Таблица 8

№	Элементы комфортности плиты			Модель плиты																							
				6100	6100-01	6100-02	6100-03	6100-04	6500-02	6500-03	6500-04	6300-02	6300-03	6300-04	6700-02	6700-03	6700-04	5100	5100-01	5100-02	5100-03	5100-04	5300-02	5300-03	5300-04	5500-02	5500-03	5500-04
1	Таймер	электронный многофункциональный (функции: часы, будильник, отключение горелок стола и духовки)						•			•			•			•					•			•			•
		электронный	кнопочный				•														•							
			сенсорный							•			•			•							•			•		
		механический				•			•			•			•			•			•			•			•	
2	"Газ-контроль" горелок	духовки		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		стола					•	•		•	•		•	•		•	•				•	•	•		•	•	•	•	•
3	Электророзжиг горелок	духовки				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
		стола			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
4	Кнопка розжига	на ручках управления					•	•		•	•		•	•		•	•	•				•	•		•	•		•	•
		на панели управления			•	•			•			•			•				•	•	•			•					
5	Двухзонная горелка стола															•	•											
6	Горелка гриль					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
7	Вертел					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
8	Шашлычница																	•											
9	Управление духовкой	термостат (ТУП)				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
		кран с безопасностью		•	•														•	•									
10	Подсветка духовки	одинарная			•															•	•								
		двойная				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
11	Направляющие духовки	проволочные			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
		штампованные		•															•	•									
12	Ящик выдвижной			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
13	Решетка стола	чугунная			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		сварная		•															•										

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

ПЛИТЫ
газовые бытовые

AZ BY GE KG KZ MD RU TJ TM UA UZ

- ✓ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГ ГОРЕЛОК СТОЛА И ДУХОВКИ
- ✓ "ГАЗ-КОНТРОЛЬ" ГОРЕЛОК СТОЛА И ДУХОВКИ
- ✓ ДВОЙНАЯ ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ
- ✓ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР, УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОРЕЛКАМИ СТОЛА И ДУХОВКИ
- ✓ ПРОВОЛОЧНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ
- ✓ ШАШЛЫЧНИЦА

GEFEST

ПГ 5100 ПГ 6100
ПГ 5300 ПГ 6300
ПГ 5500 ПГ 6500
ПГ 6700

Уважаемый покупатель!

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

Кулинарных успехов желает Вам GEFEST-город Брест.

[59] 6100-40-3_seq.indd
Обл6100-33.indd
№ заказа

Продолжение таблицы 7

Модификация плиты	Отличительные особенности модификации от основного исполнения плиты											Основное исполнение плиты, на которое распространяется модификация
	Цвет плиты	Дизайн плиты	Крышка стола	Электророзжиг	Вертел	Таймер механический	Таймер аналоговый	Ручки управления	Двухзонная горелка стола	Подсветка духовки	Горелки стола	
0044	Ч	N										**6500-02...-04; 5500-02...-04**
0045	К	N										
0046	Ч	N	Ск									**6300-02...-04; 5300-02...-04**
0047	К	N	Ск									
0050	С	М	Ск		-В	-Т						**5300-02**
0051	С	М			-В	-Т						**5500-02**
0066	С	М	Ск									**6300-02...-04; 5300-02...-04**
0068	С											**6100-02; 5100-02; 6500-02...-04,5500-02...-04**
0069	Ч	Нн										**5500-02; 6500-04**
0070		М							Дг			**6500-04**
0071	К	М							Дг			
0072		N							Дг			
0073	Ч	М							Дг			
0074	Ч	N							Дг			
0075	К	N							Дг			
0076	Ч	М	Ск									**5300-02...-04**
0079	Ч	Ру	Ск					Рз				**6100-01; -02;**
	Ч	Ру	Ск				Та	Рз				**6100-03**
0081		Р	Ск					Рз				**6100-02; 5100-02;**
0083	Ч	Р	Ск					Рз				
0085		Р			-В	-Т		Рз		Оп		
0087	Ч	Р	Ск		-В	-Т		Рз		Оп		
0102			Щ								-Вг	**5100-00**
0113		М						Ст		Оп		**6500-02; 5500-02**
0114	К	М						Ст		Оп		
0115	Ч	N						Ст		Оп		
0118		У			-В	-Т				Оп		**6100-02**
0119	К	У			-В	-Т				Оп		
0144	Кр	Рн	Ск					Рб				
0145	Кр	Рн						Рб				
0167	Кр											**6100-02; 5100-02;**
0179	Ч	Ру	Ск					Рб				**6100-01; -02;**
	Ч	Ру	Ск				Та	Рб				**6100-03**
0181		Р	Ск					Рб				**6100-02; 5100-02**
0182	Кр	Р	Ск					Рб				
0183	Ч	Р	Ск					Рб				
0185		Р			-В	-Т		Рб		Оп		
0186	Кр	Р			-В	-Т		Рб		Оп		
0187	Ч	Р	Ск		-В	-Т		Рб		Оп		
0228		Вл							Дг			**6500-03**
0279	Кр	Ру	Ск				Та	Рб				**6100-03**

- Цвет плиты: «**К**» - коричневый, «**Ч**» - чёрный, «**Кр**» - кремовый, «**С**» - серый.
- Дизайн плиты: «**Н**» - фронт из нержавеющей стали, «**Нн**» - декорирование плиты накладками из нержавеющей стали, «**N**» - рисунок «Nord», «**М**» - рисунок «Мрамор», «**Р**» - плита в стиле «Ретро», «**Ру**» - плита в стиле «Ретро», рисунок «Узоры», «**Рн**» - плита в стиле «Ретро» с металлической накладкой на дверце духовки, «**У**» - рисунок «Узоры», «**Вл**» - рисунок «Волна».
- Крышка стола: «**Ск**» - стеклянная крышка, «**Щ**» - щиток вместо крышки.
- Электророзжиг: «**-Э**» - плита без электророзжига.
- Вертел: «**-В**» -плита без вертела.
- Таймер механический: «**-Т**» - плита без таймера, «**Т**» - плита с таймером.
- Таймер аналоговый: «**Та**» - плита с таймером аналоговым вместо электронного.
- Ручки управления: «**Ст**» - плита с ручками управления «Стандарт», «**Рз**» - плита с ручками управления «Ретро » - золото, «**Рб**» - плита с ручками управления «Ретро» - бронза.
- Двухзонная горелка стола: «**Дг**» - плита с двухзонной горелкой стола.
- Подсветка духовки: «**Оп**» - одинарная.
- Горелки стола: «**-Вг**» - плита без вспомогательной горелки стола.

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке
6100.00.0.000 РЭ**

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит	на обложке
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	2
3 Технические характеристики	4
4 Комплектность	5
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	6
5.2 Панель управления	7
5.3 Горелки стола	8
5.4 Духовка	8
5.5 Гриль	10
5.6 Вертел	11
5.7 Шашлычница	12
5.8 Подсветка духовки	12
5.9 Таймер механический	12
5.10 Аналоговый таймер	13
5.11 Таймер электронный кнопочный	14
5.12 Таймер электронный сенсорный	15
5.13 Таймер электронный многофункциональный кнопочный	17
5.14 Крышка плиты	19
5.15 Хозшкафчик	19
6 Установка	19
7 Подключение	20
7.1 Подсоединение к газовой сети (баллону)	20
7.2 Подсоединение к электрической сети	21
7.3 Рекомендации ремонтным службам	22
8 Практические советы	
8.1 По использованию горелок стола	23
8.2 По приготовлению в духовке	23
8.3 По приготовлению пирогов	23
8.4 По приготовлению мяса и рыбы	25
9 Обслуживание плиты	
9.1 Уход за плитой	25
9.2 Чистка духовки	26
9.3 Замена лампы	27
10 Возможные неисправности и методы их устранения	28
11 Техническое обслуживание плиты	29
12 Транспортирование и хранение	29
13 Утилизация	29
14 Гарантии изготовителя	30
Приложение: гарантийная карта	

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты газовые бытовые (далее по тексту плиты) моделей ПГ 6100, ПГ 6300, ПГ 6500, ПГ 6700, ПГ 5100, ПГ 5300, ПГ 5500 их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15150-69.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.
- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей право на установку и обслуживание газовых плит. Для осуществления гарантийного обслуживания Вашей плиты необходимо обратиться в сервисный центр по обслуживанию бытовой техники (адрес вносится в свидетельство продажи и гарантийные талоны при покупке). Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.
- Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.
  Внимательно прочтите данное руководство, где есть вся информация по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
  – за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
  – за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила пользования газом в быту и внимательно изучить данное руководство.
- Плита не предназначена для использования в коммерческих и производственных зонах.
- Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки).
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОНА БУДЕТ УСТАНОВЛЕНА, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.
- Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.
  При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).
  Объем помещения кухни должен быть не менее:
  - для плит с 3 газовыми горелками - 12 м^3
  - для плит с 4 газовыми горелками - 15 м^3
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ.
- Размещение и эксплуатация подключаемых к плите баллонов для сжиженного газа должны осуществляться в соответствии с действующими в Вашем регионе нормативными документами в области газоснабжения и безопасности.

- Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ДЛЯ ПЛИТ I КЛАССА).
  - УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРОК. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
  - СУШИТЬ НАД ПЛИТОЙ БЕЛЬЕ.
  - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
  - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ И В ХОЗЯЙСТВЕННОМ ОТДЕЛЕНИИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
  - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- **ВНИМАНИЕ**: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
  Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ПЛИТЫ, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКИХ ДЕЙСТВИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОГНЕМ ИЛИ ИСКРООБРАЗОВАНИЕМ: НЕ ЗАЖИГАТЬ СПИЧКИ, НЕ КУРИТЬ, НЕ ВКЛЮЧАТЬ (ВЫКЛЮЧАТЬ) ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ И Т.П.!
- Для устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.
- Перед началом уборки или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электрической сети.
- Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа (см. раздел 11).
- Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.
  ЗНАЙТЕ: НЕЛЬЗЯ ТУШИТЬ ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ. ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!
  ПОМНИТЕ: НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
  Обычно они происходят:
  – при касании горячих частей плиты;
  – при расплескивании кипящих жидкостей;
  – в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.
  Будьте внимательны и не допускайте детей к работающей плите.
- Для плит со стеклянным столом:
  ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА, ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ НАГРЕВАТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО К НИМ ДЕТЕЙ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИБОР ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ИЗБЕГАЙТЕ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВКИ.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших горелках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 45 кг!

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Категория плиты - $II_{2H+3B/P}$
- Класс плиты - 2/1
- Диапазон номинальных напряжений, В - 220-230
- Номинальная частота, Гц - 50
- Класс электробезопасности - I
- Присоединительная резьба газопровода - G 1/ 2
- Номинальная тепловая мощность горелок - см. табл.1
- Расход газа плиты - см. табл.1
- Размеры плиты, ШхГхВ, мм (см. рис. 1) для плит мод.5100, 5300, 5500 - 500x585x850; для плит мод.6100, 6300, 6500, 6700(с ножками) - 600x600x850
- Полезный объем духовки, л - 52
- Сведения о содержании драгоценных материалов - см. табл.2

Плита в зависимости от настройки может работать на природном газе G20 с давлением ($13^{+5,0}_{-6,5}$) мбар ((1300^{+500}_{-650}) Па) или ($20^{+5,0}_{-3,0}$) мбар ((2000^{+500}_{-300}) Па), или сжиженном газе СПБТ с давлением (30±5) мбар ((3000±500) Па).

Перенастройка плиты производится заменой сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) кранов в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Горелка			Природный газ (G20)						Сжиженный газ $P_н$=30 мбар (3000 Па)			
					$P_н$=13 мбар (1300 Па)		$P_н$=20 мбар (2000 Па)				СПБТ*	
			$N_{ном.}$, кВт	$N_{мин.}$, кВт	Сопло	ВМР	Сопло	ВМР	$N_{ном.}$, кВт	$N_{мин.}$, кВт	Сопло	ВМР
Двухзонная горелка	6500 6700	Sabaf MTC	3,2	1,5	153	(60)	124	(60)	3,2	1,5	95	(60)
		Gefest 6			160		138				98	
Горелка быстрого действия	6100 6300 6500	Gefest 4	3,05	0,75	144	65 (40)	126	56 (40)	2,9	0,75	92	44 (40)
		Sabaf	3,0		145		130		3,0		-92	
		Somipress III			147A		123				92	
		Gefest 5			149		131				96	
	5100 5300 5500	Gefest 4	3,05	0,75	144	65 (40)	126	56 (40)	2,9	0,75	92	44 (40)
		Sabaf	2,8		140		112		2,8		87	
		Somipress III			143		115				88	
		Gefest 5			144		126				90	
Горелка полубыстрого действия		Gefest 4	2,0	0,5	115	49 (29)	104	44 (29)	1,9	0,5	75	33 (29)
		Sabaf	1,75		110		-97		1,75		-70	
		Somipress III			113		092				073	
		Gefest 5	1,8		115		104		1,8		75	
Вспомогательная горелка		Gefest 4	0,7	0,3	69	41(22)	61	40(22)	0,7	0,3	46	26(22)
		Sabaf	1,0	0,5	-84	49 (29)	-72	44 (29)	1,0	0,5	-53	33 (29)
		Somipress III			085		72				53	
		Gefest 5			87		77				55	
Основная горелка духовки		ТУП Copreci	3,1	1,0	144	(41)	126	(41)	3,1	1,0	92	(41)
		ТУП НЗГА37				(43)		(43)				(43)
		кран	2,35		126	(40)	110	(40)	2,35		78	(40)
Горелка гриль			1,9	–	115	–	0104	–	1,9	–	75	–
Максимальный расход газа на плите:	6100 6300 6500	-ТУП (горелки Gefest 4/Sabaf/Somipress III/Gefest 5)	1033/1009/1009/1019 (л/ч)						751/758/758/765 (г/ч)			
		-кран (горелки Gefest 4/Sabaf /Somipress III/ Gefest 5)	962/938/938/947 (л/ч)						698/705/705/712 (г/ч)			
	6500 6700	-ТУП (горелка Sabaf MTC/ Gefest 6 + горелки Sabaf / Somipress III/ Gefest 5)	1028/1028/1038 (л/ч)						773/773/780 (г/ч)			
	5100 5300 5500	-ТУП (горелки Gefest 4/ Sabaf/Somipress III/Gefest 5)	1033/990/990/1000 (л/ч)						751/744/744/751 (г/ч)			
		-кран (горелки Gefest 4/Sabaf/ Somipress III/ Gefest 5)	962/919/919/928 (л/ч)						698/690/960/698 (г/ч)			
	5100 0102	- кран (горелки Gefest 4)	895 (л/ч)						647 (л/ч)			

*СПБТ - сжиженный газ "пропан-бутан" по ГОСТ 20448-90, СТБ 2262-2012 (высшая теплота сгорания H_s - 98,4 МДж/м³ (50,28 МДж/кг)).
Мощность и расход газа указаны при температуре окружающей среды 15 °С и атмосферном давлении - 101,3 кПа (по СТБ ЕН 30-1-1-2005).
В графах «сопло» и «ВМР» указана маркировка, которая соответствует номинальному диаметру сопла в мм x100.
ВМР кранов с безопасностью горелок стола и духовки (указаны в скобках) регулируемые, не требуют замены.
Сменные ВМР в комплект плиты не входят. Они имеются в сервисных службах.

Таблица 2 - Сведения о содержании драгоценных материалов

Модель плиты	Серебро, г
5100; 5100-01; 6100; 6100-01	0,03
5100-02; 5300-02; 5500-02; 6700-02 6100-02; 6300-02; 6500-02; 6700-02	0,31
5100-03; 5100-04; 5300-03; 5300-04; 5500-03; 5500-04; 6100-03; 6100-04; 6300-03; 6300-04; 6500-03; 6500-04; 6700-03; 6700-04	0,25
Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора.	

