GEFEST

RU

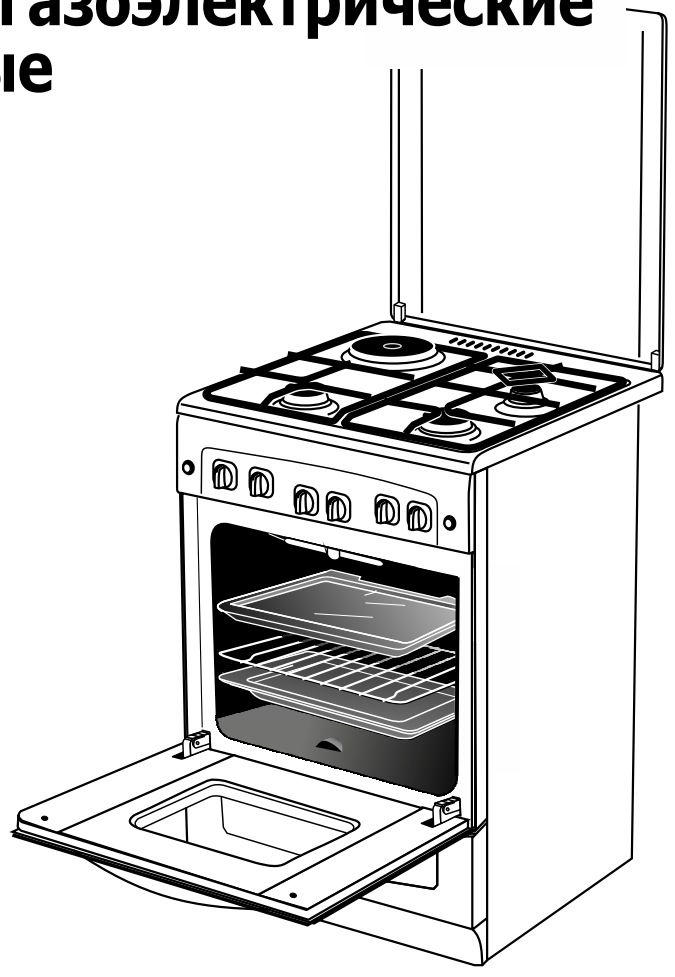
BY

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

Плиты газоэлектрические бытовые

ПГЭ 6101
ПГЭ 6102
ПГЭ 6110
ПГЭ 6111
ПГЭ 6112
ПГЭ 6302
ПГЭ 6502
ПГЭ 6702

ПГЭ 5101
ПГЭ 5102
ПГЭ 5110
ПГЭ 5111
ПГЭ 5112
ПГЭ 5302
ПГЭ 5502



Сделано в Беларуси

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.

6101.00.0.000 РЭ [107].pdf
№ заказа

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит — на обложке
1 Общие указания — 2
2 Требования безопасности — 2
3 Технические характеристики — 4
4 Комплектность — 7
5 Устройство и порядок работы — 8
5.1 Устройство — 8
5.2 Панель управления — 9
5.3 Горелки стола — 10
5.4 Конфорка стола — 10
5.5 Духовка газовая (газоэлектрическая) — 11
5.6 Духовка электрическая — 13
5.7 Газовый гриль — 15
5.8 Гриль — 15
5.9 Вертел — 15
5.10 Шашлычница — 16
5.11 Ускоренный нагрев с конвекцией — 17
5.12 Подсветка духовки — 17
5.13 Таймер механический — 17
5.14 Таймер электромеханический — 18
5.15 Таймер электронный кнопочный — 18
5.16 Таймер электронный сенсорный — 20
5.17 Таймер электронный многофункциональный кнопочный — 21
5.18 Таймер электронный многофункциональный сенсорный — 24
5.19 Крышка плиты — 27
5.20 Хозшкафчик — 27
6 Установка — 28
7 Подключение — 30
7.1 Подсоединение к газовой сети (баллону) — 30
7.2 Подсоединение к электрической сети — 31
7.3 Рекомендации ремонтным службам — 31
8 Практические советы — 33
8.1 По использованию горелок стола — 33
8.2 По приготовлению в духовке — 34
8.3 По приготовлению пирогов — 34
8.4 По приготовлению мяса и рыбы — 37
9 Обслуживание плиты — 37
9.1 Уход за плитой — 37
9.2 Чистка духовки — 37
9.3 Замена лампы — 38
10 Возможные неисправности и методы их устранения — 39
11 Техническое обслуживание плиты — 40
12 Транспортирование и хранение — 40
13 Утилизация — 40
14 Гарантии изготовителя — 41
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 эксплуатации, техническому обслуживанию и установке распространяется на плиты газоэлектрические бытовые (далее по тексту плиты) моделей ПГЭ 6101, ПГЭ 6102, ПГЭ 6110, ПГЭ 6111, ПГЭ 6112, ПГЭ 6302, ПГЭ 6502, ПГЭ 6702, ПГЭ 5101, ПГЭ 5102, ПГЭ 5110, ПГЭ 5111, ПГЭ 5112, ПГЭ 5302, ПГЭ 5502 их исполнения и модификации, и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре воздуха в помещении от плюс 1 ºС до плюс 40 ºС и относительной влажности воздуха не более 80 %.
- 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 газоэлектрических 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 плиты на другой вид газа, мастер обязан сделать соответствующую отметку в талоне установки и в маркировке плиты.
- 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 ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.
  - 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 жизненного 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: прибор и его нагревающиеся в зоне доступа элементы становятся горячими во время применения. Будьте осторожны во избежание дотрагивания до горячих элементов. Дети младше 8 лет должны находиться вдалеке от прибора, если не находятся под постоянным наблюдением.
- **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).
- Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.
  ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать.
  Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.
  ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.
  ЗНАЙТЕ: Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и затем накрыть пламя, например, крышкой или одеялом.
  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 СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ПРИБОРУ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время приготовления в духовке, через отверстия, расположенные в задней части стола, выходит поток горячего воздуха и пара.
- 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!
- **ВНИМАНИЕ!** ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ПРИБОРОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, РАЗРАБОТАННЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ИЛИ РЕКОМЕНДОВАННЫЕ В ИНСТРУКЦИЯХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАК ПОДХОДЯЩИЕ ИЛИ ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В ПРИБОР. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИХ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ НЕСЧАСТНЫЕ СЛУЧАИ.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Категория плиты - $II_{2H3B/P}$
- Класс плиты - 2/1
- Диапазон номинальных напряжений, В - 220-230
- Номинальная частота, Гц 50
- Класс защиты от поражения электрическим током - I
- Присоединительная резьба газопровода - G 1/2
- Диапазон номинальной потребляемой электрической мощности - см. табл.1
- Номинальная мощность газовых горелок ($N_{ном}$) - см. табл.2
- Расход газа - см. табл.2
- Размеры плиты, ШхГхВ (см. рис. 1), мм
  для плит мод.5101, 5102, 5110, 5111, 5112, 5302, 5502 - 500х585х850
  для плит мод.6101, 6102, 6110, 6111,6112, 6302, 6502, 6702 (с ножками) - 600х600х850
- Полезный объем духовки, л - 52
- Сведения о содержании драгоценных материалов - см. табл.3
- Вид климатического исполнения по ГОСТ 15150-69 - УХЛ4

