СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Распаковка	4
Комплектность	4
Технические данные	5
Устройство плиты	6
Установка	9
Подключение к газовой магистрали	10
Перевод на другой тип газа	11
Экономия электроэнергии и расхода газа	12
Подготовка к работе	12
Порядок работы	13
Уход за плитой	23
Замена лампы освещения	25
Утилизация	25
Устранение неисправностей	26
Свидетельство о приёмке и продаже	28
Талон на установку	28
Гарантийные обязательства	29
Правила транспортирования и хранения	29
Рекомендации	30
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	31
Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит	

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Плита газовая с электрической духовкой 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». Незаполнение «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. Устройств для предварительной настройки и предварительной настройки плиты не требуется.

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

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

Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от плюс 10 до плюс 35 ºС;

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

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

Плита изготовлена в соответствиями с требованиями:

- технического регламента “О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе”,
- технического регламента “О безопасности низковольтного оборудования”,
- 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 ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Плиты относятся к классу 1 и классу 2 подкласс 1 по ГОСТ Р 50696.

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

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

Внимание! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании плиты. Не допускайте близко детей.

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

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

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

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

Использовать плиту допускается только в проветриваемых помещениях.

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации плиты не допускайте заливание горелок жидкостями.

При повреждении шнура питания, во избежании опасности, его должен заменить изготовитель или аналогичное квалифицированное лицо сервисной службы.

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.

Запрещается:

- эксплуатировать плиту в климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;
- 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! Во избежании возникновения пожара категорически запрещается:

- пользоваться неисправной плитой;
- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легковоспламеняющими веществами или хранить их в хозяйственном отделении плиты ;
- сушить над плитой бельё;
- эксплуатировать плиту без установки посуды на горелки плоскости готовки в целях обогрева помещения.

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! При несоблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

РАСПАКОВКА

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

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

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Модель плиты							
	606040.00гэ	606040.01гэ	606040.02гэ	606040.03гэ	606040.04гэ	606040.05гэ	606040.06гэ	606040.07гэ
Плита	1	1	1	1	1	1	1	1
Противень	2	2	2	2	2	2	2	2
Решётка электрической духовки	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка плоскости готовки	4	4	4	4	4	4	4	4
Фильтр	1	1	1	1	1	1	1	1
Комплекты принадлежностей: - для сжиженного газа ВТИС.103654.076; - для природного газа давлением 1300 Па ВТИС.103654.075*	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+	+	+
Упаковка	+	+	+	+	+	+	+	+
* - поставляются по отдельному договору.								

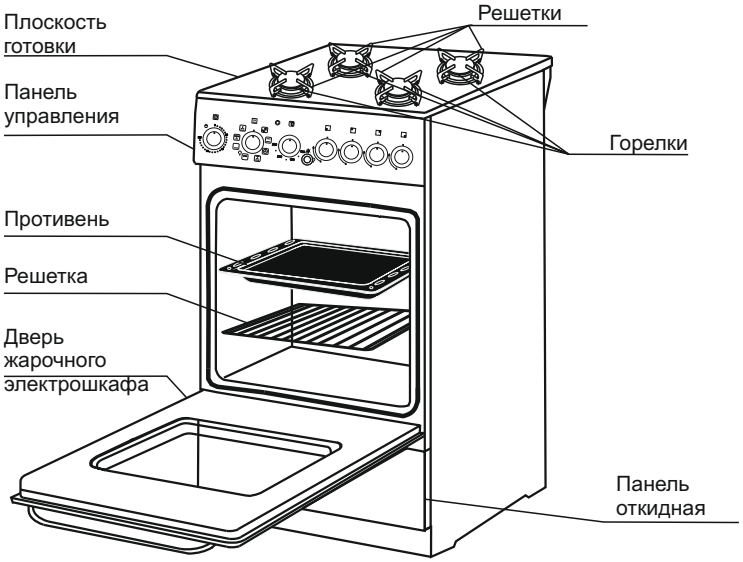
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты							
	606040.00гэ	606040.01гэ	606040.02гэ	606040.03гэ	606040.04гэ	606040.05гэ	606040.06гэ	606040.07гэ
Горелки плоскости готовки:								
- повышенной мощности 3,0 кВт (R) (ближняя правая);	1	1	1	1				
- нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (дальняя левая);	1	1	1	1	1	1	1	1
- нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (дальняя правая);	1	1	1	1	1	1	1	1
- пониженной мощности 1,0 кВт (A) (ближняя левая);	1	1	1	1	1	1	1	1
- повышенной мощности 3,3 кВт (R) (ближняя правая)					1	1	1	1
Устройство контроля пламени (УКП)	+	+	+	+	+	+	+	+
Электророзжиг:								
- в ручке управления;			+	+			+	+
- кнопкой на панели управления	+	+			+	+		
Электрическая духовка:								
- ТЭН - 1,1 кВт (нижний);	1	1	1	1	1	1	1	1
- ТЭН - 1,1 кВт+2,0 кВт (верхний+гриль);	1	1	1	1	1	1	1	1
- ТЭН 2,0 кВт (круговой)	1		1	1	1		1	1
Вентилятор конвекции (внутренний)	+		+	+	+		+	+
Освещение электрической духовки	+	+	+	+	+	+	+	+
Контроллер (5-ти кнопочный)			+				+	
Контроллер (3-х кнопочный)				+				+
Переключатель 9-ти позиционный	+		+	+	+		+	+
Переключатель 7-ми позиционный		+				+		
Таймер электромеханический	+	+						
Аналоговый таймер (часы)					+	+		
Терморегулятор	+	+		+	+	+		+
Индикаторная лампочка включения терморегулятора	+	+		+	+	+		+
Телескопические направляющие*	+	+	+	+	+	+	+	+
Номинальная тепловая мощность, кВт	7,5				7,8			
Общий объем расхода газа при номинальном давлении:								
- природного газа (G20), м^3/ч	0,714				0,743			
- сжиженного газа (G30), кг/ч	0, 54				0,567			
Масса плиты, кг	52							
Потребляемая электрическая мощность, не более, кВт	3,1							
Объем духовки, л	64							
Габариты плиты (ширина х глубина х высота), см	60х60х90							
* - поставляются по отдельному договору								