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

Комплектующие		Кол.	Модель плиты
Плита		1 шт.	Все модели
Противень		1 шт.	
Жаровня		1 шт.	
Решетка духовки		1 шт.	
Фильтр		1 шт.	
Руководство по эксплуатации		1 шт.	
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)		1 шт.	
Гарантийная карта		1 шт.	
Упаковка		1 шт.	
Ножки		4 шт.	
Решетка стола	сварная	1 шт.	5100
		2 шт.	6100
	чугунная	2 шт.	5100-01, -02, -03, -04; 6100-01, -02, -03, -04; Все модели 5300, 5500, 6300, 6500, 6700
Комплект сменных сопел		1 шт.	Все модели плит, настроенные на газ G20 2000 Па
Щиток с крепежом (комплект)		1 шт.	Комплектуется в зависимости от модификации плиты, см. таблицу 7
*Накладка (для посуды малого диаметра)		1 шт.	5100-01, -02, -03, -04; Все модели 5300; 5500; 6500; 6700
Вертел (комплект)			6100-02, -03, -04; 6300-02, -03, -04; 6500-02, -03, -04; 6700-02, -03, -04; 5100-02, -03, -04; 5300-02, -03, -04; 5500-02, -03, -04 Комплектуется в зависимости от модификации плиты, см. таблицу 7
Шашлычница (комплект)			6100-04, 6300-04, 6500-04, 6700-04, 5100-04, 5300-04, 5500-04
*Комплектуется в зависимости от применяемой решетки стола			

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицу 7), которых нет в Вашей плите.

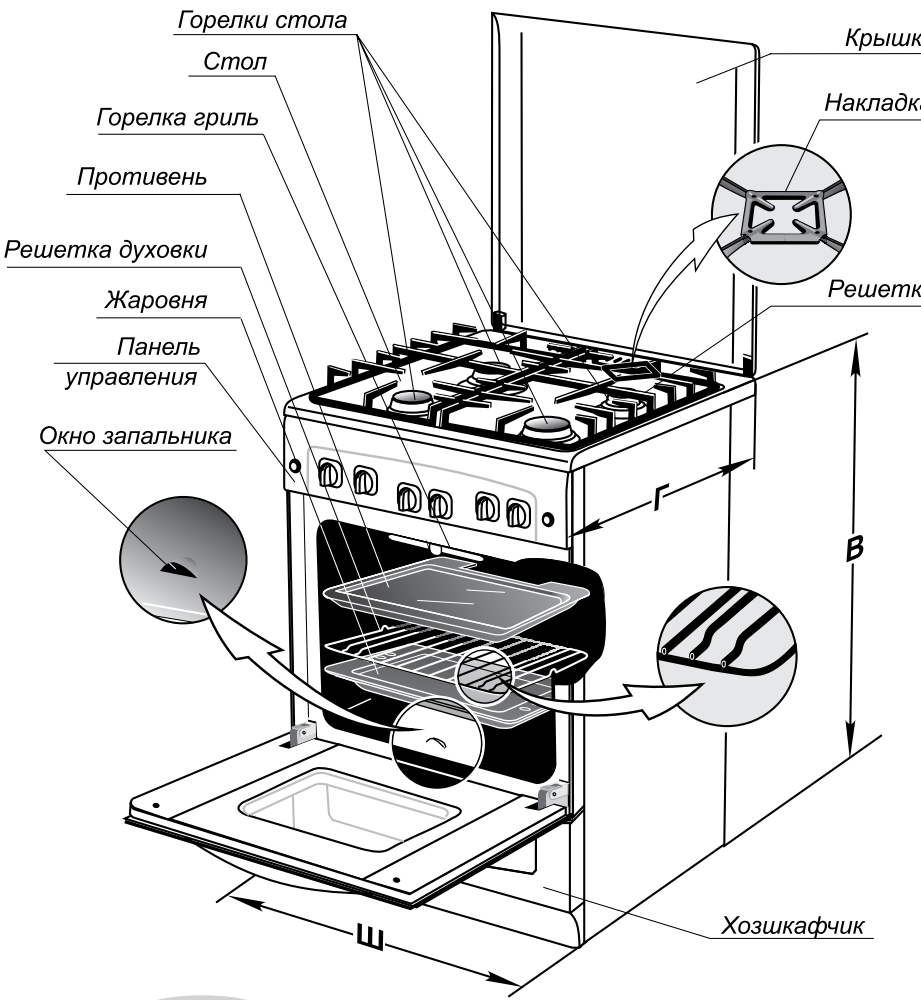

Рис.1

Плиты со стеклянным столом выпускаются без крышки.

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

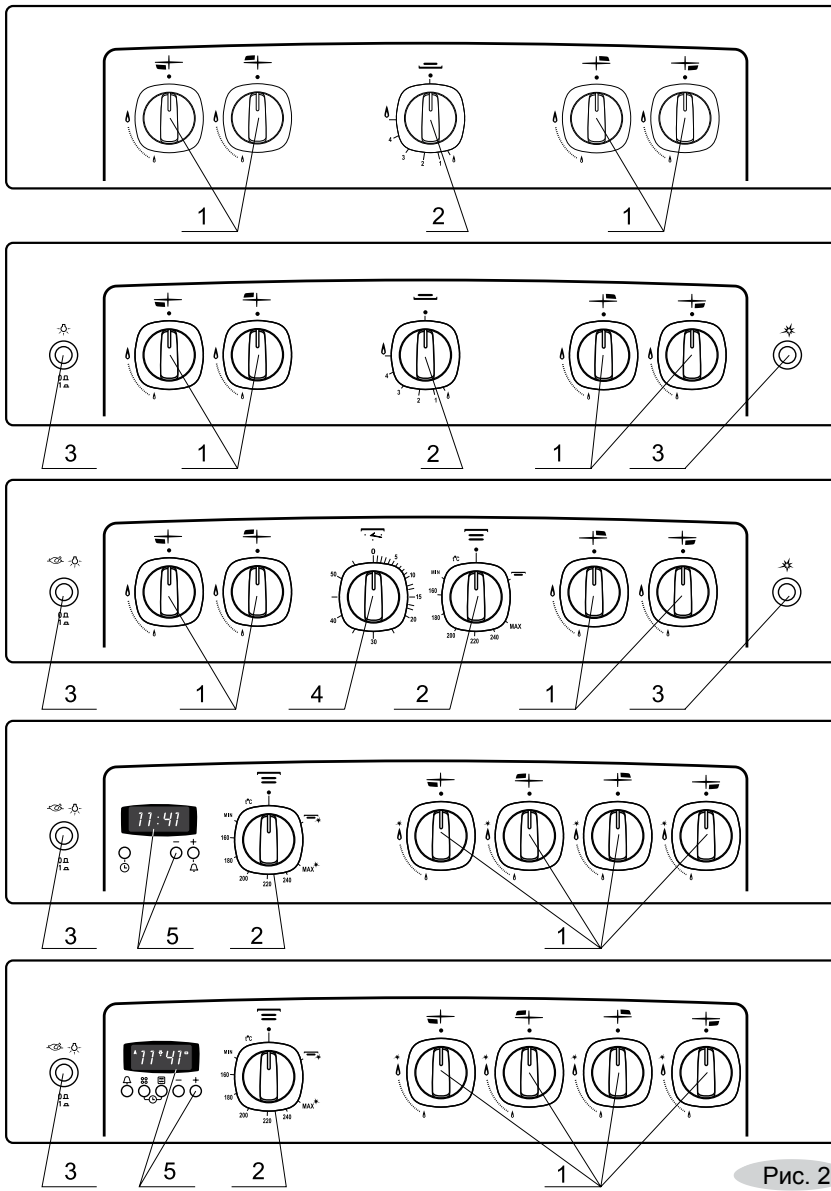

Рис. 2

1. Ручки управления горелками стола.
2. Ручка управления горелками духовки.
3. Кнопка электророзжига, включения подсветки духовки и привода вертела.
4. Ручка таймера механического.
5. Таймер электронный.

5.3 ГОРЕЛКИ СТОЛА

Положение горелок на столе схематично изображено на панели управления.

Символы:

Кран закрыт

Максимальное пламя

Малое пламя

Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме. Оно удобно при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку.

- Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение “максимальное пламя” (для плит без электророзжига).

  Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).
- В плитах с электророзжигом, включающимся ручками крана, при зажигании горелок стола необходимо нажать и повернуть ручку против часовой стрелки в положение
  “электророзжиг и максимальное пламя”.

  При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра.
- В плитах с электророзжигом, включающимся кнопкой, при зажигании горелок стола необходимо нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение
  “максимальное пламя” и одновременно нажать до упора кнопку электророзжига.

  При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра. Разжигается горелка, на которую подаётся газ.

