СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Комплектность	4
Технические данные	5
Распаковка	6
Устройство плиты	6
Установка	9
Подключение к газовой магистрали	9
Перевод на другой тип газа	10
Экономия расхода газа	12
Подготовка к работе	12
Порядок работы	13
Уход за плитой	16
Замена лампы освещения	17
Утилизация	18
Устранение неисправностей	18
Свидетельство о приёмке и продаже	20
Талон на установку	20
Гарантийные обязательства	21
Правила транспортирования и хранения	21
Рекомендации	22
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	23

Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

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

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

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

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

Изготовитель не несёт ответственность за ущерб, причиненный вследствие грубого транспортирования плиты, неправильного подключения, не соблюдения требований данного “Руководства по эксплуатации”.

Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- температура окружающего воздуха от 10 до 35 ºС;
- относительная влажность воздуха не более 80%;
- атмосферное давление от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм рт. ст.).

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

Плита изготовлена в соответствиями с требованиями:

- технического регламента “О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе”;
- ГОСТ Р 50696 “Приборы газовые бытовые для приготовления пищи. Общие технические требования и методы контроля”;
- ГОСТ IEC 60335-1 “Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования”.

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

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

или **на сжиженном газе**

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

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Внимание! Электропитание плиты осуществляется от однофазной сети переменного тока с номинальным напряжением 220 В ± 10 % частотой (50 ± 1) Гц.

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

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

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

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

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

Использовать плиту допускается только в проветриваемых помещениях.

Использование плиты для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

При эксплуатации плиты не допускайте заливание горелок жидкостями.

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

Запрещается:

- эксплуатировать плиту в климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью и вне помещений;
- включать электророзжиг плиты при снятых горелках плоскости готовки;
- устанавливать на открытую дверцу духовки посуду массой более 10 кг;
- устанавливать на плоскость готовки плиты посуду общей массой более 20 кг;
- поднимать и передвигать плиту за ручку дверцы духовки;
- выдёргивать вилку из розетки за шнур питания;
- производить уход за плитой без её отключения от электрической сети;
- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах плиты;
- использовать плиту людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, за исключением случаев, когда за такими людьми осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования плиты лицом, отвечающим за их безопасность;
- оставлять детей без надзора с целью недопущения их игр с плитой.

Внимание! Стеклянная крышка при нагревании может лопнуть. Перед закрыванием плиты крышкой выключить все горелки плоскости готовки.

Внимание! Во избежании возникновения пожара категорически запрещается:

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

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Модель плиты										
	5040.31г	5040.32г	5040.33г	5040.36г	5040.37г	5040.40г	5040.41г	5040.42г	5040.43г	5040.44г	5040.45г
Плита	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Противень	2	1	2	1	1	1	2	1	2	2	2
Решётка духовки	1	1	1	1	1		1		1	1	1
Решетка плоскости готовки	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Вертел	1						1				
Опора вертела	1						1				
Фильтр	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Крышка стеклянная или щиток	+		+	+	+		+		+	+	+
Крышка стеклянная		+									
Щиток						+		+			
Комплект принадлежностей ВТИС.103654.056* (для гибкого подсоединения)											1
Комплекты принадлежностей: - для сжиженного газа: ВТИС.103654.054* или ВТИС.103654.149*;		1	1	1	1	1		1	1	1	1
ВТИС.103654.054-01*;	1						1				
- для природного газа давлением 1300 Па: ВТИС.103654.065*;		1	1	1	1	1		1	1	1	1
ВТИС.103654.065-01*	1						1				
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Упаковка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
* - комплекты поставляются по отдельному договору.											