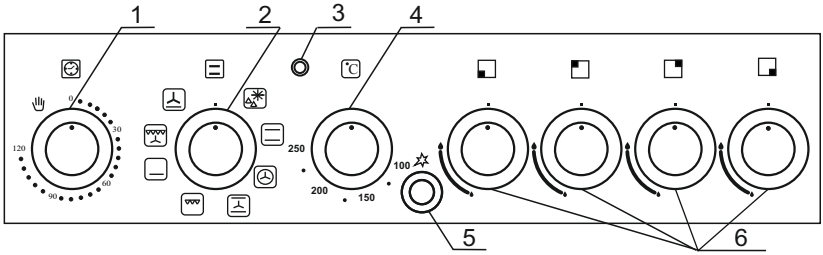
332243.072

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

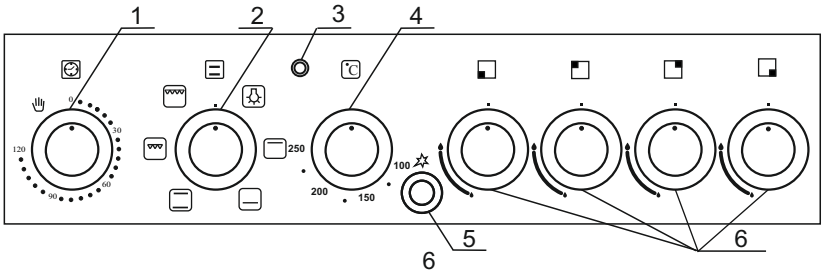
Устройство плиты модели 606040.00гэ с указанием основных частей показано на данном рисунке:



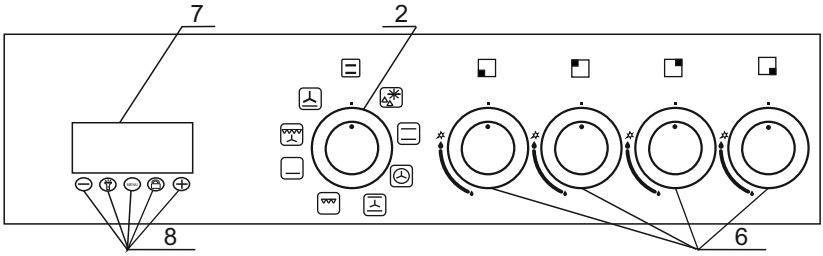
Панель управления плит моделей 606040.00гэ



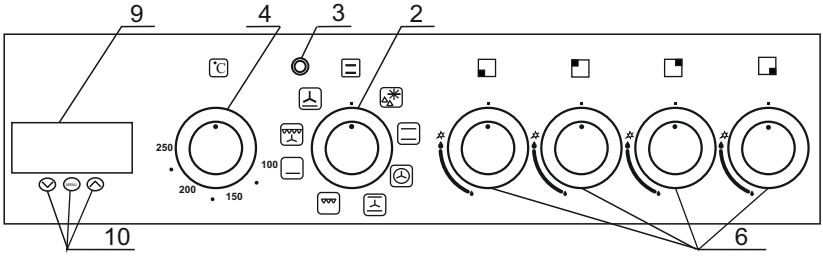
Панель управления плит моделей 606040.01гэ



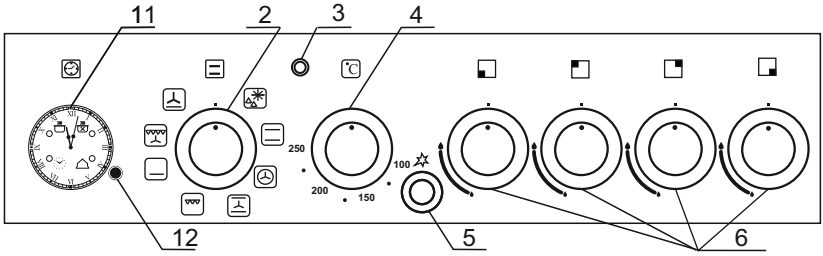
Панель управления плит моделей 606040.02гэ, 606040.06гэ



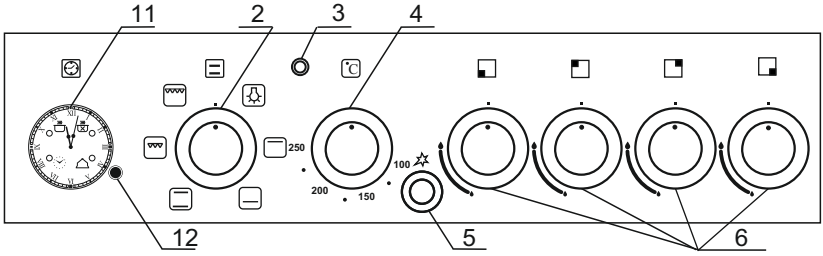
Панель управления плит моделей 606040.03гэ, 606040.07гэ



Панель управления плит моделей 606040.04гэ



Панель управления плит моделей 606040.05гэ



УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

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

1 - ручка таймера электромеханического;
2 - ручка переключателя управления электрической духовкой;
3 - сигнальная лампочка включения терморегулятора, гаснет при достижении заданной температуры;
4 - ручка терморегулятора;
5 - кнопка розжига;
6 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок;
7, 9 - дисплей программатора;
8,10 - кнопки программатора;
11 - аналоговый таймер с программатором;
12 - ручка управления аналогового таймера.