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

ВНИМАНИЕ: ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ПЛИТ, ИМЕЮЩИХ СИСТЕМУ БЕЗОПАСНОСТИ «ГАЗ КОНТРОЛЬ», ПОСЛЕ РАЗЖИГАНИЯ ГАЗА РУЧКУ КРАНА НЕОБХОДИМО УДЕРЖИВАТЬ В НАЖАТОМ СОСТОЯНИИ В ТЕЧЕНИИ 10 СЕКУНД ДЛЯ СРАБАТЫВАНИЯ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО УСТРОЙСТВА. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО СЛУЖИТ ДЛЯ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ.

5.4 ДУХОВКА

- Для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п. применяется основная (нижняя) горелка духовки.
- В зависимости от исполнения плиты, духовка может быть дополнительно оснащена горелкой гриль. Она применяется для приготовления блюд, требующих обработки высокой температурой, при этом на поверхности образуется румяная корочка.
- Управление духовкой осуществляется терморегулятором с устройством предохранительным (ТУП) или краном с безопасностью.
- При приготовлении пищи с повышенным выделением влаги рекомендуется использовать закрытую посуду.

Комплектация плит для приготовления в духовке:

- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п. При использовании противня для выпечки предварительно накройте его пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка духовки** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки. Кроме того, непосредственно на ней можно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решётки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.

5.4.1 Духовка управляется терморегулятором с устройством предохранительным (ТУП)

ТУП — это кран, который задает необходимый режим в духовке, автоматически поддерживает заданную температуру при работе основной горелки и прекращает подачу газа в случае погасания горелок.

Символы:

● Кран закрыт.

Включение горелки гриль

MIN-160...260-MAX Диапазон рабочего положения основной горелки (шкала установки температур в духовке). Допустимое отклонение температуры от указанной ±15 °С

Нельзя устанавливать ручку в диапазоне между положением "●" и "MIN", а также положением "●" и " ". В этих зонах пламя нестабильно и может погаснуть.

ВНИМАНИЕ: ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСТИМО ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ!

- В плитах с электророзжигом, совмещенным с ручкуй ТУПа, для розжига основной горелки необходимо нажать и повернуть ручку против часовой стрелки в положение "MAX ✷". Для розжига горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку по часовой стрелке в положение " "
- В плитах с электророзжигом, включающимся кнопкой, для розжига основной горелки необходимо нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «MAX» и одновременно нажать кнопку электророзжига. Для розжига горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку крана по часовой стрелке в положение " " и одновременно нажать кнопку электророзжига.

  ВНИМАНИЕ: РОЗЖИГ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСКАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ НЕ БОЛЕЕ 5 СЕКУНД. ЕСЛИ В ТЕЧЕНИИ ЭТОГО ВРЕМЕНИ ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖГЛАСЬ, ПОВТОРИТЕ ПОПЫТКУ РОЗЖИГА ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 МИНУТУ.
- После того, как горелка зажжётся, ручку ТУП необходимо удерживать в нажатом положении 15 секунд для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустив ручку ТУПа убедитесь, что пламя не погасло.
- Установите ручку на нужный режим (при работе основной горелки) и закройте дверцу.
- Если горелка погасла, установите ручку в положение "●" и, подождав примерно 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание.

5.4.2 Духовка управляется краном с безопасностью

В изделиях, в которых установлен кран с предохранительным устройством и имеющим диапазон рабочего положения, приведенного ниже, уровень температуры следует наблюдать по термоуказателю, установленному на дверце духовки духового шкафа.
В духовке применена только основная горелка.

Символы:

● Кран закрыт.

Диапазон рабочего положения.

ВНИМАНИЕ: ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ ДОПУСТИМО ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ!

- Для розжига горелки духовки поднесите зажженную спичку к окну запальника, поверните ручку крана в положение “максимальное пламя” и нажмите до упора (Рис. 3).
- При возгорании газа ручку крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустив ручку крана, убедитесь, что пламя не погасло.
- Если горелка погасла, поверните ручку крана в положение “●” и, подождав 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание.
- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения “максимальное пламя” до положения “малое пламя”.

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

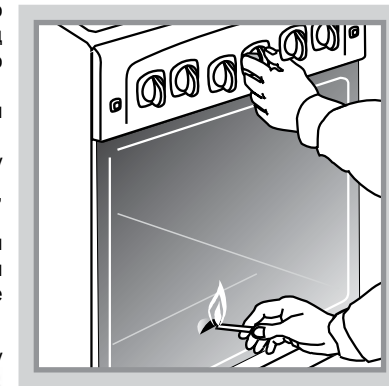

Рис. 3

- Термоуказатель имеет некоторую инерционность, и на его показания могут влиять высота, на которую устанавливается блюдо и размеры посуды. Мы предлагаем при выпечке пользоваться рекомендациями таблицы 5.

5.5 ГРИЛЬ

- Инфракрасное излучение горелки гриль действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек.
- На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень или жаростойкую посуду при приготовлении мяса следует устанавливать на вторую полку сверху. Выпекать мясо можно и на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно задвинуть жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.
- **ПОМНИТЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА!
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ДЛИТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ГРИЛЯ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ!
- Если в доме маленькие дети, в качестве дополнительной меры безопасности на дверцу имеется возможность закрепить защитный экран (0025.00.0.001 на плиты шириной 50 см; 0026.00.0.001 на плиты шириной 60 см.)
  Защитный экран не входит в комплект поставки и приобретается в сервисной службе за отдельную плату.

5.6 ВЕРТЕЛ

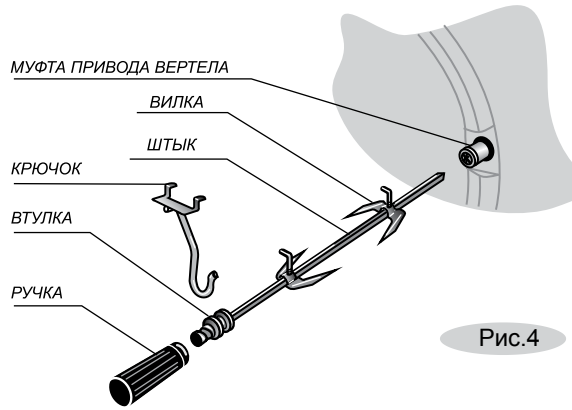

Рис.4

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 5).
- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис. 6).
- Снизу установите жаровню для сбора жира.
- Включите горелку гриль.
- Включите привод вертела нажатием кнопки на панели управления, при этом загорится лампа подсветки.
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

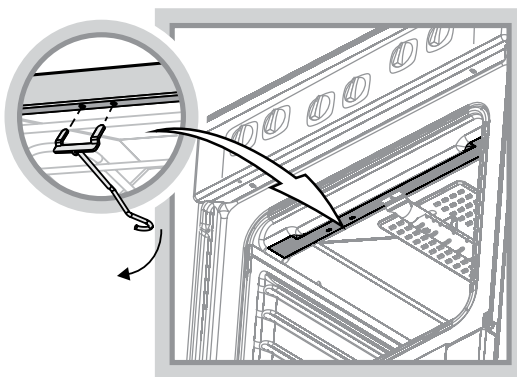

Рис.5

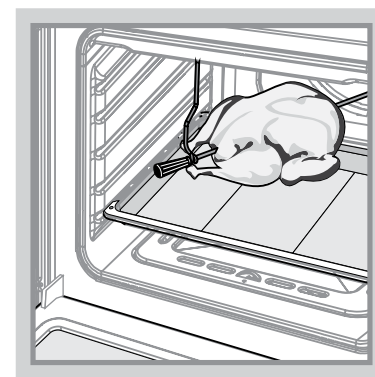

Рис.6

5.7 ШАШЛЫЧНИЦА

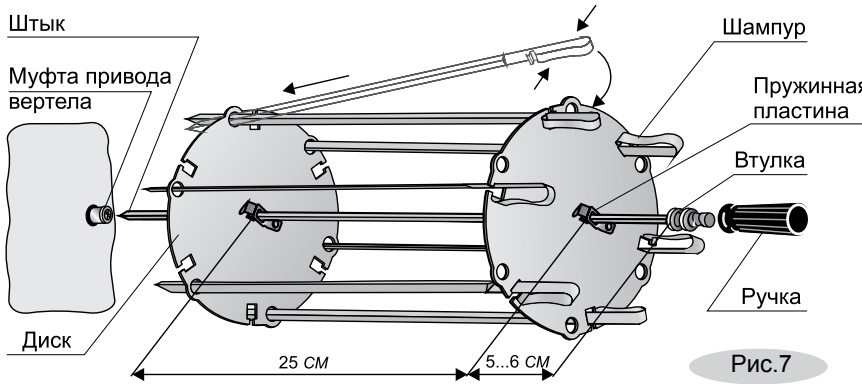

Рис.7

- Сжав пружинные пластины, оденьте на штык диск и установите его на расстоянии 5-6 см от втулки (рис.7).
- Ориентируясь по длине шампура, на расстоянии приблизительно 25 см установите на штыке второй диск.