Таблица 1

Модель плиты	Диапазон номинальной потребляемой электрической мощности, Вт	Духовка				Конфорочная панель					Тип
		Мощность электрических нагревательных элементов, кВт				Электроконфорка**			Количество		
		верхний ТЭН	нижний ТЭН	ТЭН-гриль	круговой ТЭН	мощность, кВт	Потребление энергии на килограмм $EC_{electric\ cooking}$*** кВт·ч/кг	Диаметр полезной рабочей поверхности, см	Электро-конфорок	Газовых горелок	
6101-02	1115-1220	-	-	1,2	-	-	-	-	-	4	газовая
5101-02											
5102	1840-2015	0,8	1,2	-							
6102-01, -02; 6502-01, -02; 6702-02, 5102-01,-02; 5502-01, -02											
6102-03, -04; 6302-03, -04; 6502-03, -04; 6702-03, -04	2995-3275			1,2	2,0						
5102-03, -04; 5302-03, -04; 5502-03, -04	2970-3250										
6102-02 0186	1875-2050				-						
6110-01	1385-1515	-	-	-	-	1,5	170	18,5	1	3	газоэлектрическая
6110-02	1390-1520										
5110-01	925-1015					1,0		15			
5110-02	930-1020										
6111-01, -02	2485-2720			1,2		1,5		18,5			
5111-02	2030-2220					1,0		15			
6112-02	1840-2015	0,8	1,2	-	-	1,5*		18,5	2	2	
5112	2755-3015					1,0		15			
5112 -02				1,2							
5112 0112 (0137)	4130-4515			-		1,0 1,5		15 18,5			
6112-02 0112 (0137)	5740-6275			1,2	2,0	1,0 2,0		15 22			

* Конфорка блокируется, см. раздел 5.4.
** Технология нагревания - резистивный нагрев.
*** По СТБ 2477-2020.

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

Перевод плиты на другой вид газа производится заменой сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) обычных кранов или регулировкой винтов малого расхода (ВМР) терморегулятора и кранов с безопасностью горелок стола и духовки в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Горелка			Природный газ (G20) $P_н$=20 мбар (2000 Па)				Сжиженный газ (СПБТ*) $P_н$=30 мбар (3000 Па)			
			$N_{ном.}$, кВт	$N_{мин.}$, кВт	Сопло	ВМР	$N_{ном.}$, кВт	$N_{мин.}$, кВт	Сопло	ВМР
Двухзонная горелка	6502 6702	GEFEST 6	3,2	1,5	138	(60)	3,2	1,5	98	(60)
Горелка быстрого действия	6101 6102 6110 6111	GEFEST 4	3,05	0,75	126	56(40)	2,9	0,75	92	44(40)
	6112 6302 6502 6702	GEFEST 6; 6.1	3,0		131		3,0		96	
	5101 5102 5110 5111 5112 5302 5502	GEFEST 4	3,05		126		2,9		92	
		GEFEST 6; 6.1	2,8				2,8		90	
Горелка полубыстрого действия		GEFEST 4	2,0	0,5	104	44(29)	1,9	0,5	75	33(29)
		GEFEST 6; 6.1	1,8				1,8			
Вспомогательная горелка		GEFEST 4	0,7	0,3	61	40(22)	0,7	0,3	46	26(22)
		GEFEST 6; 6.1	1,0	0,5	77	44(29)	1,0	0,5	55	33(29)
Основная горелка духовки		ТУП Copreci	2,35	1	110	(41)	2,35	1	78	(41)
		ТУП НЗГА37				(43)				(43)
		кран				(40)				(40)
Горелка гриль			1,9	–	0104	–	1,9	–	75	–

Номинальный расход газа на плите, ТУП (кран):				
	GEFEST 4/ GEFEST 6; 6.1	6101	962/947 л/ч	698/712 г/ч
		6102, 6302, 6502, 6702	738/724 л/ч	529/544 г/ч
		6110, 6111	895/852 л/ч	647/640 г/ч
		6112	671/629 л/ч	479/472 г/ч
	GEFEST 6.1	6112-02 0112 (0137)	457 л/ч	343 г/ч
	GEFEST 6 двухзонная+ GEFEST 6; 6.1	6502 6702	743 л/ч	558 г/ч
	GEFEST 4/ GEFEST 6; 6.1	5101	962/928 л/ч	698/698 г/ч
		5102, 5302 5502	738/705 л/ч	529/529 г/ч
		5110, 5111	895/833 л/ч	647/626 г/ч
		5112	671/610 л/ч	479/458 г/ч
	GEFEST 6.1	5112 0112 (0137)	438 л/ч	329 г/ч