Поворотом ручки управления электрической духовкой по часовой стрелке, начиная с положения «0» (выключено), устанавливаются следующие режимы работы:

 - включение вентилятора конвекции;

 - включение верхнего и нижнего ТЭН-ов;

 - включение кругового ТЭН-а и вентилятора конвекции;

 - включение верхнего и нижнего ТЭН-ов, вентилятора конвекции;

 - включение ТЭН-гриля (ручка терморегулятора должна находиться в положении максимальной температуры);

 - включение нижнего ТЭН-а;

 - включение верхнего ТЭН-а, ТЭН-гриля, вентилятора конвекции;

 - включение нижнего ТЭН-а и вентилятора конвекции;

 - включение лампочки освещения;

 - включение верхнего ТЭН-а;

 - включение верхнего ТЭН-а, ТЭН-гриля.

Внимание! В плитах во всех положениях, за исключением «0», загорается лампочка освещения и остается включенной при всех других положениях, кроме “0”.

При включении терморегулятора загорается сигнальная лампочка и гаснет при достижении заданной температуры.

Регулировка температуры осуществляется поворотом ручки терморегулятора от 100 до 250 ºС при всех положениях ручки управления электрической духовкой, кроме положений «», «».

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

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

Электрическая духовка имеет две боковые решетки с четырьмя парами направляющих пазов, предназначенных для установки на требуемом уровне противня и решетки.

Дверь духовки застеклена 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. Крепление не требуется.

Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Плиту не следует присоединять к дымоходу.

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниям “Руководства по эксплуатации” и «Правилами безопасности в газовом хозяйстве» ПР 12-368-00. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений.

Параметры настройки плиты приведены в маркировке шильдика, расположенного на задней стенке плиты. Перед подключением проверить соответствуют ли условия подключения (вид газа, давление газа, напряжение питания) настройке плиты.

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». Незаполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

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

Горизонтальное минимально допустимое расстояние между плитой и вертикальными поверхностями должно быть не менее 20 мм.

Вертикальное минимально допустимое расстояние до всех горизонтальных поверхностей, расположенных над плитой, должно быть не менее 650 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:

- 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.

Со временем газовый кран может начать заедать, не поворачиваться или поворачиваться с трудом. Операция по разборке и смазке крана должна выполняться квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющим лицензию на право обслуживания газовых плит. Смазка должна выдерживать высокое давление, быть устойчивой к износу и частым нагрузкам, быть жаростойкой.

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.

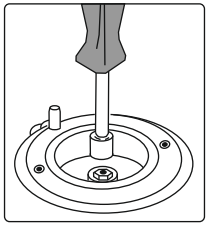
При переводе плит необходимо выполнить следующее:

- заменить инжекторы в соответствии с таблицей;
- выставить “малое пламя” на горелках плоскости готовки.

Тип горелки	Мощность горелки, кВт	Диаметр инжектора, мм					
		для природного газа					для сжиженного газа
		2000Па				1300Па	2900Па
Горелки плоскости готовки:		“S”	“S 2AE”	“ST”	“D”		
- пониженной мощности (A);	1,0	0,72	0,72	0,72	0,77	0,85	0,54
- 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

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.



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.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И РАСХОДА ГАЗА

Рациональное использование электроэнергии и газа позволяет снизить расходы, а выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов.

Нужно помнить о необходимости использования крышки на посуде, в противном случае потребление энергии возрастает.

Рекомендуется использовать остаточное тепло нагревательных элементов, для чего выключать нагревательные элементы жарочного электрошкафа за 5 - 10 минут до конца приготовления пищи.

Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.

Загрязненное резиновое уплотнение электрошкафа способствует потере тепла.

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

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

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

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

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 ТЭН-ы электрической духовки в течение 30 мин при установке ручки в положение «200» . Возможно кратковременное появление запаха «нового прибора» и дыма от обгорания ТЭН-в. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

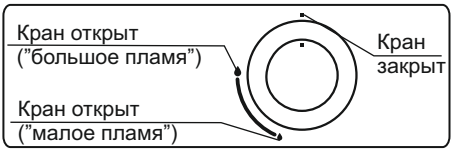
Газовые горелки

Устройство газовой горелки представлено на рисунке:



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

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



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

Горелки зажигают в положении крана - "большое пламя". При затруднении зажигания горелок с помощью электророзжига при положении крана "большое пламя" рекомендуется производить электророзжиг в положении крана "малое пламя". Регулировка пламени горелок должна проводиться между положениями "большое пламя" и "малое пламя".

Для проверки стабильной работы горелок необходимо проконтролировать устойчивость горения при повороте ручки крана из положения "большое пламя" в положение "малое пламя". Пламя должно быть ровным по всей огневой поверхности, не иметь проскоков, отрыва, желтых языков.

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. После зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени - **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 8-10 с**. Зажигается та горелка, на которую подаётся газ.

Если горелка не зажглась, следует повторить розжиг снова через несколько минут.

В плитах используется многоискровой электророзжиг.

Электрошкаф

В плитах моделей 606040.00гэ, 606040.01гэ управление электрошкафом выполняется следующим образом: ручкой переключателя «⊟» устанавливается необходимый режим работы, ручкой терморегулятора « ⍁ » задается

ПОРЯДОК РАБОТЫ

необходимая температура, ручкой таймера « ⏲ » устанавливается необходимое время приготовления. Загорается сигнальная лампочка включения терморегулятора и гаснет при достижении заданной температуры.