  ВНИМАНИЕ: НЕ РАЗДВИГАЙТЕ ДИСКИ ШИРОКО. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫПАДЕНИЮ ШАМПУРОВ ВО ВРЕМЯ ВРАЩЕНИЯ!
- Нарезанное кубиками (размер 4-5 см), заправленное и готовое к приготовлению мясо нанизать на шампуры.

  Не прижимайте куски сильно друг к другу и не допускайте их провисание.
- Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска, расположенного у втулки.
- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 5).
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту привода вертела, а втулку повесьте на крючок. Крючок должен находиться в канавке втулки.
- Снизу установите жаровню для сбора жира.
- Включите горелку гриль и привод вертела (при этом загорается лампа подсветки) и, убедившись,что шашлычница вращается, закройте дверцу духовки (ручка должна быть снята). Конструкция позволяет поворачивать шампур с шагом 90° и обжаривать шашлык со всех сторон. Для этого остановите вращение и, сжав пружинную ручку, поверните шампур в гнезде на необходимый угол. Если Вы используете не все шампуры, применяемые необходимо размещать равномерно.

5.8 ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Кнопка включения подсветки в духовке дает возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.

В плитах, оборудованных вертелом, одновременно с подсветкой включается привод вертела.

5.9 ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

- Чтобы взвести таймер, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке, установив на необходимую отметку времени, через которое раздастся звуковой сигнал. Диапазон работы от 0 до 120 минут.

5.10 АНАЛОГОВЫЙ ТАЙМЕР

Функции таймера:

- часы,
- будильник.

Особенности таймера:

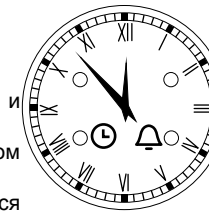

Рис.8

– Управление таймером происходит путем нажатия и вращения ручки таймера.
– Нажатие ручки сопровождается коротким звуковым сигналом и подсветкой выбираемой функции.
– Установка времени для выбранной функции осуществляется вращением ручки без нажатия.
– Спустя 10 секунд после установки времени таймер автоматически выйдет из режима настройки.

Часы

Подключите духовку к электрической сети.

Для настройки времени нажмите на ручку, пока не начнет мигать символ .
Вращая ручку, установите нужное время.
Через 10 секунд после внесения изменений таймер автоматически выйдет из режима настройки (перестанет мигать индикатор).
Время установлено.

Будильник

Будильник не обладает функцией включения/выключения духовки, его следует использовать для оповещения о прошествии установленного интервала времени.

Для установки будильника нажмите на ручку, пока не начнет мигать пиктограмма .
Вращая ручку, установите нужное время.
После установки нажмите на ручку еще раз, для подтверждения заданного значения.

Проверка заданной программы.

В любой момент можно проверить, когда должен прозвонить будильник.

Для этого нажмите на ручку таймера, загорится символ .

Стрелки на циферблате укажут интересующую информацию, после чего вернутся к текущему времени.

Отмена программы.

Если Вы хотите отменить заданную программу, нажмите ручку таймера и удерживайте ее в течение 2-3 секунд.

Светящийся символ погаснет. Программа отменена.

Индикация прекращения электропитания.

Если по какой-либо причине произойдет сбой в подаче электричества, установленные программы исчезнут, на циферблате будет мигать .

Настройку времени придется повторить вновь.

5.11 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ КНОПОЧНЫЙ

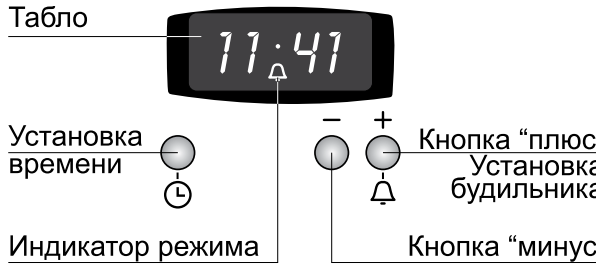

Рис.9

Что может таймер:
- Работать как **часы**.
- Работать как **будильник**.

Как задать программу

*** Часы**

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло высвечивается изображение “0.00”.

2. Нажмите кнопку . Индикатор в виде точки между часами и минутами начинает мигать. Кнопками “-” и “+” установите текущее время. Точность хода часов электронного таймера напрямую зависит от стабильности частоты тока в сети.

3. Корректировать “убежавшее” или отстающее время нужно по п.2

*** Будильник**

1. Нажмите кнопку “ ” и, нажимая кнопки “-” или “+”, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

Сигнал будет звучать в течение нескольких минут, если его не отключить, нажав любую кнопку.

Когда таймер настроен как будильник, на табло горит индикатор .

2. Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите кнопки “-” и “+” одновременно или кнопкой “-” установите значение “00”.

*** Для информации**

1. Если не выбрана программа (дисплей показывает текущее время), можно, нажав кнопку “-”, изменить звук сигнала звонка.

2. Если удерживать кнопку несколько секунд, замигает первая цифра часов. Кнопками “-” или “+” установить время пошагово (целыми часами), при этом значение минут не изменится.

3. Настройка диапазона времени для будильника производится от 00 мин 10 с до 99 мин 50 с с интервалом 10 с, потом от 1 ч 40 мин до 10 ч 00 мин с интервалом 1 мин.

4. Если удерживать кнопку “-” или “+”, запускается ускоренная настройка времени.

5.12 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ СЕНСОРНЫЙ

Рис.10

Что может таймер:

– Показывать время.
– Служить будильником.

Особенности таймера:

– Управление таймером происходит путём прикосновения к зонам управления на поверхности панели. Срабатывание зоны управления сопровождается коротким звуковым сигналом.
– Непрерывное удержание зон “⋁” или “⋀” ускоряет настройку таймера.
– Информация о выбранной программе или о последнем установленном значении подсвечивается на табло в течение 7 секунд.

Как задать программу

- **Часы**

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло должно мигать изображение **“0.00”**.
2. Коснитесь одновременно зон **“∨” и “∧”** или зоны выбора режима работы **“MENU”** . Мигающая разделительная точка указывает на готовность часов к установке времени. Касаясь зон **“∨”** или **“∧”**, установите текущее время.
3. Корректировать “убежавшее” или отстающее время нужно по п.2.

- **Будильник**

Будильник следует использовать для задания интервалов времени.

Коснитесь зоны **“MENU”.** На табло появится символ “🔔”. Касаясь зон **“∨”** или **“∧”**, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

Когда задана программа «будильник», на табло горит символ “🔔”. Сигнал будильника отключается касанием любой зоны управления, при этом символ “🔔” гаснет.

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны **“MENU”**, символ “🔔” начинает мигать и, касаясь зоны **“∨”**, установите изображение “0.00”.

Будильник отключён.

Звуковой сигнал

Продолжительность звукового сигнала, если его не отключать, - 7 минут. Тональность сигнала можно изменить. Для этого коснитесь одновременно зон **“∨”** и **“∧”**, при этом начнет мигать точечный индикатор. Коснитесь зоны **“MENU”**. На табло появится надпись **“ton1”** (или **“ton2”** или **“ton3”**), касаясь зоны **“∨”**, выберите тональность сигнала.