*СПБТ - сжиженный газ "пропан-бутан" по ГОСТ 20448-2018, 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 х100.
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 3 - Сведения о содержании драгоценных материалов

Модель плиты	Серебро, г
5101-02; 6101-02	0,05
5102; 5102-01; 5502-01; 6102-01; 6502-01; 5102-02; 5502-02; 6102-02; 6502-02; 6702-02; 5112-02	0,34
5102-02 0300 (0301); 6102-02 0300 (0301); 5502-02 0342 (0344, 0345, 0352, 0353, 0354); 6502-02 0342 (0344, 0345, 0352, 0353, 0354)	0,56
5102-03; 5302-03; 5502-03; 5102-04; 5302-04; 5502-04; 6102-03; 6302-03; 6502-03; 6102-04; 6302-04; 6502-04; 6702-03; 6702-04	1,22
5102-03 0023 (0025, 0027); 5502-03 0029 (0030); 6102-03 0027; 6502-03 0029 (0030)	1,00
5110-01; 6110-01	0,19
5110-02; 5111-02; 6110-02; 6111-01; 6111-02	0,48
6112-02	0,5
6112-02 0112 (0137)	1,33
5112	0,52
5112 0112 (0137)	0,67
6110-01 0300 (0301)	0,36
6110-02 0300 (0301)	0,38
Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора, кроме модификаций указанных отдельно.	

Таблица 4 - Технический лист

Параметры (по СТБ 2477-2020, СТБ 2478-2017)	Обозначение, единица измерения	Значение		
Товарный знак изготовителя		GEFEST		
Модели плит		5102; 6102-01; 5112; 6502-01;	5102-01, -02; 6102-02; 5112-02; 6112-02; 5502-01, -02; 6502-02; 6702-02	5102-03, -04; 6102-03, -04, -02 0186; 5302-03, -04; 6302-03, -04; 5502-03, -04; 6502-03, -04; 6702-03, -04; 6112-02 0112 (0137)
Индекс энергетической эффективности каждой камеры	EEI_{cavity}	106,3	106,3	106,4
Класс энергетической эффективности		A	A	A
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	$EC_{electric\ cavity}$, кВт·ч/цикл	0,84	0,85	0,90
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	$EC_{electric\ cavity}$, кВт·ч/цикл	-	-	0,83
Количество камер		1		
Источник тепла каждой камеры		электроэнергия		
Объем каждой камеры	л	57*	60*	55*
Тип духовки		электрическая		
*по ГОСТ IEC 60350-1-2013				

Класс энергетической эффективности определен в приоритетном, из имеющихся в наличии, режиме нагрева духовки - 1) «ускоренный нагрев с конвекцией», 2) «объемный нагрев с конвекцией», 3) «объемный нагрев».

Таблица 5

Модель плиты	Масса, не более, кг
ПГЭ 5101-02	39,7
ПГЭ 6101-02	43,8
ПГЭ 5102	33,4
ПГЭ 5102-01, -02, -03, -04	41,5
ПГЭ 6102-01, -02, -03, -04	46,1
ПГЭ 5302-03, -04	41,9
ПГЭ 6302-03, -04	46,1
ПГЭ 5110-01, -02	40,7
ПГЭ 6110-01, -02	45,4
ПГЭ 5111-02	40,3
ПГЭ 6111-01, -02	45,1
ПГЭ 5112	38,2
ПГЭ 5112-02	40,6
ПГЭ 6112-02	45,4
ПГЭ 5502-01, -02, -03, -04	44,4
ПГЭ 6502-01, -02, -03, -04	50,4
ПГЭ 6702-02, -03, -04	51,7
Масса модификаций прибора соответствует указанной для модели прибора, кроме модификаций, указанных отдельно	

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 6

Комплектующие	Кол.	Модель плиты
Плита	1 шт.	Все модели
Противень алюминиевый	1 шт.	5101, 6101, 5110, 6110, 5111, 6111
Противень эмалированный	1 шт.	5102, 6102, 5502, 5302, 6502, 6302, 5112, 6112, 6702
Противень из нержавеющей стали	1 шт.	6702, 6502-03 0284
Жаровня	1 шт.	Все модели
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.	
Стеклянная форма для запекания	1 шт.	6702-04
Решетка стола	2 шт.	5102-02, -03, -04; 6112-02 Все исполнения плит модельных рядов 6101, 6102, 6110, 6111, 6502, 6302, 5101, 5502, 5302, 6702
	1 шт.	5102, -01; 6112-02 0112 (0137); Все исполнения плит модельных рядов 5110, 5111, 5112
Комплект сменных сопел	1 шт.	Все модели плит, настроенные на газ G20 2000 Па
*Накладка (для посуды малого диаметра)	1 шт.	6502-01,-02,-03,-04; 5101-02; 5102-02,-03,-04; 5502-01,-02,-03,-04; 5302-03,-04; 5112 0112 (0137); 6112-02 0112 (0137); 6702-02, -03, -04
Розетка	1 шт.	5112 0112 (0137); 6112-02 0112 (0137)
Щиток с крепежом (комплект)		5102-00, 5112-00, 6112-02 0112 (0137)
Вертел** (комплект)		6101-02; 6102-02, -03, -04; 6110-02; 6111-01, -02; 6112-02; 6502-02, -03, -04; 6302-03,-04; 5101-02; 5102-02, -03, -04; 5502-02, -03, -04; 5302-03,-04; 5110-02, 5111-02; 5112-02; 6702-02, -03, -04
Шашлычница** (комплект)		6102-03, -04; 6502-03, -04; 5102-03, -04; 5502-03, -04; 5302-04; 6302-04; 6702-04
Предохранительный кронштейн (комплект)		5101-02; 5102-00, -01, -02; 5110-01, -02; 5111-02; 5112-00, -02; 5502-01, -02.
* Комплектуется в зависимости от применяемой решетки стола. ** Комплектуется в зависимости от модификации плиты, см. обложку.		