Таймер электромеханический

Таймер электромеханический предназначен для автоматического отключения электрошкафа по истечении заданного ручкой таймера времени .

Время установки таймера от 10 до 120 мин.

При положении “0" таймера ни при каком режиме электрошкаф включен быть не может.

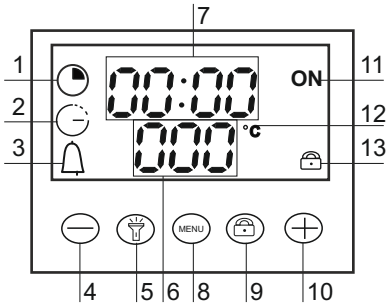
Возможность включения электрошкафа имеется в двух положениях:

- при повороте ручки таймера против часовой стрелки в положение “ ✋ “,
- после задания времени поворотом ручки таймера по часовой стрелке от 10 до 120 мин.

По истечении заданного времени ручка таймера устанавливается в положение “0" и электрошкаф отключается.

При необходимости работы электрошкафа без задания времени его работы ручку таймера следует повернуть в положение “✋ “.

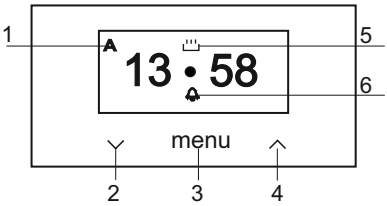
В плитах моделей 606040.02гэ, 606040.06гэ управление электрической духовкой выполняется контроллером со следующими функциями:



1 - индикация активации программы «Длительность приготовления» в формате чч:мм;
2 - индикация активации программы «Время окончания приготовления» в формате чч:мм;
3 - индикация активации программы «Звуковой сигнал (будильник)» в формате чч:мм;
4 - кнопка «минус», уменьшение любого устанавливаемого значения;
индикация включения ТЭН духовки;
5 - кнопка включения/выключения освещения духовки;
6 - индикация температуры;
7 - индикация времени;
8 - кнопка «меню», выбор различных режимов настройки;
9 - кнопка блокировки кнопок, включение режима «Блокировка от детей»;
10 - кнопка «плюс», увеличение любого устанавливаемого значения;
11 - индикация включения электрошкафа;
12 - индикация достижения заданной температуры;
13 - индикация активации режима «Блокировка кнопок».

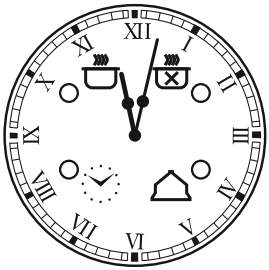
ПОРЯДОК РАБОТЫ

В плитах моделей 606040.03гэ, 606040.07гэ управление электрической духовкой выполняется контроллером со следующими функциями:



1 - индикация автоматического режима;
2 - кнопка «минус», зона уменьшения времени выбранной настройки, изменение тональности звукового сигнала;
3 - кнопка «меню», зона управления режимами работы таймера;
4 - кнопка «плюс», зона увеличения времени выбранной настройки;
5 - индикация включения электрошкафа;
6 - индикация включения режима «Будильник».

В плитах моделей 606040.04гэ, 606040.05гэ управление электрической духовкой выполняется аналоговым таймером со следующими функциями:



Функции аналогового таймера:

- режим установки времени суток;
- режим «Будильник»;
- режим установки отложенного начала приготовления;
- режим установки окончания времени приготовления.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Порядок работы контроллера плит моделей 606040.02гэ, 606040.06гэ

При подключении электрошкафа к электрической сети или после прерывания подачи электропитания индикация времени «12:00» (7) на дисплее программатора мигает. Это означает, что необходимо установить время, в противном случае заданные программы будут работать неправильно.

Режим «Установка времени»

Кнопками " - " (4) и " + " (10) установите текущее время, сохраните настройки кнопкой «MENU» (8).

Мигание двоеточия индикации времени (7) означает выход контроллера из режима установки.

Повторная активизация режима установки времени возможна при нажатии кнопки «MENU».

При нажатии кнопок " + " и " - " время увеличивается или уменьшается со скоростью, меняющейся в зависимости от продолжительности удерживания кнопки.

Вход/выход из режимов работы сопровождается коротким звуковым сигналом.

Режим «Приготовление»

Установите ручкой переключателя управления электрошкафом необходимый режим приготовления, при этом загорится индикация «ON» (11), на индикации температуры (6) попеременно будут отображаться установленная по умолчанию температура «180 °С» и фактическая температура внутри электрошкафа. Индикация температуры «°С » (12) должна мигать.

Установите кнопками " - " (4) и " + " (10) необходимую температуру внутри электрошкафа. Температура устанавливается в диапазоне от 30 до 250 °С.

При достижении температуры внутри электрошкафа установленной индикация температуры «°С » (12) перестает мигать и горит постоянно. Должен прозвучать короткий двойной звуковой сигнал. На индикации (6) должна отображаться заданная температура.

В таком режиме электрошкаф может работать 10 ч.

Режим «Длительность приготовления»

Установите ручкой переключателя управления электрошкафом необходимый режим приготовления, кнопками " - " (4) и " + " (10) необходимую температуру внутри электрошкафа (см. режим «Приготовление»).

Не позднее чем через 4 с нажмите кнопку «MENU» (8), должна загореться индикация « ◔ » (1) и начать мигать индикация времени (7). Кнопками " - " (4) и " + " (10) установите длительность приготовления от 1 мин до 10 ч, начнет мигать двоеточие и на индикаторе (7) будет отображаться установленная длительность приготовления с обратным отсчетом.