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты										
	5040.31г	5040.32г	5040.33г	5040.36г	5040.37г	5040.40г	5040.41г	5040.42г	5040.43г	5040.44г	5040.45г
Горелки плоскости готовки:											
- пониженной мощности 1,0 кВт (А) (ближняя правая);	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
-нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (дальняя левая и дальняя правая);	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
- повышенной мощности 3,0 кВт (R) (ближняя левая).	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Устройство контроля пламени (УКП):											
- горелок плоскости готовки;							+		+	+	+
- горелок духовки.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Электророзжиг:											
- горелка плоскости готовки;	+	+	+	+			+		+	+	
- горелка духовки.			+	+					+	+	
Духовка:											
- горелка основная 2,5 кВт с УКП;	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
- горелка жарочная 1,5 кВт с УКП.	+						+				
Терморегулятор двухпутевой с УКП	+						+				
Терморегулятор однопутевой с УКП			+						+		
Кран газовый без УКП	4	4	4	4	4	4		4			
Кран газовый с УКП		1		1	1	1	4	1	4	5	5
Освещение духовки	+	+	+	+			+		+	+	
Электродвигатель с вертелом	+						+				
Таймер механический	+		+				+		+		
Панель откидная	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Масса плиты, кг (кр/щ)	39/37	36	38/36	36/34	35/33	32	39/37	32	38/36		37/35
Потребляемая электрическая мощность, не более, Вт	24		18		-	-	24	-	18		-
Номинальная тепловая мощность, кВт	10										
Общий объем расхода газа при номинальном давлении:											
- природного газа (G20), $м^3$/ч	0,953										
- сжиженного газа (G30), кг/ч	0,727										
Объем духовки, л	43										
Габариты плиты (ширина х глубина х высота), см	50x50x85										

332243.034

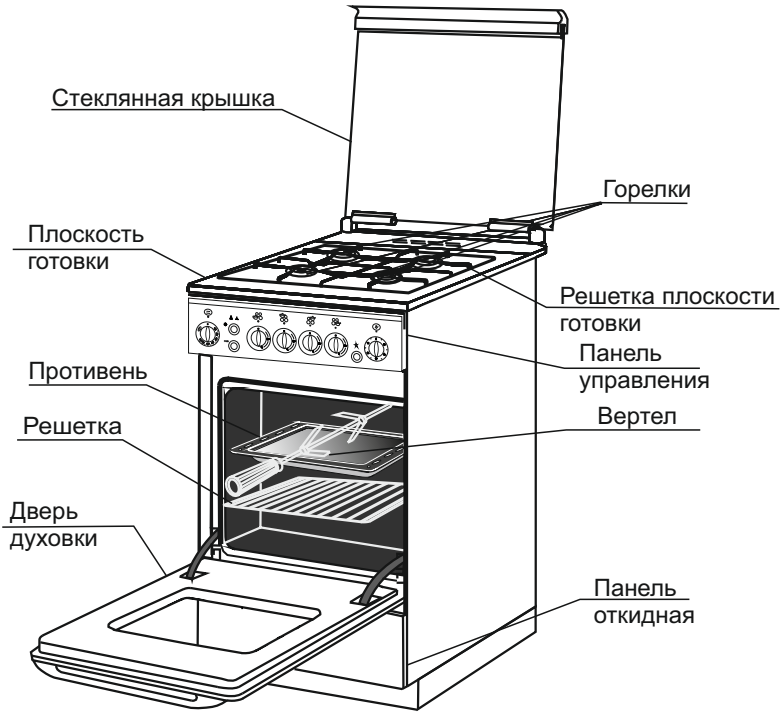
РАСПАКОВКА

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

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

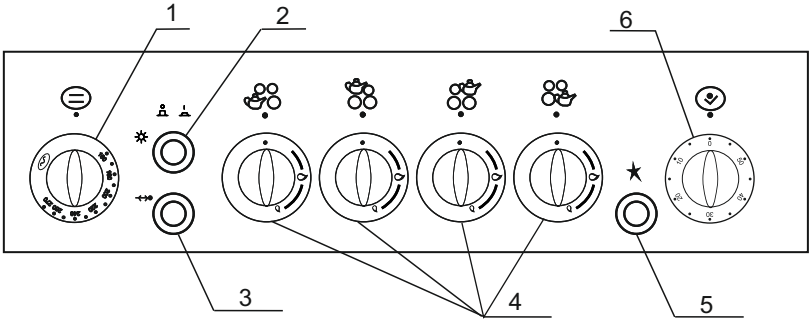
УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство плиты модели 5040.31г или 5040.41г с максимальным количеством элементов комфортности и указанием основных частей показана на данном рисунке.

