при максимальной мощности нагревателей. После закипания или несколько раньше переключите нагреватели на минимальную или среднюю мощность в зависимости от объема посуды.

8.2 Выпечку мучных изделий, тушение продуктов производят в жарочном шкафу. Приготовление мяса в жарочном шкафу производят на противне или на решетке.

8.3 Перед использованием электрического жарочного шкафа разогрейте его в течение 10-15 минут на отметке 200, установите необходимую температуру, ориентируясь на собственный опыт.

8.4 При приготовлении на решетке продукт располагайте в зоне максимальной мощности инфракрасных лучей гриля. Порционные куски мясных и рыбных блюд должны иметь по возможности равную толщину во избежание неравномерного прожаривания.

8.5 При жарении на решетке установите противень для сбора подлива и жиров.

Противень располагайте подготавливаемым продуктом или кладите его на дно жарочного шкафа. В противень налейте небольшое количество воды. Вода предотвращает подгорание жира, который стекает в процессе приготовления с обрабатываемого продукта. В процессе приготовления добавляйте воду по мере испарения.

8.6 При выпечке не открывайте часто дверку жарочного шкафа, чтобы не охлаждать его. Если в процессе выпечки передняя или задняя части изделия зарумяниваются сильнее, то через некоторое время противень можно развернуть на 180 градусов.

8.7 Для приготовления отдельных видов пищи в жарочном шкафу рекомендуем режимы, указанные в таблице 6. Данные, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Собственный опыт и вкус позволят Вам внести необходимые коррективы.

8.8 Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном шкафу на решетке при использовании грилем приведены в таблице 5.

8.9 Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном шкафу при пользовании ТЭНов жарочного шкафа, гриля и конвекции приведены в таблице 7. Включенный режим конвекции более равномерно распределяет температуру по объему жарочного шкафа.

Таблица 5

Мясные блюда	Положение решетки в жарочном шкафу	Ориентировочное время до готовности, мин.
Отбивная толщиной 1 см	Первая направляющая сверху	15
Отбивная толщиной 1 см	Вторая направляющая сверху	25
Сосиска	Вторая направляющая сверху	15
Курица	Вторая направляющая сверху	60

Таблица 6

Наименование продукта	Рекомендуемая температура, °С	Ориентировочное время до готовности
Мясные блюда		
Жаркое говядины	150	3-3,5 часа
Жаркое телятины	150	2-2,5 часа
Жаркое баранины	150	1-1,5 часа
Жаркое свинины	175	1 час
Котлеты	190	1,5-2 часа
Бефстроганов	190	1,5-2 часа
Куриные и рыбные блюда		
Курица	175	1-1,5 часа
Гусь и индейка (4-5 кг)	160	4-4,5 часа
Утка	175	1-1,5 часа
Рыба	200	30-40 минут
Кондитерские изделия		
Торт простого приготовления	160	45 минут
Шоколадный торт	175	35 минут
Фруктовый торт	125	60 минут
Слоеный торт	200	20 минут
Мелкие пироги	190	30 минут
Песочное тесто	200	20 минут

Таблица 7

Рекомендации по тепловой обработке	Включение дополнительного оборудования жарочного шкафа		
Размораживание воздухом при комнатной температуре	Не включен		Включена конвекция
Приготовление первых и вторых блюд; выпечка дрожжевого теста, бисквитов	Включены нагреватели жарочного шкафа	0	Конвекция выключена
Приготовление первых и вторых блюд; приготовление песочного теста.	Включены нагреватели жарочного шкафа		Включена конвекция
Размораживание, нагрев, поддержание в подогретом состоянии, сушка грибов, овощей, трав при активном перемешивании воздушной среды	Включены нагреватели жарочного шкафа на установке 50..70°C		Включена конвекция
Приготовление мясных и рыбных блюд с подрумяненной корочкой на решетке или на противне	Включен гриль	0	Конвекция выключена

9. Техническое обслуживание и уход за плитой

9.1 Ввод в эксплуатацию плиты у потребителя осуществляют монтажные (строительные) организации или сервисные центры, занимающиеся установкой плит.