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ
5.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех функций и элементов комфортности, которые могут присутствовать в плите. Вам необходимо изучить то (см. таблицу 11 на обложке), что имеется в Вашей модели.

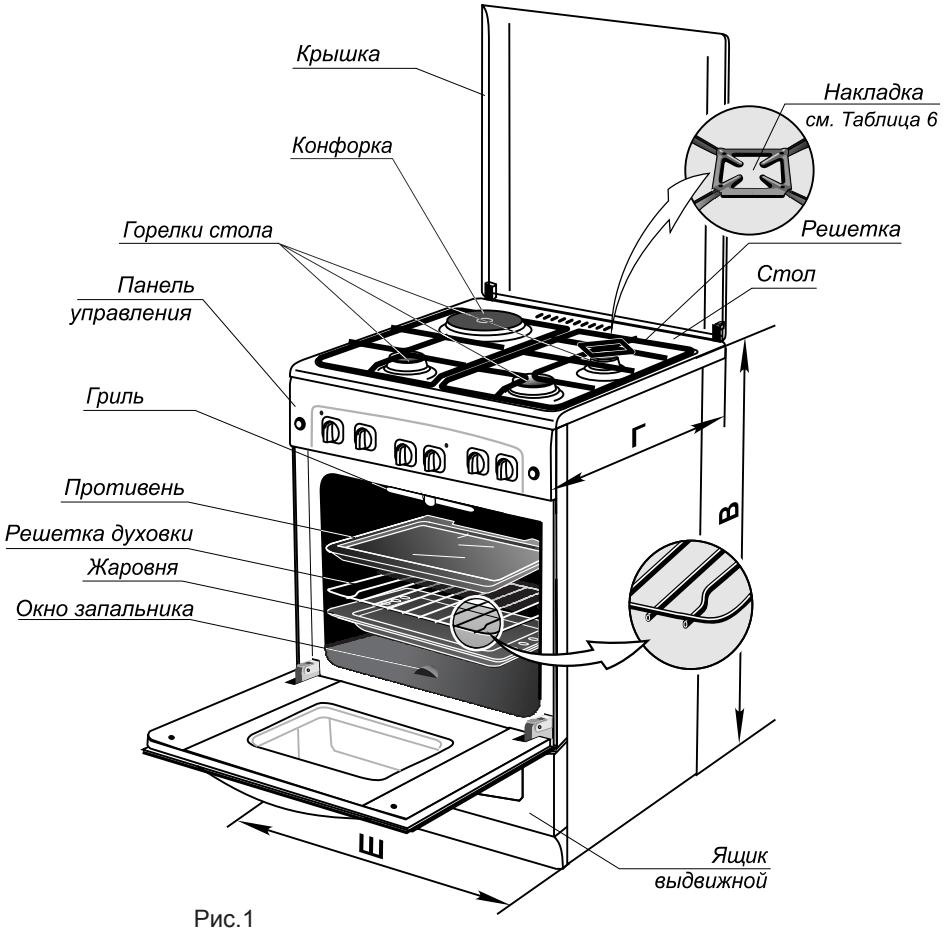


Рис.1

Плиты со стеклянным столом выпускаются без крышки.

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

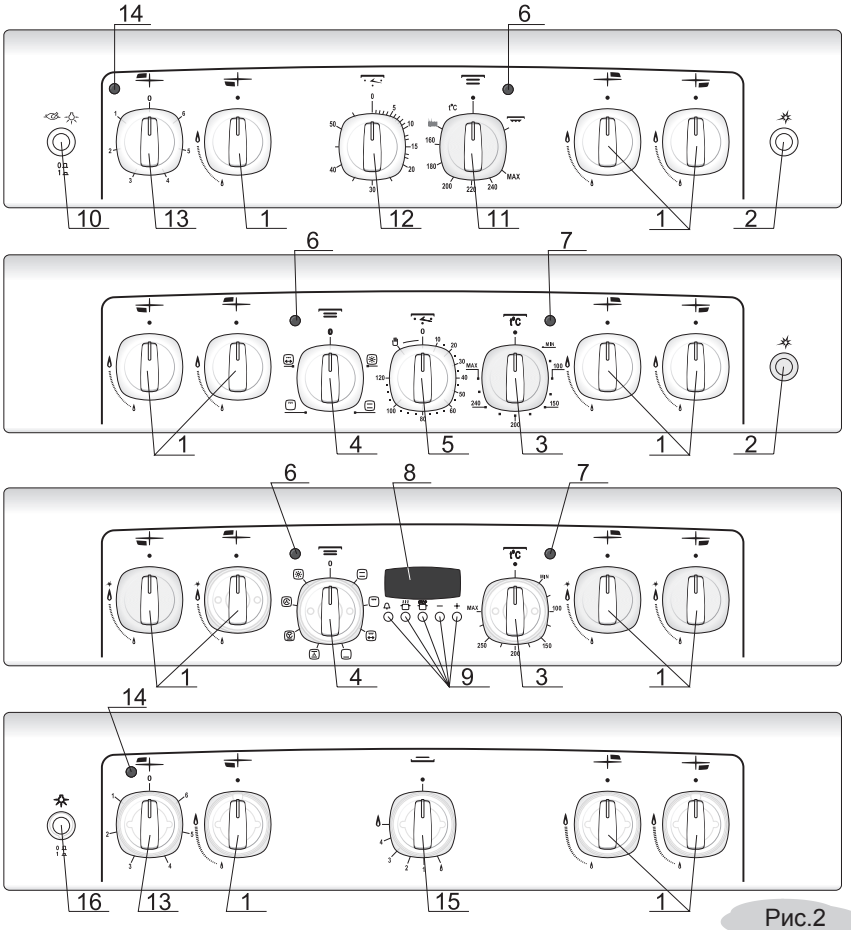


Рис.2

1. Ручки управления горелками стола.
2. Кнопка электророзжига.
3. Ручка терморегулятора.
4. Ручка режимов работы духовки.
5. Ручка электромеханического таймера.
6. Сигнальная лампочка включения электродуховки (гриль в моделях 6101, 6111, 5101, 5111).
7. Сигнальная лампочка включения терморегулятора (отсутствует в плите 6112-02 0112 (0137).
8. Табло электронного таймера.
9. Кнопки электронного таймера.
10. Кнопка включения подсветки духовки и привода вертела.
11. Ручка ТУПа горелок духовки (включение гриля в моделях 6101, 6111, 5101, 5111).
12. Ручка механического таймера.
13. Ручка переключателя электроконфорки.
14. Сигнальная лампочка включения электроконфорок.
15. Ручка крана основной горелки духовки.
16. Кнопка включения подсветки духовки.