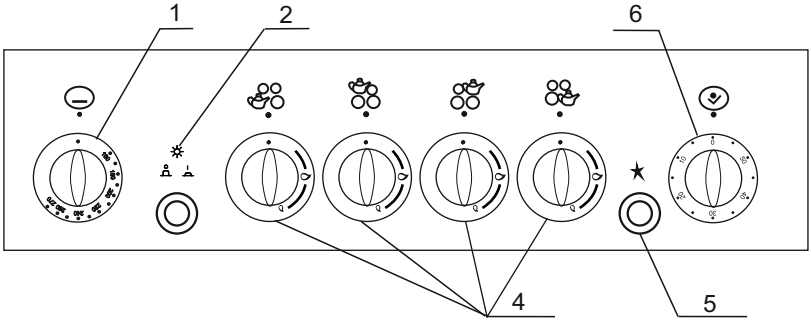


УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

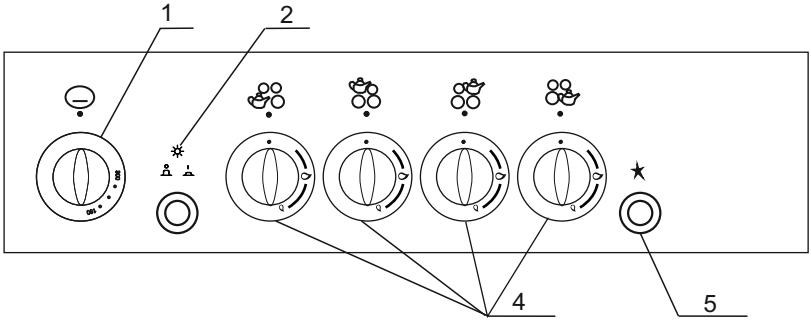
Панель управления плит моделей 5040.31г, 5040.41г



Панель управления плит моделей 5040.33г, 5040.43г

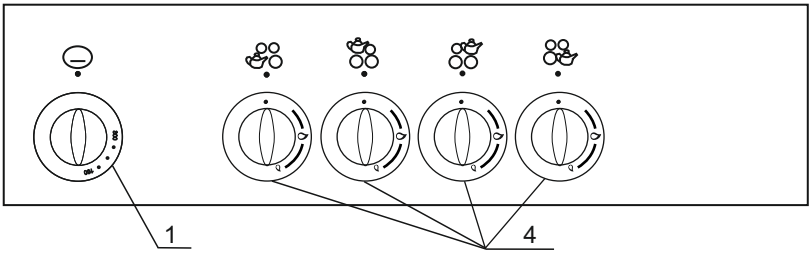


Панель управления плит моделей 5040.32г, 5040.36г, 5040.44г



УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Панель управления плит моделей 5040.37г, 5040.40г, 5040.42г, 5040.45г



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

или 1 - ручка управления духовки;

2 - кнопка освещения духовки;

3 - кнопка включения электродвигателя;

Знак относится к кнопкам 2 и 3:

- включено (кнопка нажата),

- выключено (кнопка отжата);

4 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок;

5 - кнопка электророзжига;

6 - ручка включения механического таймера.

Устройство контроля пламени (УКП) горелок плоскости готовки (в плитах моделей 5040.41г, 5040.43г, 5040.44г, 5040.45г) и горелок духовки **прекращает подачу газа на горелки в случае погасания пламени.**

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

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

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

УСТАНОВКА

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

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Перед подключением проверить соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке плиты.

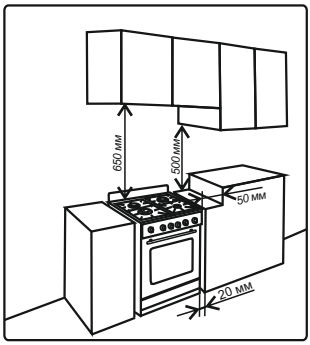
Параметры настройки плиты приведены в маркировке шильдика, расположенного на задней стенке плиты.

Плиту не следует присоединять к дымоходу.

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниям “Руководства по эксплуатации”.

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

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



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

Зазор между плитой и стенкой мебели должен быть не менее 20 мм.

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

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

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

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

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

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

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

ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

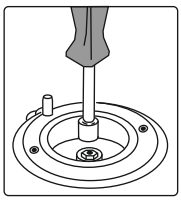
Внимание! Перевод плиты на другой тип газа или на другое давление газа должен осуществляться только квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания газовых плит.

При переводе плит необходимо выполнить следующее:
- заменить инжекторы в соответствии с таблицей;
- провести регулировку воздушного зазора основной горелки духовки;
- выставить “малое пламя” на горелках плоскости готовки и основной горелке.