Уважаемый покупатель, требуйте от монтажных (строительных) организаций или сервисных центров, занимающихся установкой плит, заполнения талона на установку и гарантийных талонов, проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности плиты. После проведения таких работ гарантийный талон изъятию не подлежит.

9.2 Наружные эмалированные поверхности плиты мойте мыльной водой и протирайте мягкой тканью.

9.3 Пятна от пищи, пролившуюся жидкость удалите до высыхания.

9.4 Все элементы жарочного шкафа, его дно и стенки необходимо периодически промывать слабым содовым раствором или мыльной водой и протирать сухой тканью.

9.5 Для чистки эмалированных поверхностей плиты не применяйте чистящие порошки на абразивной основе, наждачную бумагу.

9.6 Стекло дверки жарочного шкафа рекомендуем мыть мыльной водой.

9.7 Для чистки чугунной электроконфорки рекомендуем протирать ее влажной тканью с применением моющих средств.

При истирании антикоррозионного покрытия в процессе эксплуатации попадание влаги на незащищенную поверхность конфорки может привести к образованию ржавчины. Это не влияет на работоспособность и долговечность эксплуатации конфорки и не является дефектом для предъявления претензий предприятию-изготовителю.

Рекомендуем способы предотвращения ржавчины на рабочей поверхности электроконфорки:

- после приготовления пищи оставшуюся влагу на рабочей поверхности протирайте насухо;

- не оставляйте посуду с мокрым дном на холодной электроконфорке. Это может привести к появлению ржавчины на рабочей поверхности электроконфорки;

- отечественная промышленность выпускает специальный карандаш, который способствует удалению ржавчины с рабочей поверхности электроконфорки;

- при появлении коррозии на поверхности чугунных электроконфорок, электроконфорки смажьте растительным маслом и прокалите на макси-мальной мощности в течение 10 минут.

9.8 Для чистки горелок снимите рассекатели с крышками.

Эмалированные крышки горелок почистите металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком. Газовые каналы на рассекателях горелок чистите щеткой, после чего промойте их и высушите.

После чистки установите рассекатели с крышками на горелки правильно, без перекоса.

9.9 В случае возникновения неисправности, обращайтесь в ремонтные организации, имеющие лицензию на ремонт и техническое обслуживание электробытовых и газовых нагревательных приборов.

9.10 При техническом обслуживании должны быть выполнены следующие работы: осмотр, частичная разборка, смазка, мелкие регулировочные работы без замены деталей, подтяжка винтовых соединений, проверка функционирования. Работы, связанные с техническим обслуживанием, не относятся к гарантийным обязательствам предприятия-изготовителя, гарантийный талон из руководства по эксплуатации не изымают.

9.11 При невыполнении данных рекомендаций безопасность работы плиты не гарантируем.

9.12 Во время работы электроконфорок хромированный ободок от нагрева может потемнеть, данное явление не является браковочным признаком.

10. Правила хранения и транспортирования

10.1 Плиты должны храниться в отопляемых и вентилируемых помещениях при температуре от плюс 1° до плюс 40°С, относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других химически активных паров, вредно действующих на материалы плиты.

10.2 Плиты не должны иметь повреждений и должны сохранять работоспособность после механических и климатических воздействий при транспортировании.

10.3 При транспортировании должна быть исключена возможность перемещения плит внутри транспортных средств, плиты должны быть надежно закреплены внутри транспортных средств и защищены от попадания атмосферных осадков и пыли.

10.4 Допускается транспортирование плит всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта и в заводской упаковке.

10.4.1 Автомобильным транспортом, загрузка в 1-2 яруса с числом перегрузок с одного транспорта на другой не более четырех:

- по дорогам с асфальтовым и бетонным покрытием (первой категории) на расстояние не более 2000 км со скоростью не более 60 км/час;
- по бульжным (дороги второй и третьей категории) и грунтовым дорогам на расстояние не более 250 км со скоростью не более 40 км/час.

10.4.2 Железнодорожным и водным транспортом, загрузка в 1-2 яруса с числом перегрузок с одного транспорта на другой не более четырех, без ограничения расстояния и скорости.

10.4.3 Перевозки различным видом транспорта:

- воздушным, железнодорожным транспортом в сочетании их между собой и с автомобильным транспортом с общим числом перегрузок не более четырех;
- водным путем (кроме моря) с общим числом перегрузок не более четырех.