По окончании длительности приготовления должен прозвучать сигнал, мигать индикация времени (7) и индикация « ◔ » (1).

Для прекращения сигнала нажмите любую кнопку для завершения режима нажмите кнопку «MENU», должны погаснуть индикация « ◔ » (1) и «ON» (11). Индикация времени (7) отображает текущее время.

Для повторной активации данного режима необходимо перевести ручку переключателя управления электрошкафом в положение «0» и вновь повторить вышеперечисленные действия.

Режим «Отложенный старт»

Выберите необходимый режим, температуру и длительность приготовления (см. режим «Длительность приготовления»).

Нажмите кнопку «MENU» (8), должна загореться индикация « » (2) и начать мигать индикация времени (7) с отображением текущего времени плюс длительность приготовления, индикация «ON» (11) и индикация температуры (6).

Кнопками " - " (4) и " + " (10) установите время отложенного старта.

При достижении данного времени прозвучит звуковой сигнал, индикация « » (2) погаснет, загорится индикация « » (1), что означает включение режима приготовления с индикацией обратного отсчета времени.

По окончании времени приготовления должен прозвучать сигнал, мигать индикация времени (7) и индикация « » (1).

Для прекращения сигнала нажмите кнопку «MENU» (8), должны погаснуть индикация « » (1) и «ON» (11). Индикация времени (7) отображает текущее время суток.

Таймер обратного отсчета

Нажмите 2 раза кнопку «MENU» (8), должна загореться индикация « » (3). Кнопками " - " (4) и " + " (10) установите время , для подтверждения установки нажмите на кнопку «MENU» (8). По завершении установленного времени прозвучит звуковой сигнал, индикация « » (3) будет мигать. Для прекращения сигнала нажмите на любую кнопку, должна погаснуть индикация « » (3).

Включение таймера обратного отсчета не влияет на процесс приготовления пищи, является звуковым сигналом.

Включение освещения

Включение/выключение освещения электрошкафа осуществляется кнопкой « » (8). Время включения составляет 5 мин.

Режим «Блокировка кнопок»»

При нажатии и удерживании кнопки « » (9) более 3 с контроллер блокирует электрошкаф, при этом загорается символ блокировки « » (13).

При включенной функции блокировки исключается реагирование электрошкафа на нажатие любых кнопок. При нажатии любой кнопки звучит длительный сигнал.

Для отключения блокировки нажмите и удерживайте более 3 с кнопку « », символ « » должен погаснуть.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Порядок работы контроллера плит моделей 606040.03гэ, 606040.07гэ

При подключении электрошкафа к электрической сети или после прерывания подачи электропитания индикация времени «12·00» и индикация автоматического режима «А» (1) на дисплее программатора мигает. Это означает, что необходимо установить время, в противном случае заданные программы будут работать неправильно.

После прерывания подачи электропитания программирование контроллера необходимо повторить.

Если индикация «А» (1) горит, то электрошкаф работает в автоматическом режиме.

Если индикация «А» (1) мигает, то электрошкаф находится в режиме ожидания или режим завершен.

Электрошкаф в режиме включения ТЭН-ов набирает температуру 200 °С за 10-15 мин.

Режим «Установка времени»

Одновременно нажмите кнопки « ⌄ » (2) и « ⌃ » (4) или кнопку «menu» (3). Погаснет индикация»А» (1), загорится индикация « ⏲ » (5). Мигающая разделительная точка указывает на готовность установки времени. Кнопками « ⌄ » (2) и « ⌃ » (4) установите текущее время.

Режим «Будильник»

Будильник не обладает функцией включения/выключения электрошкафа, его следует использовать только для задания интервалов времени. Установка будильника выполняется независимо от других программ.

Нажмите кнопку «menu» (3), загорится индикация « 🔔 » (6). Кнопками « ⌄ » (2) и « ⌃ » (4) установите время, по окончании которого прозвучит звуковой сигнал. Индикация « 🔔 » (6) будет гореть до окончания времени.

Для досрочного отключения данного режима нажмите кнопку «menu» (3), кнопкой « ⌄ » (2) установите время «00·00».

Тональность звукового сигнала

Продолжительность звукового сигнала составляет 7 мин.

Тональность сигнала можно изменить, для чего одновременно нажмите кнопки « ⌄ » (2) и « ⌃ » (4), при этом начнет мигать точечный индикатор. Нажмите кнопку «menu» (3). На табло появится надпись «top 1» или «top 2» или «top 3».

Режим «Приготовление/окончание приготовления»

Нажмите кнопку «menu» (3) и выберите команду «dur» (продолжительность приготовления) или «end» (окончание приготовления), при этом загорится индикация « ⏲ » (5), индикация «А» (1) будет мигать. На табло будет чередоваться индикация «00·00» и индикация «dur». Нажмите кнопки « ⌄ » (2) и « ⌃ » (4) и установите продолжительность приготовления или время окончания приготовления. Будут гореть индикация «А» (1), индикация « ⏲ » (5).

Установите ручкой переключателя управления электрошкафом необходимый режим приготовления, ручкой терморегулятора необходимую температуру внутри электрошкафа. Будут гореть индикация «А» (1) и индикация « ⏲ » (5).

По истечении заданного времени электрошкаф выключится, о чем известит звуковой сигнал. Индикация «⏦» (5) погаснет, индикация «А» (1) будет мигать.

Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

Установите ручки переключателя управления электрошкафом и терморегулятором в положение «0».