Тип горелки	Мощность горелки, кВт	Диаметр инжектора, мм					
		для природного газа					для сжиженного газа
		2000Па				1300Па	2900Па
		“S”	“S 2AE”	“Sт”	“D”		
Горелки плоскости готовки:							
- пониженной мощности (A);	1,0	0,72	0,72	0,72	0,77	0,85	0,54/0,50
- нормальной мощности (SR);	1,75	0,98	0,97	0,97	0,97	1,1	0,68
- повышенной мощности (R).	3,0	1,17	1,3	1,15	1,29	1,45	0,9
Духовка:							
- горелка основная;	2,5	1,22/0,92				1,3	0,78/ 0,75/0,68
- горелка жарочная (гриль).	1,5	1,2				1,22	0,62

Замена инжекторов в горелках плоскости готовки производится следующим образом:

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



ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Замена инжекторов горелок духовки и регулировка воздушного зазора основной горелки духовки производится следующим образом:

- открыть дверь духовки;
- снять дно духовки;
- отвернуть винты крепления горелок;
- выдвинуть горелки на 80 - 100 мм, обеспечив доступ к инжекторам;
- вывернуть инжекторы и заменить их на инжекторы из комплекта принадлежностей;
- ослабить в основной горелки винт крепления заслонки;
- передвинуть заслонку в положение N (при переводе на природный газ) или в положение GPL (при переводе на сжиженный газ). В случае, если на горелке отсутствует маркировка GPL, то заслонку необходимо сдвинуть на 14 мм от положения N и зафиксировать её винтом в этом положении;
- установить горелки на место, закрепив их винтами;
- установить на место дно духовки.

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

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

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

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

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

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

- прогреть духовку в течение 10 мин при установке ручки терморегулятора на максимальную температуру;
- установить ручку терморегулятора на минимальную температуру;
- снять ручку терморегулятора и и вращать регулировочный винт, чтобы высота пламени была порядка 4 мм. При этом пламя должно быть ровным и устойчивым;

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

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

ЭКОНОМИЯ РАСХОДА ГАЗА

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

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

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

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

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

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

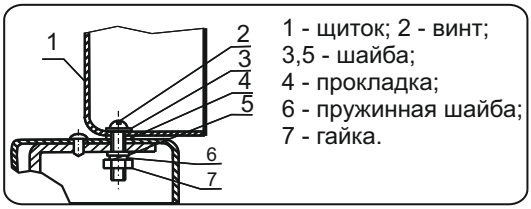
Внимание! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность.

Нельзя использовать ацетон для снятия этикеток, т.к. может остаться матовый след.

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

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

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

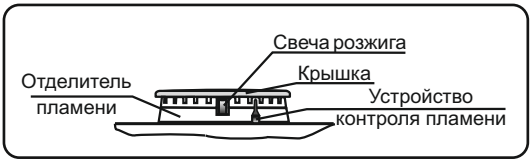


1 - щиток; 2 - винт;
3,5 - шайба;
4 - прокладка;
6 - пружинная шайба;
7 - гайка.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

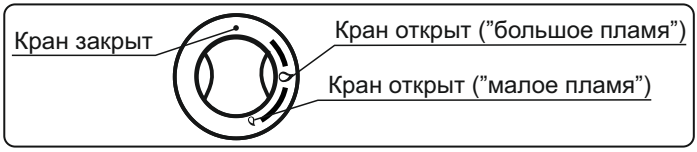
Газовые горелки

Устройство газовой горелки представлено на рисунке.



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

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



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

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

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

Чтобы зажечь горелку плоскости готовки, необходимо нажать, затем повернуть против часовой стрелки до указателя “большое пламя” ручку управления соответствующего крана, удерживая ее в нажатом положении, нажать кнопку электророзжига (при его наличии) или приблизить пламя к горелке. В плитах моделей 5040.41г, 5040.43г, 5040.44г, 5040.45г после зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени - **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 8-10 с**.

В плитах используется многоискровой электророзжиг.

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

В моделях плит без электророзжига горелки разжигаются с помощью спичек.

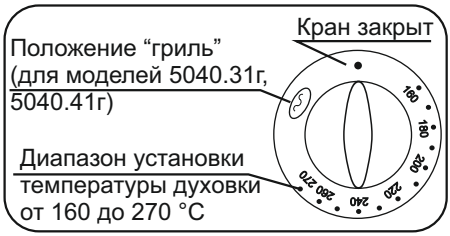
ПОРЯДОК РАБОТЫ

Духовка

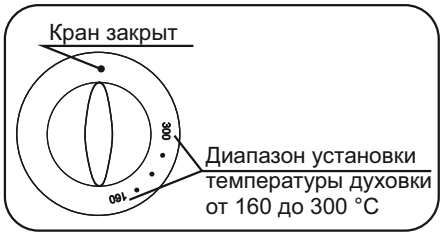
Основная горелка духовки находится под её дном. В моделях 5040.31г, 5040.33г, 5040.41г, 5040.43г применяется терморегулятор, который автоматически поддерживает заданную температуру при работе основной горелки.