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.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ (ПО ЛЮБОЙ ПРИЧИНЕ) НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО РЕГУЛИРОВКИ И ПРЕДПРИНЯТЬ ПОПЫТКУ ПОВТОРНОГО ЗАЖИГАНИЯ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.

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.
- **ВНИМАНИЕ!** Это устройство необходимо приводить в действие не более 15 с. Если по истечении 15 с горелка не зажглась, то это устройство не следует больше приводить в действие и повторить попытку зажигания не менее чем через 1 мин.

5.4 КОНФОРКА СТОЛА

Некоторые модели оснащены электрической конфоркой стола. Температура её нагрева регулируется ступенчатым переключателем, расположенным на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму. При этом загорается сигнальная лампочка включения конфорки. Конструкция позволяет включать переключатель как по, так и против хода часовой стрелки. Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6». После закипания воды или несколько раньше конфорку нужно переключить на среднюю или минимальную мощность.

- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ 6112-02 ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА КОНФОРКИ СТОЛА. Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорки при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение «**0**» блокируемая конфорка вновь подключится к сети.

5.5 ДУХОВКА ГАЗОВАЯ (ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

- 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 газовой горелкой гриль или ТЭН-грилем. 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. Решетку духовки необходимо устанавливать согласно рисунку 1. Стопоры, расположенные на рамке решетки, должны находиться ближе к задней стенке духовки.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решётки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.

5.5.1 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 газового гриля и ТЭН-гриля (плиты модели 6101, 6111, 5101, 5111)

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 ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСТИМО ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ!

- Для розжига основной горелки необходимо нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «MAX» и одновременно нажать до упора кнопку электророзжига.

- Для розжига газовой горелки гриль необходимо нажать и повернуть ручку крана по часовой стрелке в положение “ ” и одновременно нажать до упора кнопку электророзжига.
  ВНИМАНИЕ! ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ПРИВОДИТЬ В ДЕЙСТВИЕ НЕ БОЛЕЕ 15 с. ЕСЛИ ПО ИСТЕЧЕНИИ 15 С ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖГЛАСЬ, ТО ЭТО УСТРОЙСТВО НЕ СЛЕДУЕТ БОЛЬШЕ ПРИВОДИТЬ В ДЕЙСТВИЕ И ПЕРЕД КАЖДОЙ СЛЕДУЮЩЕЙ ПОПЫТКОЙ ЗАЖИГАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЦУ И ПОВТОРЯТЬ ПОПЫТКУ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.
- После того, как горелка зажжётся, ручку ТУП необходимо удерживать в нажатом положении 15 секунд для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустив ручку ТУП, убедитесь, что пламя не погасло.
- Установите ручку на нужный режим (при работе основной горелки) и закройте дверцу.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ (ПО ЛЮБОЙ ПРИЧИНЕ) НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО РЕГУЛИРОВКИ И ПРЕДПРИНЯТЬ ПОПЫТКУ ПОВТОРНОГО ЗАЖИГАНИЯ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.

5.5.2 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.

В духовке применена только основная горелка.

Символы:

- Кран закрыт.

Диапазон рабочего положения.

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

- Чтобы зажечь горелку духовки, поверните ручку крана в положение “максимальное пламя” и нажмите до упора, одновременно нажав кнопку розжига.
  ВНИМАНИЕ! ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ПРИВОДИТЬ В ДЕЙСТВИЕ НЕ БОЛЕЕ 15 с. ЕСЛИ ПО ИСТЕЧЕНИИ 15 С ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖГЛАСЬ, ТО ЭТО УСТРОЙСТВО НЕ СЛЕДУЕТ БОЛЬШЕ ПРИВОДИТЬ В ДЕЙСТВИЕ И ПЕРЕД КАЖДОЙ СЛЕДУЮЩЕЙ ПОПЫТКОЙ ЗАЖИГАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЦУ И ПОВТОРЯТЬ ПОПЫТКУ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.
- При возгорании газа ручку крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустив ручку крана, убедитесь, что пламя не погасло.
  ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ (ПО ЛЮБОЙ ПРИЧИНЕ) НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО РЕГУЛИРОВКИ И ПРЕДПРИНЯТЬ ПОПЫТКУ ПОВТОРНОГО ЗАЖИГАНИЯ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 мин.
- 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.
- 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 6.