Нажмите кнопку «menu» (3), что переведет таймер в режим часов, при этом индикация «⏦» (5) погаснет, индикация «А» (1) будет мигать.

Режим «Отложенный старт»

Нажмите кнопку «menu» (3) и выберите команду «dur» (продолжительность приготовления), при этом загорится индикация «⏦» (5), индикация «А» (1) будет мигать. На табло будет чередоваться индикация «00·00» и индикация «dur». Нажмите кнопки « ⌄ » (2) и « ⌃ » (4) и установите продолжительность приготовления. Будет гореть индикация «А» (1) и индикация «⏦» (5).

Нажмите кнопку «menu» (3) и выберите команду «end» (окончание приготовления), при этом загорится индикация «⏦» (5), индикация «А» (1) будет мигать. На табло будет чередоваться индикация «00·00» и индикация «end». Нажмите кнопки « ⌄ » (2) и « ⌃ » (4) и установите время окончания приготовления. Будут гореть индикация «А» (1), индикация «⏦» (5) погаснет.

Установите ручкой переключателя управления электрошкафом необходимый режим приготовления, ручкой терморегулятора необходимую температуру.

электрошкаф включится и загорится индикация « ⏦ » (5). Отработав время приготовления электрошкаф выключится, о чем известит звуковой сигнал. Индикация «⏦» (5) погаснет, индикация «А» (1) будет мигать.

Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

Установите ручки переключателя управления электрошкафом и терморегулятором в положение «0».

Нажмите кнопку «menu» (3), что переведет таймер в режим часов, при этом индикация «⏦» (5) погаснет, индикация «А» (1) будет мигать.

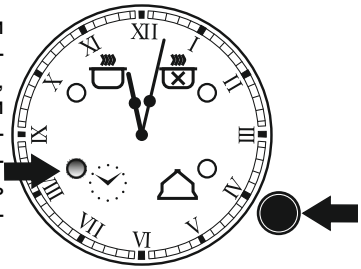
При данном режиме необходимо задавать продолжительность приготовления и время окончания приготовления. Контроллер время включения электрошкафа вычислит сам.

Отмена режима

Если необходимо отменить заданный режим, то нажмите кнопки « ⌄ » (2) и « ⌃ » (4). Режим отменится, индикация «А» погаснет.

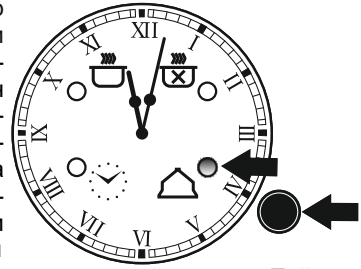
ПОРЯДОК РАБОТЫ

Порядок работы контроллера плит моделей 606040.04гэ,606040.05гэ



При подключении электрошкафа к сети питания появляется мигающая световая индикация рядом со знаком времени суток «», сигнализирующая о необходимости установки времени. Для отключения индикации необходимо один раз нажать на ручку таймера. Для установки времени суток необходимо 4 раза нажать на ручку программатора, так чтобы снова появилась мигающая световая индикация рядом со знаком времени суток. Затем необходимо повернуть ручку таймера для установки времени. Если в течение 10 с не будет повернута ручка таймера, то установка времени будет отменена.

Работа таймера в режиме звукового оповещения



В состоянии по умолчанию, программатор позволяет использовать ручной запуск духовки используя ручки установки режимов и температуры нагрева. Таймер может быть установлен в режиме звукового оповещения, без автоматического отключения нагрева духовки. Для активации данного режима необходимо 3 раза нажать на ручку программатора, так чтобы появилась мигающая световая индикация рядом со знаком таймера «». Для увеличения или уменьшения времени, поверните ручку по или против часовой стрелки. Таймер может быть установлен на время от 2 минут и более. Сразу после установки времени необходимо нажать 1 раз на ручку программатора для того, чтобы подтвердить установку таймера. Таймер начинает отсчет времени, а индикатор горит постоянно.

Для просмотра установленного времени после начала работы таймера необходимо один раз нажать на ручку программатора. Для отмены установленного таймера, необходимо нажать и удерживать несколько секунд ручку программатора до тех пор, пока индикатор таймера не погаснет.

Когда установленное время работы таймера сравняется с текущим временем, прозвучит звуковой сигнал сигнализирующий об окончании работы таймера. Для немедленного отключения звукового сигнала необходимо 1 раз нажать на ручку программатора. Автоматическое отключение звукового сигнала произойдет через 1 минуту.

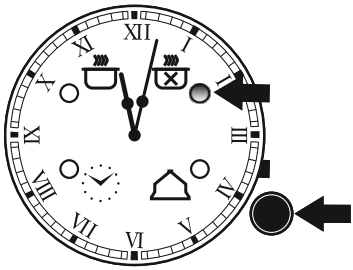
Внимание! Установка таймера в режиме звукового оповещения возможна только тогда, когда не задействованы другие режимы работы программатора.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Режим работы таймера с заданной продолжительностью времени приготовления

В этом режиме работы таймера задаётся время приготовления, по истечении которого программатор отключает нагрев и звучит звуковой сигнал.

Для начала работы в данном режиме необходимо при помощи ручки электрошкафа установить требуемый режим приготовления. Ручкой терморегулятора установить необходимое значение температуры приготовления. Для установки окончания времени приготовления необходимо 2 раза нажать на ручку программатора, так чтобы появилась мигающая световая индикация рядом со знаком «⏲». Для увеличения или уменьшения времени, поверните ручку по или против часовой стрелки. Таймер может быть установлен на время от 2 минут и более. Сразу после установки времени необходимо нажать 1 раз на ручку программатора для того, чтобы



подтвердить установку таймера. Таймер начинает отсчет времени, а индикатор горит постоянно.