В моделях 5040.31г, 5040.41г терморегулятор обеспечивает так же работу жарочной горелки духовки (горелки гриль).

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



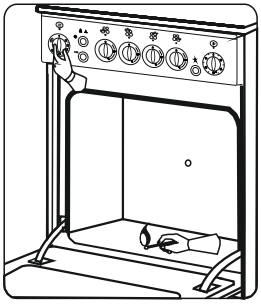
Ручки плит моделей
5040.31г, 5040.33г,
5040.41г, 5040.43г



Ручки плит моделей
5040.32г, 5040.36г, 5040.37г,
5040.40г, 5040.42г, 5040.44г, 5040.45г

При работе духовки с терморегулятором отклонение температуры от установленной не более чем на ±15°С.

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



Зажигание основной горелки духовки производится следующим образом:

- открыть дверь духовки;
- нажать и повернуть ручку управления духовки в положение максимальной температуры “270” - у ручки терморегулятора, “300” - у ручки крана, зажечь горелку, приблизив пламя к запальнику горелки;
- после зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 10-15 с;**
- отпустить ручку терморегулятора (или крана);
- убедившись, что горение устойчиво, перевести ручку на нужную температуру, закрыть дверь духовки.

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

В моделях 5040.32г, 5040.36г, 5040.37г, 5040.40г, 5040.42г, 5040.44г, 5040.45г управление основной горелкой духовки выполняется при помощи крана.

В этом случае температура в духовке регулируется установкой ручки крана в диапазоне между положениями “160” и “300”.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

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

Режим "ГРИЛЬ"

Зажигание жарочной горелки (гриль) духовки (модели 5040.31г, 5040.41г) производится следующим образом:

- открыть дверь духовки;
- нажать и повернуть ручку терморегулятора в положение "⌓", удерживая её нажатой в этом положении зажечь горелку. После зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 10-15 с;**
- отпустить ручку терморегулятора;
- убедившись, что горение устойчиво, закройте дверь духовки.

Если пламя по какой-либо причине погаснет, то чтобы снова зажечь горелку необходимо сначала установить кран горелки в положение "кран закрыт", подождать не менее 1 мин, а затем опять повторить розжиг горелки.

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

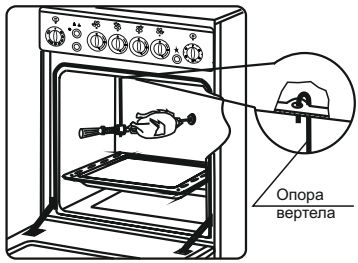
Внимание! Плита при работе гриля достигает высокой температуры. Маленьких детей держать на расстоянии.

Вертел

Вращение вертела в плитах моделей 5040.31г, 5040.41г включается кнопкой, которая расположена на панели управления под символом "⟲•".

При использовании вертела необходимо:

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



Освещение духовки

Освещение духовки в соответствующих моделях плит производится кнопкой на панели управления, обозначенной символом " ☼ ". Это дает возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы духовки, не открывая двери.

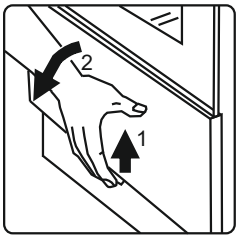
Таймер механический

Таймер в плитах моделей 5040.31г, 5040.33г, 5040.41г, 5040.43г расположен на панели управления под символом "⏲".

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

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

ПОРЯДОК РАБОТЫ



Хозяйственное отделение

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

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

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

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

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

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

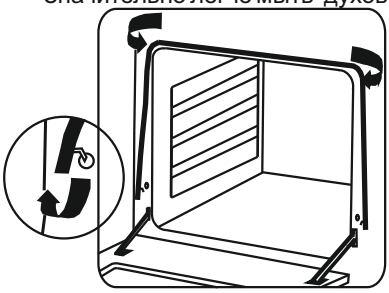
Загрязнённые и мокрые свечи электророзжига могут не работать. При чистке плоскости готовки и свечей нужна особая аккуратность, т.к. сломанная свеча ремонту не подлежит, её следует заменить.