5.6 ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

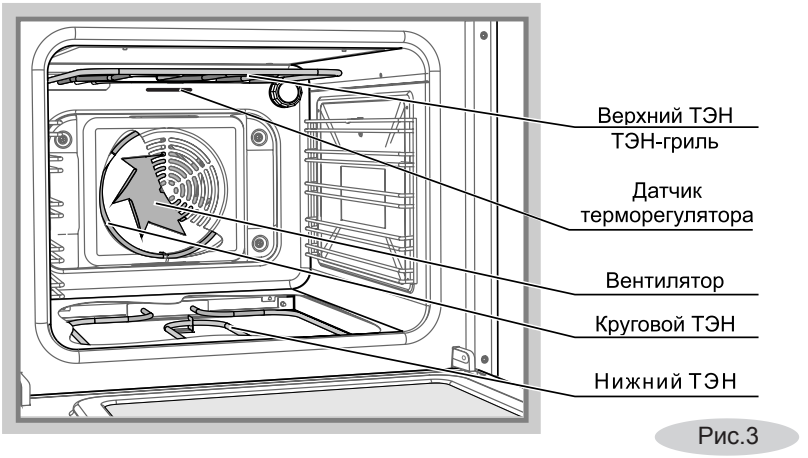


Рис.3

Комплектация плит для приготовления в электрической духовке:

- **Противень** предназначен для запекания мяса, птицы и т.п., а так же для выпечки кондитерских изделий (на противне из нержавеющей стали выпечку рекомендуется производить в режимах с конвекцией).
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле, для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Стеклянная форма для запекания** предназначена для приготовления пищи, а так же для хранения продуктов в морозильной камере или холодильнике.
- **Решетка** духовки используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п. Решетку духовки необходимо устанавливать согласно рисунку 1. Стопоры, расположенные на рамке решетки, должны находиться ближе к задней стенке духовки.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решётки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.
- При приготовлении пищи с повышенным выделением влаги рекомендуется использовать закрытую посуду.
- При выпечке кондитерских изделий противень или жаровню предварительно накройте пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.

5.6.1 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

- Управление духовкой производится двумя ручками:
  – ручкой режимов работы устанавливается необходимая функция (в зависимости от модели может быть вариант **а, б** или **в** (рис. 4);
  – ручкой терморегулятора (рис. 4) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

ВНИМАНИЕ: ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВА ДУХОВОК С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ НЕОБХОДИМО ПЕРЕВЕСТИ ТАЙМЕР В РУЧНОЙ РЕЖИМ.

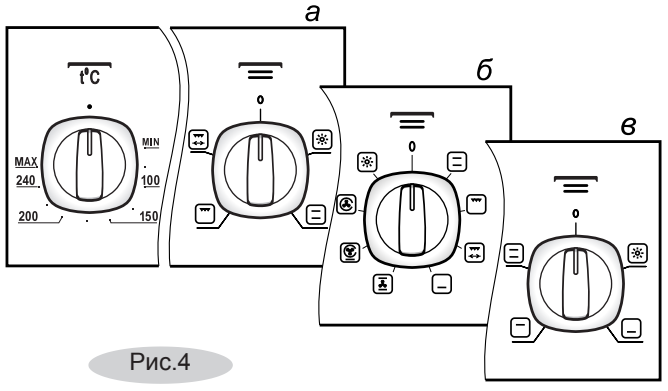


Рис.4

Таблица 7 - Таблица символов, функций и режимов нагрева в элетродуховках GEFEST

№ п/п	Символ	Режим нагрева	Примечание
1	0		Переключатель режимов работы выключен
2		Объемный нагрев	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне любых блюд. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
3		Гриль	Приготовление небольшого количества горячих бутербродов, обжаривания почти готовых блюд, подрумянивани блюд. Нагревается поверхность под нагревательным элементом гриля
4		Верхний нагрев	Для допекания или подрумянивания сверху.
5		Нижний нагрев	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания или подрумянивания снизу, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
6		Ускоренный нагрев с конвекцией	Для приготовления на одном или двух уровнях различных блюд. Любое блюдо готовится быстрее и при меньшей температуре. При приготовлении образуется равномерная румяная корочка. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
7		Объемный нагрев с конвекцией	Для приготовления на одном или двух уровнях. На двух уровнях готовят небольших размеров различные блюда. На верхний уровень помещают блюда, для которых необходимо зарумянить больше верх, а на нижнем - блюда для приготовления которых нужно больше жара снизу. Жар поступает сверху и снизу и перемешивается с помощью вентилятора.
8		Усиленный нагрев с конвекцией	Режим для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагревается нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
9			
10		Гриль с вертелом	Для приготовления птицы (курица, утка, гусь, индейка) на вертеле. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля. Устанавливается вертел.
11	MIN...MAX		Диапазон температур нагрева духовки

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

5.7 ГАЗОВЫЙ 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, жаровню или жаростойкую посуду при приготовлении мяса следует устанавливать на вторую полку сверху. Выпекать мясо можно и непосредственно 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.

5.8 ГРИЛЬ

- В отдельных плитах вместо газовой горелки гриль установлен ТЭН-гриль. Принцип его действия аналогичен газовому грилю (см. раздел 5.7).
- При пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225 ^{0}C. В плитах мод. 6101, 6111, 5101, 5111 работа гриля происходит при максимальной температуре.
  ВНИМАНИЕ: ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПЛИТАХ 6102, 6112, 6502, 6302, 5102, 5112, 5502, 5302, 6702 УСТАНОВЛЕН ТЕРМОСТАТ, КОТОРЫЙ ОТКЛЮЧАЕТ ГРИЛЬ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ ДУХОВКИ. ПОСЛЕ СНИЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГРИЛЬ ВКЛЮЧИТСЯ ВНОВЬ.
  ПОМНИТЕ: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА! ЭТО ЗНАЧИТЕЛЬНО СОКРАЩАЕТ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРЕДОХРАНЯЕТ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ОТ ПЕРЕГРЕВА, ЭКОНОМИТ ЭНЕРГИЮ И ВАШИ ДЕНЬГИ.

5.9 ВЕРТЕЛ

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 6).
- 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. 7).
- Снизу установите жаровню для сбора жира.
- Включите газовый гриль или электрический гриль и привод вертела.