Для просмотра установленного времени после начала работы таймера необходимо один раз нажать на ручку программатора. Для отмены установленного таймера, необходимо нажать и удерживать несколько секунд ручку программатора до тех пор, пока индикатор таймера не погаснет.

Когда установленное время работы таймера сравняется с текущим временем, появится мигающая световая индикация рядом со знаком « ⏲ », включится звуковой сигнал сигнализирующий об окончании работы таймера, освещение электрошкафа и сигнальная лампочка терморегулятора погаснут, автоматически отключится нагрев.

ВНИМАНИЕ! Для завершения работы электрошкафа не забудьте повернуть ручку терморегулятора и ручку управления режимами в нулевое положение.

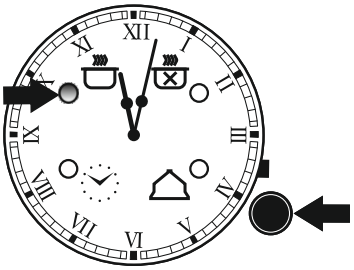
Для немедленного отключения звукового сигнала необходимо 1 раз нажать на ручку программатора. Автоматическое отключение звукового сигнала произойдет через 1 минуту.

Режим отложенного запуска приготовления через заданный промежуток времени

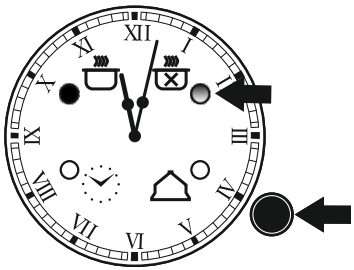
В этом режиме задаются общее время приготовления продукта и промежуток времени, через который начнётся приготовление продукта.

Для начала работы в данном режиме необходимо при помощи ручки электрошкафа установить требуемый режим приготовления. Ручкой терморегулятора установить необходимое значение температуры приготовления.

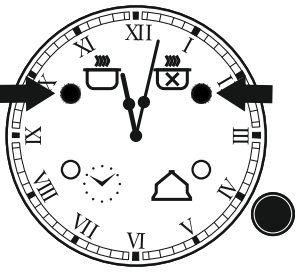
ПОРЯДОК РАБОТЫ



Для установки времени отложенного запуска приготовления необходимо 1 раз нажать на ручку программатора, так чтобы появилась мигающая световая индикация рядом со знаком отложенного начала приготовления «☕». Для установки времени начала приготовления поверните ручку программатора. Таймер может быть установлен на время от 2 минут и более. Сразу после установки времени необходимо нажать 1 раз на ручку программатора так как индикатор продолжает мигать в течение нескольких секунд после последнего вращения. Если в течение этого времени Вы не нажмете на ручку программатора, то произойдет автоматическая отмена выбранной программы.



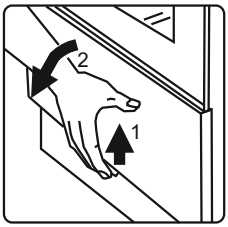
После нажатия на ручку программатора световой индикатор рядом со знаком «☕» будет непрерывно светиться и появится мигающая световая индикация рядом со знаком режима установки окончания времени приготовления «☕». Для установки времени окончания приготовления поверните ручку программатора. Таймер может быть установлен на время от 2 минут и более. Сразу после установки времени необходимо нажать 1 раз на ручку программатора для того, чтобы подтвердить установку таймера. После нажатия на ручку программатора световые индикаторы рядом со знаками «☕» и «☕» будут непрерывно светиться. Освещение электрошкафа и сигнальная лампочка терморегулятора должны погаснуть. После прохождения заданного промежутка времени погаснет световой индикатор рядом со знаком отложенного начала приготовления «☕», включится освещение электрошкафа и сигнальная лампочка терморегулятора, начнется приготовление продукта.



Когда установленное время окончания приготовления сравняется с текущим временем, световой индикатор рядом со знаком окончания времени приготовления «☕» начнет мигать, включится звуковой сигнал, освещение электрошкафа и сигнальная лампочка терморегулятора погаснут, автоматически отключится нагрев.

ВНИМАНИЕ! Для завершения работы электрошкафа не забудьте повернуть ручкутерморегулятора и ручку управления режимами в нулевое положение.

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.

Не используйте жесткие абразивные очистители или жесткие скребки для чистки стекла двери электрошкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть тёплой водой с моющим средством и протирать мягкой сухой тканью. Горелки и другие объёмные 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.

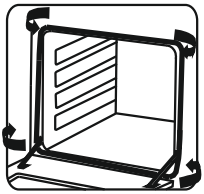
Загрязнённые и мокрые свечи электророзжига могут не работать. При чистке плоскости готовки и свечей нужна особая аккуратность, т.к. сломанная свеча ремонту не подлежит, её следует заменить.

Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

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

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

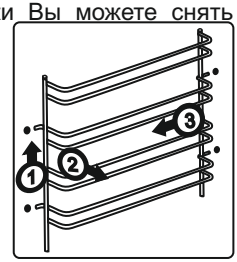
Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира.
Значительно легче мыть электрическую духовку, пока она еще тёплая.



Когда Вы моете плиту внутри, резиновое уплотнение двери жарочного электрошкафа лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.

Для улучшения и упрощения очистки стенок духовки Вы можете снять боковые решётки. Для этого необходимо:

1. Приподнять передний край решётки вверх;
2. Отвести решётку внутрь духовки;
3. Потянуть решётку на себя, освободив её из дальних отверстий.