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

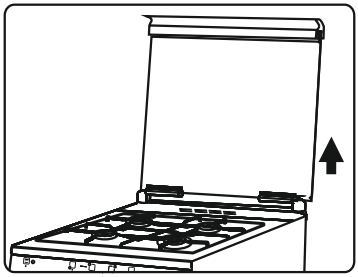
Каждый раз после каждого пользования духовки её необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить.

Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира.

Значительно легче мыть духовку, пока она еще тёплая.



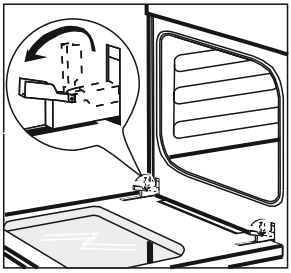
Когда Вы моете плиту внутри, уплотнение двери электрической духовки лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.



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

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Для снятия двери духовки необходимо:



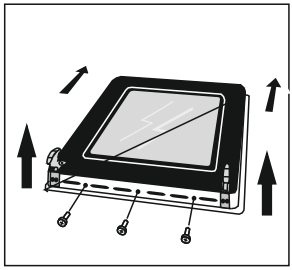
1 Полностью открыть дверь.

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



3 Немного прикрыть дверь. Взяться за дверь двумя руками.

4 Приподнять дверь на себя и вверх, чтобы петли вышли из корпуса плиты.



5 Для освобождения стекла от дверной панели, нужно отвернуть три винта, находящихся на нижней части двери.

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

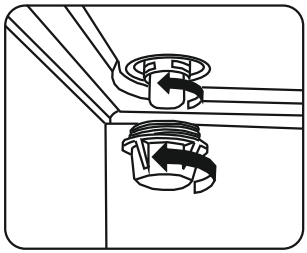
7 Провести чистку внутренних сторон наружного стекла и стекла дверной панели.

8 Сборку двери вести в обратном порядке.

Внимание! Будьте внимательны при сборке и установке двери.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

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



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

Открутите стеклянный плафон.

Выверните сгоревшую лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

- напряжение - 220 В;
- мощность - 15...25 Вт.

Лампа должна быть с малым цоколем (Е14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры (300 ºС).

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

УТИЛИЗАЦИЯ

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Ее необходимо сдать в соответствующий пункт приемки для последующей утилизации. Плита изготовлена из материалов, подлежащих повторному использованию.

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

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если Ваша плита нуждается в ремонте, сервисные центры, список которых прилагается в приложении А, всегда к Вашим услугам.

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

Непрофессиональное вмешательство в ремонт плиты опасно, так как может привести к поражению электрическим током и короткому замыканию.

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не зажигается горелка плоскости готовки.	Засорились отверстия горелки. Засорилось отверстие инжектора. Неправильно установлена крышка горелки.	Прочистить отверстия горелки, инжектора. Установить крышку горелки на место.
Не зажигается основная горелка духовки через запальник.	Неправильно установлен запальник.	Установить запальник, чтобы струя газа попадала в канал запальника.
Зажигается и при отпускании ручки управления краном гаснет горелка плоскости готовки или духовки.	Неисправны элементы системы газ-контроля: - слабый поджим контакта термопары; - увеличенное расстояние между контактами термопары и огневыми отверстиями горелки.	Затянуть гайку термопары. Установить расстояние между контактом термопары и огневым отверстием 3-4 мм.
Отсутствует искра электророзжига.	Отсоединен (обрыв) провод свечи. Неисправен блок электророзжига. Сломан корпус свечи. Загрязнена или залита свеча.	При отключенной от электрической сети плите заменить свечу, блок электророзжига. Прочистить и просушить свечу.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Неровное пламя горелки, отрыв пламени горелки.	Большое давление в газовой магистрали.	Временно уменьшить давление, прикрыв кран на газовой магистрали, вызвать ремонтную службу.
Гаснет пламя горелки в положении ручки крана “малое пламя”.	Неотрегулирована подача газа в положении ручки крана “малое пламя”, малое давление в газовой магистрали.	Вызвать ремонтную службу для регулировки крана и давления в газовой магистрали.
Не поворачивается или заклинивает при повороте ручка крана.	Израсходовалась смазка в поворотном механизме крана.	Вызвать ремонтную службу для разборки и смазки крана.
Не вращается вертел.	Вертел не вставлен в муфту электродвигателя. Неисправлен электродвигатель или кнопка.	Вставить вертел. Заменить электродвигатель или кнопку.
При включении освещения духовки не горит лампа освещения.	Отсутствует напряжение в электрической сети. Перегорела лампа освещения.	Проверить наличие сетевого напряжения в розетке. При отключенной от электрической сети плите снять защитный стеклянный кожух лампы, вывернуть и заменить лампу, установить защитный кожух на место.
При открытом кране на газовой магистрали и неработающей плите появляется запах газа.	Нарушение герметичности в газопроводах или узлах плиты, газовой подводке от магистрали к плите.	Перекрыть и не открывать газовую магистраль. Проветрить помещение, не вести никакие работы с открытым огнем. Вызвать ремонтную службу для определения места и ликвидации утечки.
При нагревании и остывании плита издает звуки.	При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки.	Это не является причиной неисправности и не влияет на работоспособность плиты.