! 10.4.4 **ВНИМАНИЕ!** НЕ ДОПУСКАЙТЕ РЕЗКИХ УДАРОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПОГРУЗОЧНЫХ И РАЗГРУЗОЧНЫХ РАБОТ И ТРАНСПОРТИРОВАНИИ ПЛИТ.

10.5 Крепление грузов в транспортных средствах и транспортирование плит осуществляют в соответствии с правилами, действующими на транспорте данного вида.

11. Возможные неисправности и методы их устранения

11.1 Все работы по устранению неисправностей и ремонту плиты выполняют специалисты сервисных, монтажных или ремонтных организаций. Перед началом ремонта ПЛИТУ ОТКЛЮЧИТЕ ОТ СЕТИ.

11.2 Замена лампы освещения жарочного шкафа

11.2.1 Для замены перегоревшей лампы подсветки духового шкафа выполните следующие действия:

- выверните плафон;
- выверните сгоревшую лампу и замените ее новой.

Соберите все в обратной последовательности и подключите электроплиту к сети.

11.3 Для снятия дверки духового шкафа (рис.11) выполните следующие действия:

- опустите дверку в нижнее положение;

- отогните язычок петли дверки с каждой стороны, как показано на рисунке 11;

- приподнимите дверку до соприкосновения с язычками;

- осторожно снимите дверку с плиты.

Установка дверки на плиту производится в обратной последовательности.

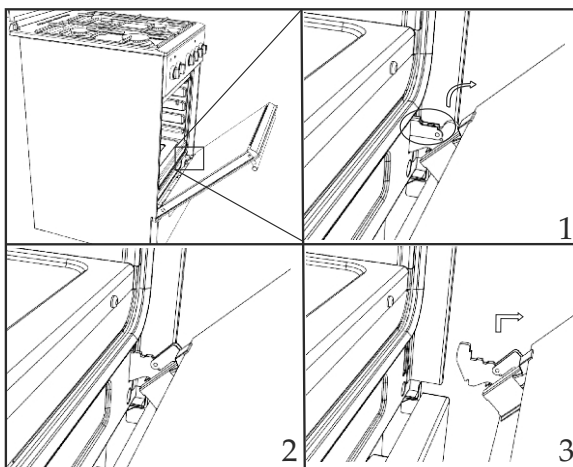


Рисунок 11 - Снятие дверки жарочного шкафа

11.4 При обнаружении производственных дефектов в период гарантийного срока эксплуатации плиты и отсутствия сервисных центров по месту жительства, обращайтесь непосредственно на предприятие-изготовитель, прилагая к письму заполненный гарантийный талон.

12. Гарантии изготовителя

12.1 Срок гарантийного обслуживания плиты составляет два года со дня ее установки монтажной организацией при условии соблюдения потребителем правил хранения, транспортирования и эксплуатации плиты в соответствии с требованиями настоящего «Руководства по эксплуатации».

12.2 В случае отсутствия отметки о дате установки плиты в гарантийном талоне, гарантийный срок эксплуатации исчисляются со дня продажи плиты.

В случае отсутствия отметки о дате продажи в гарантийном талоне или разделе «Свидетельство о приемке и продаже», гарантийный срок эксплуатации исчисляются со дня выпуска плиты предприятием-изготовителем.

12.3 В домах нового строительства, при отсутствии отметки об установке плиты в талоне на установку и в гарантийных талонах, гарантийный срок исчисляются со дня подписания государственной комиссией акта о приемке дома или со дня выпуска плиты предприятием-изготовителем.

12.4 Гарантийный срок хранения плиты 3 года со дня выпуска изделия предприятием-изготовителем. По окончании этого срока плиту необходимо проверить на соответствие нормативно-технической документации.

12.5 Подключение плиты следует осуществлять в строгом соответствии с Правилами эксплуатации электроустановок.

Организации, занимающиеся установкой плит, должны сдавать их в эксплуатацию проверенными, комплектными и в исправном состоянии, о чем должна быть сделана отметка в талоне на установку и в гарантийных талонах.