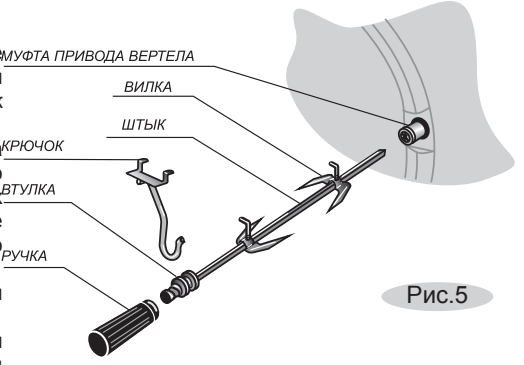


Рис.5

- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

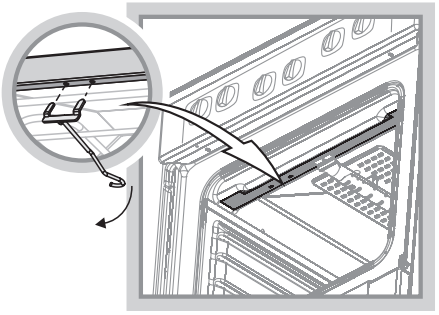


Рис.6

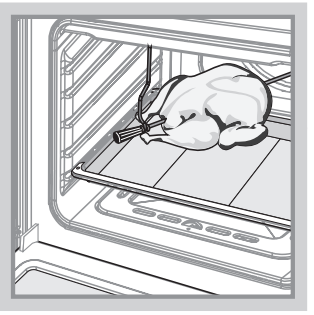


Рис.7

5.10 ШАШЛЫЧНИЦА

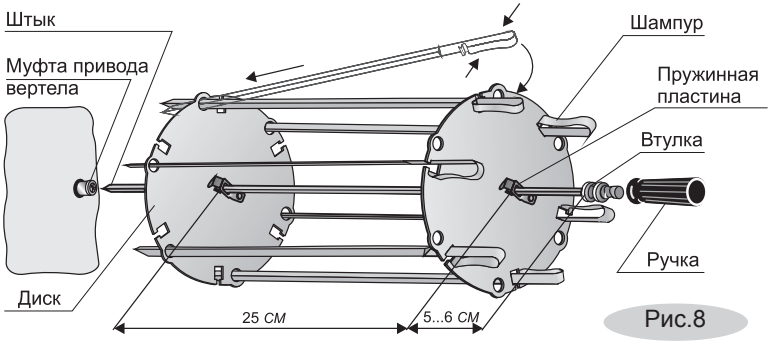


Рис.8

- Сжав пружинные пластины, наденьте на штык диск и установите его на расстоянии 5-6 см от втулки (рис.8).
- 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. 6).
- 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 гриль с вертелом 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.

5.11 УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

- Эффект этой новинки заключается в том, что жар, создаваемый круговым ТЭНом вентилятора, направляется на приготавливаемое блюдо. Горячий воздух равномерно перемешивается и омывает блюдо со всех сторон, образовывая снаружи румяную корочку. Мясо при этом внутри остается нежным и сочным, и нет необходимости вращать его на вертеле.

- Включив функцию ускоренный нагрев с конвекцией “ ” и установив терморегулятором температуру 50 °С, Вы можете быстро разморозить продукты.

Выбирая и пробуя все режимы, комбинируя и сочетая их в различной последовательности, Вы превратите процесс приготовления в настоящее кулинарное колдовство, результатом которого будут блюда на объеденье родным и на диво соседям.

5.12 ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Подсветка духовки даёт возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.

В плитах с газовой (газоэлектрической) духовкой подсветка включается отдельной кнопкой.

При наличии в плите привода вертела он включается одновременно с подсветкой.

В плитах с электрической духовкой подсветка включается поворотом ручки в любой из режимов работы духовки.

5.13 ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

- Чтобы взвести таймер поверните его ручку по часовой стрелке на отметку 120 минут, затем установите необходимое время через которое раздастся звуковой сигнал. Диапазон работы от 0 до 120 минут.

5.14 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер имеет две функции управления духовкой:

1. Задание времени работы духовки (не более 120 мин), по истечении которого происходит автоматическое отключение нагрева.
   Этой функцией удобно пользоваться, когда Вам известен режим, температура и время приготовления. Необходимо:
   – Ручкой режимов работы установить необходимый способ приготовления (например, включить верхний и нижний ТЭН ⊜).
   – Ручкой терморегулятора задать температуру нагрева.
   – Поверните ручку таймера по часовой стрелке на отметку 120 минут, затем установите необходимое время приготовления.
   При этом духовка включится и, отработав заданное время, автоматически отключится. Таймер издаст звуковой сигнал.
   Следует помнить, что, как правило, перед установкой пирогов духовку следует прогреть в течение 15–20 минут. Это необходимо учитывать при задании времени.
   В процессе приготовления можно изменять заданное время, переводя ручку в нужное положение.
2. Работа духовки в обычном ручном режиме ✋.
   Если время выпечки неизвестно и за готовностью нужно следить самому, установите ручку таймера, вращая против часовой стрелки, в положение ✋ (ручной режим). При этом, установив режим и температуру нагрева духовки, получим обычные условия приготовления с выключением вручную.
   После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.
   ВНИМАНИЕ: КОГДА РУЧКА ТАЙМЕРА НАХОДИТСЯ В НУЛЕВОМ ПОЛОЖЕНИИ, НАГРЕВ ДУХОВКИ ПРИ УСТАНОВЛЕННОМ РЕЖИМЕ И ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ПРОИСХОДИТ!
   Задайте нужную функцию таймера и духовка включится.

5.15 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ КНОПОЧНЫЙ

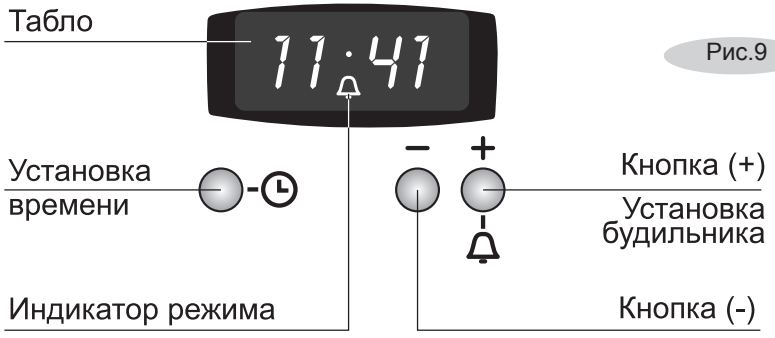


Рис.9

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.