После очистки установку решётки провести в обратном порядке: сначала необходимо вставить решётку в дальние гнезда, а затем в передние и потянуть вниз.

Если решётка в духовке крепится винтами, то для её снятия необходимо открутить два винта.

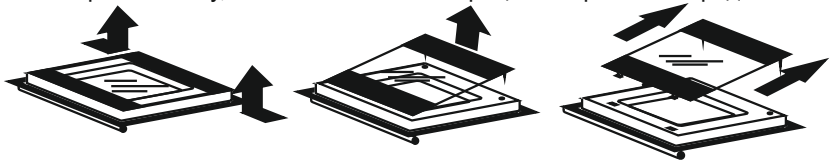
После сборки проверьте надежность установки решёток и прочность их фиксации.

Чистка стекла двери электрошкафа

Плита оборудована стеклянной дверью. Внутреннее стекло можно легко снять без использования каких-либо инструментов. Блокировочная система без наружных винтов обеспечивает чистку стекла.

Чтобы снять внутреннее стекло с двери необходимо:

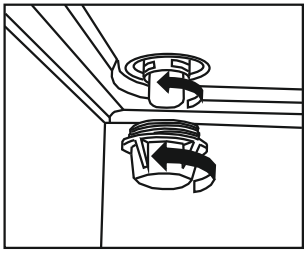
- полностью открыть дверь;
- при помощи плоской отвертки с дальней стороны от Вас одновременно осторожно поддеть с двух боковых сторон стекло и приподнять вверх за край;
- вынуть стекло из отверстий, двигая его от себя вперед и вверх;
- завершив чистку, выполните эти же операции в обратном порядке.



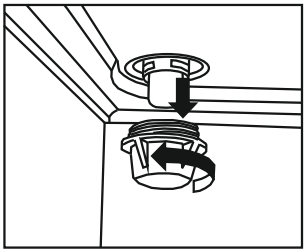
Внимание! Обратите внимание на правильность последовательности при установке стекла.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

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



Лампа с цоколем E14



Лампа с цоколем G9

Отключите плиту от электрической сети, вынув из розетки вилку шнура питания или отключив автоматический выключатель (автомат).

Открутите стеклянный плафон.

Извлеките вышедшую из строя лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

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

Лампа должна быть с цоколем E14 или цоколем G9 в зависимости от комплектации и рассчитанна на работу при высокой температуре в духовке (плюс 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. В плите использованы материалы, которые могут подлежать повторному использованию.

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

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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 отделителей, инжектора. Неправильно установлена крышка горелки.	Прочистить отверстия отделителей, инжектора. Установить крышку горелки на место.
Зажигается и при отпускании ручки управления краном гаснет горелка плоскости готовки.	Неисправны элементы системы газ-контроля: - слабый поджим контакта термопары; - увеличенное расстояние между контактами термопары и огневыми отверстиями горелки.	Вызвать ремонтную службу для решения проблем: 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.	Вызвать ремонтную службу для решения проблем: - заменить свечу, блок электророзжига,. Прочистить и просушить свечу.
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.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не поворачивается или заклинивает при повороте ручка крана.	Израсходовалась смазка в поворотном механизме крана.	Вызвать ремонтную службу для разборки и смазки крана.
При включении 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.
Отсутствует индикация.	Перегорела индикаторная лампочка.	Вызвать ремонтную службу для решения проблем: - заменить лампочку.
Не нагревается ТЭН электрошкафа.	Перегорел ТЭН. Неисправен переключатель электрошкафа.	Вызвать ремонтную службу для решения проблем: - заменить ТЭН, - заменить переключатель.
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.

332243.072

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита газовая
с электрической
духовкой
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 плиты при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

Гарантийный срок - 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.

При установке плиты в общежитии или эксплуатации плиты двумя или более семьями гарантийный срок составляет 2 месяца.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- неправильной установки или незаполнения «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, на 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.

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.

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.

РЕКОМЕНДАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

Хотим предупредить Вас, что эти рекомендации носят приблизительный характер, так как время и температура приготовления во многом зависит не от самой плиты, а от 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.

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов пустую духовку необходимо предварительно прогреть в течение 20-25 минут, установив ручку управления в положение «200».

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 225 ^{0}C в течение 20-25 минут. Противень рекомендуется устанавливать по направляющим второго уровня сверху. Выпечку производить при закрытой двери духовки. Перед установкой последующего противня с выпечкой, необходимо прогреть пустую духовку в течение 8-10 минут при установке ручки управления в положение «200».

Во время выпечки старайтесь не открывать дверь духовки. Наблюдайте за приготовлением через смотровое 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 темная - 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.

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РЫБЫ И МЯСА

Во избежании пересушивания мяса старайтесь готовить его порциями не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса птицы, рыбы задавайте низкую температуру (150-175^{0}C).

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200-220 ^{0}C, затем установить прежнее значение.

Общее правило: чем больше порция, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть продукт посередине решетки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки поливайте блюдо образовавшим жиром.

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

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НА ГРИЛЕ

В режиме «Гриль» предпочтительно готовить продукты средних размеров (не более 1,5 кг), а для более крупных использовать приготовление на противне.

Приготовление на гриле можно вести на решетке, установленной в направляющие первого или второго уровня сверху.

При приготовлении мясного блюда на решетке необходимо поместить под него противень для сбора образующегося жира. Этим жиром следует поливать мясо для его равномерного подрумянивания.

Режим «Гриль» также можно использовать для создания золотистой корочки на блюдах, приготовленных обычным способом. При таком использовании его следует включить на 2-3 минуты, пока нагревательный элемент не приобретет ярко-красный цвет.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт

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

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 1
на гарантийный ремонт

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)