12.6 Предприятие-изготовитель не несет ответственности за недостатки, выявленные после передачи плиты потребителю, возникшие вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортирования товара, действий третьих лиц или непреодолимой силы.

12.7 Замена перегоревшей лампочки подсветки жарочного шкафа в гарантийный ремонт не входит.

12.8 Плиты, поврежденные грызунами или насекомыми, гарантийному ремонту не подлежат.

12.9 При использовании плит в кафе, ресторанах, столовых и общепитах коридорного типа гарантийный срок эксплуатации на плиты не распространяется.

12.10 Для приобретения запасных частей к плитам обращайтесь в ремонтные организации, указанные в приложении к данному руководству по эксплуатации, или на предприятие-изготовитель.

ВНИМАНИЕ. РЕКОМЕНДУЕМ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ЗАМЕНУ ВЫШЕДШИХ ИЗ СТРОЯ УЗЛОВ ПЛИТЫ НА ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ООО “ЗАВОД “ВЯТКА БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ””, ИМЕЮЩИЕ СЕРТИФИКАТЫ СООТВЕТСТВИЯ, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КАЧЕСТВЕННУЮ РАБОТУ ПЛИТЫ.

12.11 Гарантийный ремонт плиты производят соответствующие ремонтные организации, которые проводят и послегарантийный ремонт. Гарантийный ремонт проводят бесплатно, если неисправность произошла по вине предприятия-изготовителя или за счет владельца, если плита вышла из строя по его вине из-за неправильной эксплуатации.

12.12 В случае утери «Руководства по эксплуатации» владелец плиты лишается права гарантийного ремонта. Дубликат «Руководства по эксплуатации» не выдается.

12.13 Претензии от потребителей принимают торгующие организации и службы, производящие гарантийный ремонт газовых и электроприборов.

12.14 Возврат неисправной плиты на предприятие-изготовитель, в случае отсутствия ремонтной организации в регионе, производят только после того, как потребитель в письменном виде опишет неисправность и получит подтверждение предприятия-изготовителя о принятии плиты для рассмотрения рекламации.

12.15 Предприятие-изготовитель принимает претензии по комплектности плиты только от торгующих и монтажных организаций.

12.16 Настоящие гарантийные обязательства не ограничивают права Покупателя, предусмотренные законом «О защите прав потребителей».

В случае, если Вы не получили удовлетворительного гарантийного обслуживания, позвоните в бюро гарантийного ремонта и сервиса на предприятие-изготовитель по телефону 8 (8332) 21-18-88.

14. Утилизация

14.1 При утилизации плиты необходимо руководствоваться нормами и правилами утилизации страны и/или местности, в которой происходит утилизация плиты.

Можно обратиться в организацию, которая занимается утилизацией.

Свидетельство о приемке и продаже

Плита газовая с электрическим жарочным шкафом соответствует Техническому регламенту "О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе" (Постановление Правительства РФ от 11 февраля 2010 г. №65), ТУ 27.52.11.110-001-2020, ГОСТ Р 33998-2016, ГОСТ 14919, ГОСТ 27570.34-92.

Модель плиты _____

№ _____

Дата выпуска _____ Штамп технического контроля

Плита продана комплектно

_____ наименование предприятия торговли

Дата продажи _____ Штамп магазина _____

Подпись продавца _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. _____ по ул. _____

в доме № _____ кв. _____ и пущена в эксплуатацию механиком

_____ (наименование организации)

Механик _____ " ____ " _____ 20 ____ г.
(подпись)

Работником газовой службы _____ (наименование организации)

Работник газовой службы _____ " ____ " _____ 20 ____ г.
(подпись)

Владелец _____ " ____ " _____ 20 ____ г.

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт**

Изыят " " 20 г. Исполнитель

фамилия, имя, отчество

линия отреза

ООО «Завод «Вятка Бытовые Системы»»
Российская Федерация,
610008, г. Киров, Нововятский р-н, ул. Советская 51/2А

Действителен по заполнению

**ТАЛОН № 1
на гарантийный ремонт плиты газовой
(газоэлектрической)**

Модель _____ № _____

Дата выпуска _____

Штамп технического контроля

Продана магазином * _____
наименование, номер магазина и его адрес

Дата продажи * _____

М.П. _____
подпись продавца _____ фамилия _____

Дата установки _____

Кем установлена _____
наименование монтажной организации

М.П. _____
подпись лица, ответственного
за установку _____ фамилия _____

Выполнены работы, дата _____

Исполнитель	Владелец
фамилия, имя, отчество	фамилия, подпись

адрес владельца

наименование предприятия, выполнившего ремонт, и его адрес

М. П. _____

Должность, фамилия и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт

* Заполняется магазином, при реализации через розничную торговую сеть.