5.13 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КНОПОЧНЫЙ

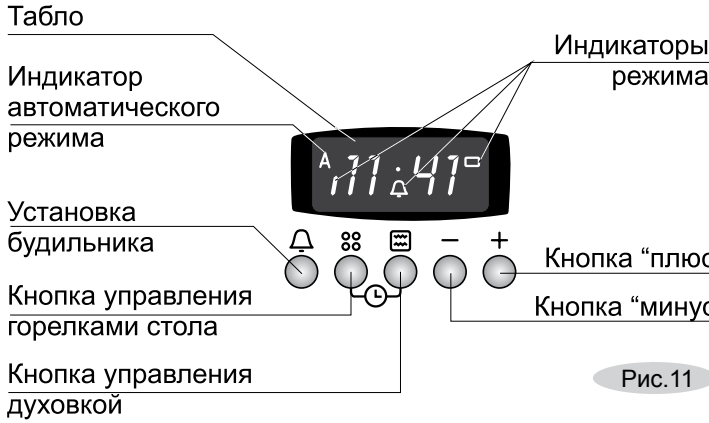

Рис.11

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

Как задать программу

* **Часы**

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло высвечивается изображение “0.00”.

2. Нажмите кнопки и одновременно. Индикатор в виде точки между часами и минутами начинает мигать. Кнопками “-” и “+” установите текущее время. Точность хода часов электронного таймера напрямую зависит от стабильности частоты тока в сети.

3. Корректировать “убежавшее” или отстающее время нужно по п.2

*** Будильник**

Будильник работает независимо от остальных программ.

1. Нажмите кнопку и кнопками “-” или “+” задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

Сигнал будет звучать в течение нескольких секунд, если его не отключить, нажав любую кнопку.

Отсчёт времени начинается автоматически через несколько секунд после установки, либо после повторного нажатия кнопки .

Когда таймер настроен как будильник, на табло горит индикатор .

*** Приготовил - отключил**

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

Тогда:

1. Нажмите кнопку для программирования горелок стола или кнопку для программирования духовки и, нажимая кнопки “-” или “+”, установите время, необходимое для приготовления. Повторное нажатие кнопки срабатывает для следующей горелки.

Выбор горелок происходит по часовой стрелке, начиная с передней левой горелки. Для горелок стола в режиме настройки продолжительности работы мигает индикатор “А” и соответствующий программируемой горелке сегмент первой цифры табло. Если для следующей горелки установлена другая продолжительность, соответствующий сегмент первой цифры постоянно освещён.

Когда работает автоматическая программа, для горелок стола постоянно освещён индикатор “А”, для духовки - индикаторы ▭ и “А”.

2. По истечении заданного времени прекратится подача газа и короткий звуковой сигнал известит об окончании приготовления. Если не задана какая-либо другая программа, индикаторы “А” и ▭ отключаются.
Если таймер для всех горелок установлен на одинаковую продолжительность работы, отключение подачи газа будет происходить последовательно с интервалом приблизительно 5 секунд.

Отмена программы.
Для отмены программы необходимо активировать запрограммированную функцию таймера. Затем одновременным нажатием кнопок “-” и “+” или кнопкой “-” установить значение “00”. Через несколько секунд таймер перейдёт в режим текущего времени.

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

*** Режим безопасности**
Режим безопасности ограничивает максимальное время работы до 3 часов.
Каждый раз, когда нажимается кнопка розжига, таймер автоматически перенастраивается на 3-х часовое ожидание. По истечении 3 часов с интервалом 0,5 секунд перекрываются все газовые краны.

***Проверка и контроль заданной программы**

В любой момент Вы можете проверить, какая программа и на какое время установлена, либо сколько времени осталось до её завершения. Для этого необходимо нажать соответствующую кнопку - табло укажет необходимую Вам информацию.

Нужно запомнить!

- Если светятся индикаторы “А”, ▭ или 🔔 - таймеру задана автоматическая программа.
- Если индикаторы “А”, ▭ или 🔔 мигают - таймер находится в ожидании программирования.
- Отсчёт времени по заданной программе начинается сразу, т.е. до того, как в духовке установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени выпечки. Время прогрева духовки указано в таблице 5.

Для информации

- Если не выбрана программа (дисплей показывает текущее время), можно, нажав кнопку “-”, изменить звук сигнала звонка.
- Настройка диапазона времени производится от 00 ч 01 мин до 3 ч 00 мин с интервалом 1 мин.
- Если удерживать кнопку “-” или “+”, запускается ускоренная настройка времени.

5.14 КРЫШКА ПЛИТЫ

Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх.
ВНИМАНИЕ! СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА ПРИ НАГРЕВАНИИ МОЖЕТ ЛОПНУТЬ. ПЕРЕД ЗАКРЫВАНИЕМ ПРИБОРА КРЫШКОЙ ВЫКЛЮЧИТЬ ВСЕ ГОРЕЛКИ.

5.15 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположен шкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Плиты выпускаются двух исполнений: с выдвижным ящиком и с откидной дверцей. Чтобы открыть дверцу, ее нужно приподнять вверх и наклонить на себя (рис.12).
- Как достать ящик, показано на рис. 13.

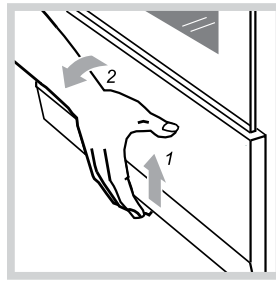

Рис.12

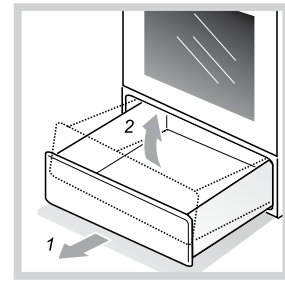

Рис.13

6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВАЖНО:** ПРИБОР НЕ СЛЕДУЕТ ПРИСОЕДИНЯТЬ К ДЫМОХОДУ. ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ; С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ. СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Плита предназначена для установки на полу. Установка плиты на подставку не допускается.
- Минимальные расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.14. Задняя стенка плиты должна отстоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм. Уровень варочной поверхности плиты должен быть не ниже уровня столешницы. Торцы мебели на уровне варочной поверхности стола защитить металлическими накладками. Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Стена в местах установки плиты должна быть выполнена из негорючего материала.
- Кухонная мебель должна быть изготовлена из термостойкого материала. Клей, которым приклеен декоративный ламинат, должен выдерживать температуру не ниже 100 °С.

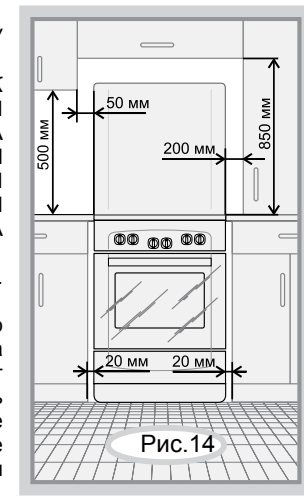

Рис.14

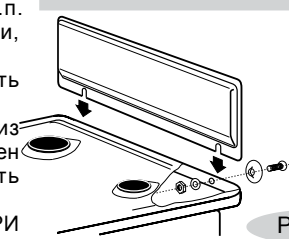

Рис.15

- **ВНИМАНИЕ:** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!
- Щиток (при наличии) закрепляется перед установкой плиты (рис.15).

Выравнивание

- Точную регулировку плиты по горизонтали производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика, предварительно вынув выдвижной ящик. Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.
- В плитах модели 6700 ножки устанавливаются в отверстия по углам основания плиты и закрепляются гайками с помощью ключа (S=13 мм). Точную регулировку плиты по горизонтали производите вращением ножки, приподняв край плиты со стороны регулировки.
- Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей право на подключение и обслуживание газовых плит.
- Ручки управления плиты должны находиться в выключенном положении.

7.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ (БАЛЛОНУ)

- Подсоединение плиты к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности.
- При подсоединении плиты к баллону необходимо применять регулятор давления газа.
  ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ ТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (СТАЛЬНЫМ ИЛИ В СТАЛЬНОЙ ОПЛЕТКЕ И Т.П.) СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ. ВСТАВКА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ВНУТРИКВАРТИРНОМ ГАЗОПРОВОДЕ ПОСЛЕ КРАНА.
  ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ НЕТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (РЕЗИНОВЫМ) ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ВСТАВКИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.
- Проверить герметичность соединений в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!
- Гибкий присоединительный шланг, специальная изолирующая вставка и регулятор давления газа в комплект поставки не входят и приобретаются через торговую сеть.
- Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора. Параметры настройки прибора приведены в маркировке.
- Если давление природного газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.
- Характеристики гибкого присоединительного шланга должны соответствовать действующему в Вашем регионе законодательству. Выбранный шланг должен иметь документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены.