332243.034

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита газовая бытовая

Штамп ОТК

Продана _____

(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г._____

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

механиком _____

_____

(наименование организации)

Механик _____ Владелец_____

(подпись) (подпись)

“____”_____ 20___ г.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- неправильной установки или не заполнения «Талона на установку» на плиту;
- неправильного подключения и эксплуатации плиты;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличия на деталях плиты следов воздействия химических веществ;
- повреждений, вызванных животными или насекомыми;
- повреждений, вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т.п.

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

На электрические компоненты гарантийный срок 1 год.

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

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

Срок службы плиты - 10 лет.

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

Сервисный центр:
тел. (8412) 49-53-75, E-mail: servis@ppoevt.ru

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Плита в упаковке производителя может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. Условия транспортирования: температура окружающей среды от плюс 50 до минус 50 °С и относительной влажности 80 % при температуре плюс 25 °С.

При транспортировании должны быть исключены удары и перемещения плиты внутри транспортного средства.

До ввода в эксплуатацию плита должна храниться в упаковке производителя в закрытых отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5 до плюс 40 °С и относительной влажности 80 % при температуре плюс 25 °С.

РЕКОМЕНДАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

...ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов пустую духовку необходимо предварительно прогреть в течение 20-25 минут при температуре 220 ^{0}C .

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 230 ^{0}C в течение 20-25 минут. Противень рекомендуется устанавливать в середине духовки (по направляющим второго уровня снизу).

Перед установкой последующего противня с выпечкой необходимо прогреть пустую духовку в течение 8-10 мин при температуре 200 ^{0}C .

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

Пирог выпекается слишком сухим - в следующий раз необходимо повысить температуру на 10 ^{0}C, сократить время приготовления.

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

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

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

...ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РЫБЫ И МЯСА

Во избежании пересушивания мяса старайтесь готовить его кусками не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса птицы, рыбы задавайте низкую температуру (160-170^{0}C).

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200-210 ^{0}C, затем установить прежнее значение.

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

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

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт

Изъят с "____" _____ 20____г.
Исполнитель _____
(Фамилия,подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 1
на гарантийный ремонт

Продана магазином_____

Дата продажи_____

Штамп магазина_____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт

Изъят с "____" _____ 20____г.
Исполнитель _____
(Фамилия,подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 2
на гарантийный ремонт

Продана магазином_____

Дата продажи_____

Штамп магазина_____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3
на гарантийный ремонт

Изъят с "____" _____ 20____г.
Исполнитель _____
(Фамилия,подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 3
на гарантийный ремонт

Продана магазином_____

Дата продажи_____

Штамп магазина_____

(подпись продавца)

Исполнитель_____
(Фамилия, подпись)
Владелец_____
(Фамилия, подпись)
_____
(наименование предприятия,
_____
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

_____
(Должность и подпись руководителя
_____
предприятия, выполнившего ремонт)



Исполнитель_____
(Фамилия, подпись)
Владелец_____
(Фамилия, подпись)
_____
(наименование предприятия,
_____
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

_____
(Должность и подпись руководителя
_____
предприятия, выполнившего ремонт)



Исполнитель_____
(Фамилия, подпись)
Владелец_____
(Фамилия, подпись)
_____
(наименование предприятия,
_____
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

_____
(Должность и подпись руководителя
_____
предприятия, выполнившего ремонт)