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт**

Изыят " " 20 г. Исполнитель

фамилия, имя, отчество

линия отреза

ООО «Завод «Вятка Бытовые Системы»»
Российская Федерация,
610008, г. Киров, Нововятский р-н, ул. Советская 51/2А

Действителен по заполнению

**ТАЛОН № 2
на гарантийный ремонт плиты газовой
(газоэлектрической)**

Модель _____ № _____

Дата выпуска _____

Штамп технического контроля

Продана магазином * _____
наименование, номер магазина и его адрес

Дата продажи * _____

М.П. _____
подпись продавца _____ фамилия _____

Дата установки _____

Кем установлена _____
наименование монтажной организации

М.П. _____
подпись лица, ответственного
за установку _____ фамилия _____

Выполнены работы, дата _____

_____ **Исполнитель** _____ **Владелец**
фамилия, имя, отчество фамилия, подпись

_____ адрес владельца

_____ наименование предприятия, выполнившего ремонт, и его адрес

М. П. _____

Должность, фамилия и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт

* Заполняется магазином, при реализации через розничную торговую сеть.

Сервисные центры ООО «Завод «Вятка Бытовые Системы»»

Приложение 1

№ п/п	Город	Название АСЦ	Адрес	Телефон
1	Москва	ИП Андреев В.И. (ЗВИ)	ул.Велозаводская,д.13 стр.1 офис 301	(499)235-88-78, 235-87-52
2	Абакан	ИП Козлов А.В. сервис центр Homelife	пр.Дружбы Народов ,29	8(3902) 215-330, 89632015312, 89134438661
3	Барнаул	АСЦ "Первый сервис" ООО Тайм Аут	ул. Северо-Западная ,54	р.т (3852) 35-74-75 м.т 89133606911, 89039484747
4	Благовещенск	ООО «Климат-Сервис»	ул. Б.Хмельницкого ,20	8(4162) 49-00-51, 8(4162)535-553
5	Воронеж	ИП Юрьев А.О.	ул.45-ой Стрелковой дивизии	8 (473)246-00-33
6	Иркутск	ООО "Комту-Сервис"	Партизанская улица, 46 А	8(3952)208-902
7	Иркутская область, г. Усолье-Сибирское	ИП Антохин Алексей Викторович	пр-т Комсомольский, 48	89027660861
8	Киров	ИП Суднев Д.В.	ул.Производственная, д.27Д	8 (8332) 704-407
9	Краснодар	АСЦ "Гарант"	ул. Им.А.М.Сорока,4/1 оф.38	8 918 165 8068
10	Красноярск	ВВК сервис ИП Каширин В.В.	ул.Парашютная, строение 9а, офис 46,	89138374094
11	Новокузнецк	ИП Куклина Е.Н. (МВ Сервис)	пр.Кузнецкстроевский,44	8(3843)53-83-05 8-905-074-9992
12	Новосибирск	ООО «Рембыттехника»	ул. Фабричная 16	8(383) 363-56-18
13	Тамбов	Атлант Сервис ИП Трофимов О.Д.	ул. Московская, д. 23А	8(4752)71-91-19, 72-80-66
14	Улан - Удэ	ООО "СТ Сервис"	пр.Автомобилистов,д.5а	8(3012) 29-77-99 доб.227
15	Хабаровск	ИП Комков Ю.В.	ул. Черноморская, д. 64	89 141 973 314
16	Челябинск	ООО ТТЦ "Рембыттехника"	ул.Производственная 86	8(351)239-39-13 вн.1041
17	Череповец	ИП Волков С.В.	ул. К.Белова д.29 оф.№2	(8202) 28-86-46, (8202) 28-91-03, +7-921-545-62-40