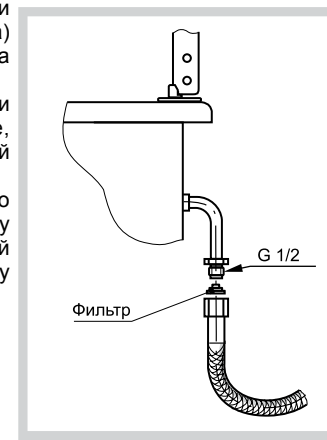

Рис.16

- При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:
- шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода;
- шланг не должен пережиматься, образовывать петли, иметь сильные изгибы и испытывать растягивающие усилия;
- шланг не должен касаться подвижных объектов и предметов с острыми кромками;
- шланг должен иметь длину, достаточную для подключения, обслуживания и соответствовать действующим в Вашем регионе ТНПА.
- если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

7.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Плита подключается к электрической сети 220 -230 В (50 Гц).
  Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву.
  Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.
- Перед подключением мастер обязан визуально проверить установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТЫ ВЫПОЛНЕННЫЕ ПО 1 КЛАССУ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ ДОЛЖНЫ ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
  ПОМНИТЕ: После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания. Они не должны проходить в зоне горячего воздуха дымохода. Во время работы духовки там возникает большая температура, которая может их повредить.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

7.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

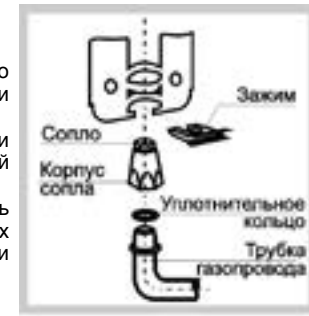

Рис.17

Регулировка для различных давлений газа

Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.

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

Для работы на другом виде (давлении) газа надо заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах и терморегуляторе. Сопла и ВМР имеют маркировку и устанавливаются согласно таблице 1.

Замена сопла горелки стола

Для замены сопла в горелке “Gefest 4” (рис.17):

- Снять решетку и горелки.
- Отвернуть крепежные винты и поднять стол.
- Сжать и достать зажим, затем снять корпус сопла с трубы газопровода.
- Вывернуть сопло и заменить на новое.
- Сборку произвести в обратной последовательности.

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

Для замены сопла в горелке Sabaf, Somipress, Gefest 5 необходимо:

- снять решетку
- снять с горелки шляпку со смесителем
- торцевым гаечным ключом (S=7мм, для Gefest 5 S=8мм) выкрутить и заменить сопло
- сборку произвести в обратной последовательности.

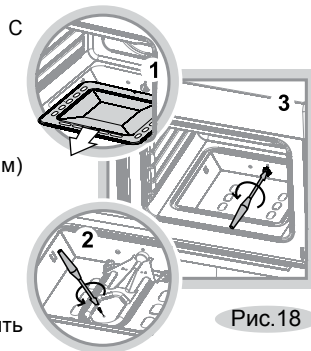

Рис.18

Замена сопла горелки духовки (рис.18)

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

Замена сопла горелки гриль

Если возможен доступ к плите с обратной стороны:

- при помощи ключа выкрутить и заменить сопло (рис.19)

Если доступ затруднен, нужно:

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

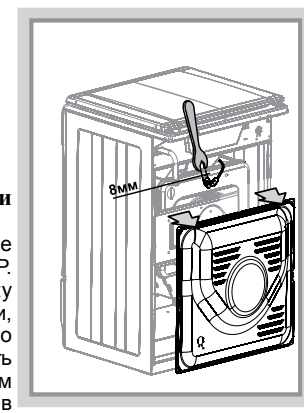

Рис.19

Регулировка винтов малого расхода (ВМР) ТУПа и кранов с безопасностью горелок стола и духовки.

При переводе плиты на другой вид газа (давление) после замены сопел горелок необходимо отрегулировать ВМР. Для этого необходимо зажечь горелку, перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручки, воротники, панель и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени горелки (длина пламени должна составлять 4…6 мм). Правильность настройки проверяется быстрым поворотом ручки крана из положения «максимальное пламя» в положение «малое пламя». Пламя при этом не должно гаснуть.

Замена винтов малого расхода (ВМР) в обычных кранах горелок стола.

При переводе плиты на другой вид газа (давление) необходимо снять ручки кранов, воротники и панель. С помощью рожкового ключа (S=9 мм) отвернуть ВМР и заменить, затянув ключом до упора.

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

- Размеры посуды (см. табл. 4 и рис.20) и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки.
- Запрещается использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Запрещается устанавливать посуду таким образом, чтобы края выступали за габариты плиты.
- Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени и пользоваться горелками со смещенными крышечками (рис. 20).
  Это может привести к разрушению стеклянного стола или необратимому ухудшению внешнего вида стола из нержавеющей стали.

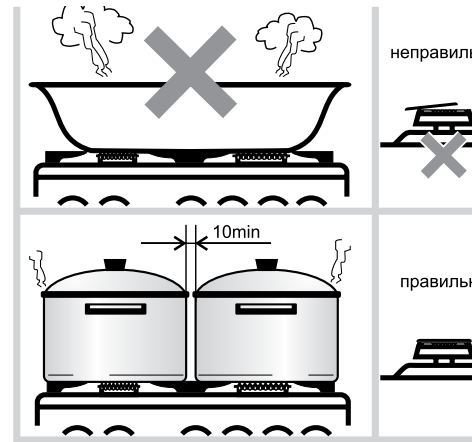

Рис.20

Таблица 4

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

8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку), затем протереть начисто и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 минут при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания, он безвреден. Проветрите помещение.
- Перед приготовлением проверьте, чтобы в духовке не было никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).
  Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.
  ВНИМАНИЕ: ДЛЯ ПЛИТ, ОСНАЩЁННЫХ ЭЛЕКТРОННЫМ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ТАЙМЕРОМ: НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В ДУХОВКЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ИХ ПОРЧИ.

8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.
- Распространенной ошибкой является использование при выпечке **жаровни**. Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и пирог подгорает, а сверху остается сырым.

- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Устанавливая блюдо, постарайтесь не держать долго дверцу открытой, чтобы не растерять тепло.
- Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку.
- Изделие готово, если оно равномерно поднялось и подрумянилось. Точнее готовность можно проверить приблизительно за 5 минут до окончания выпечки, проткнув пирог деревянной шпилькой в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – блюдо готово.
- После выключения оставьте пирог минут на 10 доходить в закрытой духовке.

Рекомендации по выпечке

Таблица 5

Управление духовкой	Выпекаемое изделие	Вес, кг	Полка (считая снизу)	Прогрев пустой духовки		Положение ручки при выпечке	Время выпечки, мин
				положение ручки	время, мин		
ТУП	булочки пироги высокие пирог с начинкой	1 1 2,5	3	«МАХ»	20	240 °С 220 °С 200 °С-220 °С	10-15 20-25 35-45
кран с безопасностью	булочки пироги высокие пирог с начинкой	1 1 2,5	3	«максимальное пламя»	20	2-3	10-15 20-25 35-45

Вам на заметку!

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

Общие правила:

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

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

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

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

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

Если пирог не достается из формы. Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог легче будет извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.

8.4 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре 150 °С-170 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200 °С-220 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. Если при этом не вытекает красный сок - мясо готово.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить. Можно использовать большую иглу с “суровой” ниткой.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленым жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, - мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить и еда получается аппетитней.
  ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!
- Поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать тканью. Особую деликатность проявите при чистке панели управления из нержавеющей стали, на которой нанесены информационные знаки.
- Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размочите.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлорсодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
  Если уборка стеклянной поверхности стола проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.
  Не используйте крупнозернистые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.
- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки удобнее снять.
- Эмалированные крышки горелок и решетку стола можно аккуратно почистить металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком.
- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ, ЧУГУННЫЕ, МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

9.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- После приготовления в духовке на основной горелке жирных мясных блюд, необходимо на несколько минут зажечь горелку гриль для удаления осевших на ней испарений.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение.
- Для удобства уборки дверцу и проволочные направляющие можно снять.
- Для снятия дверцы духовки:
  - откройте дверцу,
  - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 21),
  - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

- **ВНИМАНИЕ!** После демонтажа, при установке дверцы, стопорные рычаги должны плотно прилегать к кронштейну. В случае тугой посадки рычаги необходимо осадить легким пристукиванием.

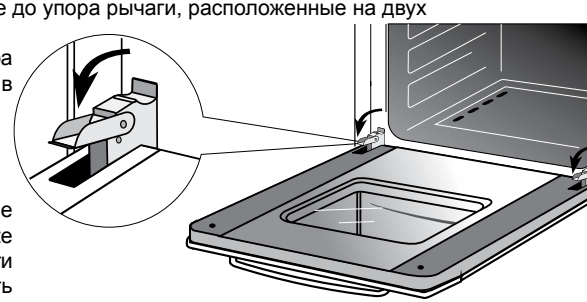

Рис.21

- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.

- В моделях плит шириной 500 мм можно легко снять внутреннее стекло для того, чтобы помыть стекла дверцы со всех сторон. Для этого потяните за край стекла, как показано на рисунке 22.
- **ВНИМАНИЕ**: со снятым внутренним стеклом дверца захлопывается. Придерживайте ее при закрывании.
- Чтобы собрать дверцу, установите пружинные защелки напротив крепежных пазов и защелкните стекло на место. Убедитесь, что оно стало ровно и плотно прилегает к дну дверцы.

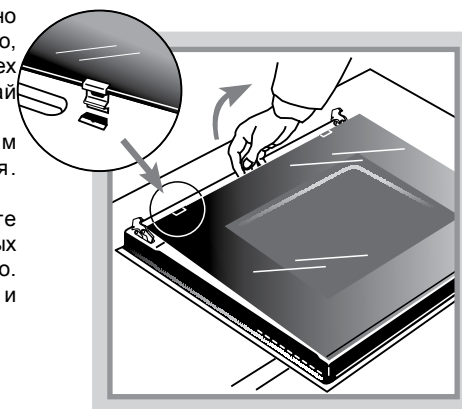

Рис.22

9.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от электрической сети.

  ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ПЕРЕД ЗАМЕНОЙ ЛАМПЫ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН.
- Открутите стеклянный плафон (рис.23)
- Плафон боковой подсветки, при наличии, снимается с небольшим усилием. (рис. 23)
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах

  (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт (25 Вт для боковой подсветки)).
- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

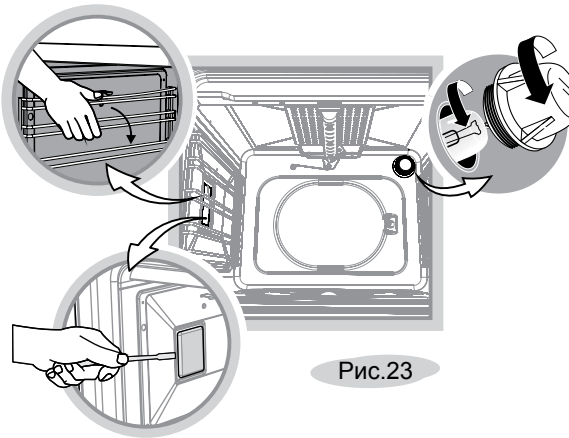

Рис.23

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 6

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит горелка.	- слишком малое давление газа в сети; - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло.	- обратиться в газоснабжающую службу; - правильно установить горелку; - тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло.
2. Горелка горит напряженно, с отрывами пламени.	- слишком большое давление газа в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.
3. Не срабатывает предохранительное устройство ТУПа.	- конец термопары неправильно выставлен в пламени; - нет контакта в месте присоединения термопары к ТУПу; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан.	- *выставить положение термопары; - *подтянуть крепежные гайки термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
4. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка	- *заменить кран.
5. Не работает все электрооборудование.	- плита не подключена к электрической сети; - обрыв шнура питания; - неполадки в электрической сети	- подключить плиту; - *заменить шнур питания; - проверить состояние автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения. В случае повторного срабатывания автоматических выключателей (предохранителей) обратиться в организацию, обслуживающую электрическую сеть Ваших помещений, для устранения неполадок.
6. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление газа в сети; - смещены или не установлены горелки и/или крышки горелок.	- *заменить разрядник; - *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа; - правильно установить горелку и крышку горелки (рис.20).
7 Не вращается вертел, шашлычница.	- привод вертела остановился в промежуточной точке; - штык выходит из зацепления с муфтой привода вертела.	- при включении ручкой повернуть штык в любую сторону; - чуть подогнуть крючок.
8. Не горит лампочка подсветки духовки.	- перегорела лампочка.	- заменить лампочку.
* Работы выполняются сервисной службой.		

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- При обнаружении каких-либо дефектов гибкого шланга подвода газа (трещины, затвердевание материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для его замены.
- Срок службы плиты – 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.
- Согласно действующим на территории РБ правилам и нормам по диагностике технического состояния приборов газовых и газоэлектрических бытовых для приготовления пищи, выработавших нормативный срок службы, предельный срок их дальнейшей эксплуатации не должен превышать 10 лет.

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- В неотапливаемом помещении плита должна храниться в упакованном виде при температуре воздуха от минус 50 ^{0}C до плюс 40 ^{0}C.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация плит проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.
- Для разъяснения порядка утилизации Вашей старой плиты необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.
- Перед утилизацией отключите плиту от электрической сети и обрежьте шнур питания.

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя плиты указаны в гарантийной карте и в табличке, наклеенной на корпус плиты.
- Сведения о приемке плиты указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования - 6 месяцев со дня продажи, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА ”НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ” В РАЗДЕЛЕ “СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ” И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНОВ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
  - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
  - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
  - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право.
  - отсутствия в **ТАЛОНЕ УСТАНОВКИ** отметки организации об установке и подключении газового прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПОСЛЕДУЮЩЕМУ РЕМОТУ ПРИБОРА, ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ ИЛИ ПЕРСОНАЛОМ, ИМЕЮЩИМ ПРАВО НА УСТАНОВКУ, ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ БЫТОВЫХ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необхлдимо обращаться к продавцу либо в любую уполномоченную организацию.
  Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

	СП ОАО «Брестгазоаппарат»:	**Унитарное предприятие “Гефест-техника”:**
	Республика Беларусь, 224016, г. Брест, ул. Орджоникидзе, 22	Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21
- для РБ:	8(0162)27-66-01; 27-66-39; 21-24-54;	8(0162)27-68-27; 27-61-01
- для других стран:	+375162 27-66-01; 27-66-39; 21-24-54	+375162 27-68-27; 27-61-01
- адрес электронной почты	servis.vnf@gefest.org	gt.sa@gefest.org

Таблица 7

Модификация плиты	Отличительные особенности модификации от основного исполнения плиты											Основное исполнение плиты, на которое распространяется модификация
	Цвет плиты	Дизайн плиты	Крышка стола	Электророзжиг	Вертел	Таймер механический	Таймер аналоговый	Ручки управления	Двухзонная горелка стола	Подсветка духовки	Горелки стола	
0001	К											**Все исполнения плит**
0002			Ск									**6100-01…04; 6300-02…-04; 5100-01…-04; 5300-02…-04**
0003	К		Ск									
0004		Н	Ск									**6100-01…-04; 5100-01…-04**
0005				-Э								**6100-01; 5100-01**
0006	К			-Э								
0007			Ск	-Э								
0008	К		Ск	-Э								
0009					-В	-Т				Оп		**6100-02; 5100-02;5500-02**
0010	К				-В	-Т				Оп		**6100-02; 5100-02**
0011			Ск		-В	-Т				Оп		**6100-02; 5100-02; 5300-02**
0012	К		Ск		-В	-Т				Оп		**6100-02; 5100-02**
0013	Ч	N			-В	-Т				Оп		**6500-02; 5500-02**
0014	К	N			-В	-Т				Оп		**6500-02**
0015	Ч	N	Ск		-В	-Т				Оп		**6300-02; 5300-02**
0016	К	N	Ск		-В	-Т				Оп		
0017			Щ									**6100-00; 5100-00**
0018	К		Щ									
0019						Т						**5100-01**
0020	К					Т						
0021			Ск			Т						
0022	К		Ск			Т						
0040		N	Ск									**5300-02…-04, 6300-02**
0042		N										**6500-02…-04; 5500-02…-04**
0043	Ч	М										