5.16 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ СЕНСОРНЫЙ

Рис.10

Функции таймера:

- часы,
- будильник.

Настройка часов

Коснитесь и удерживайте одновременно зоны «⋁» и «⋀». Начнёт мигать разделительная точка между часами и минутами. Касаясь зон «⋁» или «⋀», установите текущее время.

Настройка будильника.

Коснитесь зоны “MENU”. Начнёт мигать индикатор «🔔». Касаясь зон «⋁» или «⋀», задайте время срабатывания.

Для информации

Выход таймера из режима настройки происходит автоматически, через несколько секунд после установки времени.

При настройке времени, если удерживать зону «⋁» или «⋀», запускается ускоренная настройка.

Когда функция «будильник» активна, горит индикатор «🔔». При срабатывании будильника, сигнал будет звучать в течение нескольких минут. Для его выключения коснитесь любой зоны управления.

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны «**MENU**», символ «🔔» начнет мигать и, касаясь зоны «⋁», установите значение «0.00».

Перед установкой будильника можно изменить тональность звукового сигнала. Для этого коснитесь одновременно зон «⋁» и «⋀». Разделительная точка между часами и минутами начнёт мигать. Коснитесь зоны “MENU”. На табло появится надпись «ton1» («ton2» или «ton3»), касаясь зоны «⋁» выберите один из трех вариантов.

ВНИМАНИЕ! При сбое в подаче электричества настройка часов и будильника сбивается.

5.17 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КНОПОЧНЫЙ

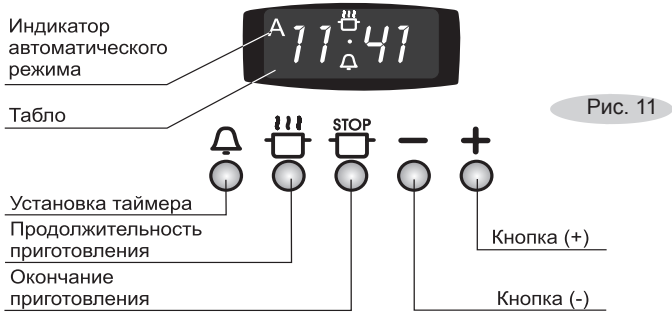


Рис. 11

Что может таймер:

– Работать как **часы**.
– Работать как **будильник**.
– По прошествии заданного времени **отключить** работающую духовку.
– По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** работающую духовку.

Как задать программу

- **Часы.**

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло должно мигать изображение «**0.00**» и символ «**A**».
2. Нажмите одновременно кнопки и STOP и, нажимая кнопки "**-**" или "**+**", установите текущее время. На табло появится символ .
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.
   Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок .
2. Сигнал будет звучать в течение нескольких минут, если его не отключить, нажав любую из 3-х кнопок таймера , или STOP.
3. Для досрочного отключения будильника нажмите кнопку и, нажимая кнопку "**-**", установите изображение «**0:00**».

- **Приготовил – отключил.**

Вы собираетесь прямо сейчас приготовить блюдо и точно знаете режим, температуру и время выпечки.

Тогда:

1. Нажмите кнопку и, нажимая кнопки "**-**" или "**+**", установите время, необходимое для приготовления. При этом на табло загорятся символы «**А**» и .
2. Установите выбранный способ нагрева, например, «объемный нагрев» – греет верх и низ духовки, и температуру нагрева – 180 °С.
   Духовка включится на заданное время в установленном режиме. По истечении заданного времени нагрев духовки прекратится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ и будет мигать символ «**А**».
3. Нажмите любую из 3-х кнопок , или , чтобы отключить звуковой сигнал.
4. Ручку режимов работы духовки и терморегулятора верните в нулевое положение.
5. Нажмите одновременно кнопки и для перевода управления духовкой в ручной режим. При этом символ «**А**» погаснет.

- **Включил – приготовил – выключил.**

Рассмотрим эту функцию на примере. Допустим, Вы ожидаете гостей в 18.30. Ваш фирменный пирог готовится ровно 1 час 20 минут в режиме «объемный нагрев» при температуре 200 °С. Правильно задайте программу, остальное таймер сделает сам.

Итак:

1. Нажмите кнопку и, нажимая кнопки "**-**" или "**+**", установите на табло время **приготовления**. В нашем случае это «**1:20**».
   На табло загорятся символы «**А**» и .
2. Нажмите кнопку и кнопками "**-**" или "**+**" задайте время **выключения** духовки. У нас это будет «**18:30**».
   Символ погаснет, а на табло останется гореть символ «**А**».
3. Установите режим «объемный нагрев» и температуру нагрева духовки - 200 °С.
   Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ), отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, погаснет символ и будет мигать символ «**А**».
4. Нажмите любую из 3-х кнопок , или , чтобы выключить сигнал.
5. Переведите ручку режимов работы духовки и терморегулятора в нулевое положение.
6. Одновременно нажмите кнопки и для перевода управления духовкой в ручной режим. Символ «**А**» погаснет.

- **Проверка и контроль заданной программы.**

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

- **Ошибка в программе**

Если в программе «включил-приготовил-выключил» реальный промежуток времени от включения до выключения меньше задаваемого, то раздастся звуковой сигнал и будет мигать символ «**A**».

Отмените программу и введите правильные данные.

- **Отмена программы**

Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите одновременно кнопки и .

Нужно запомнить!

– Если светится символ «**A**» – таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
– Если символ «**A**» мигает – таймер находится в режиме ожидания программирования либо сигнализирует о выполненной программе.

  После отработки любой автоматической программы необходимо одновременным нажатием кнопок и перевести управление в ручной режим.

  ВНИМАНИЕ: ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ПОПЕРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ «0.00» И «A». ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО.
– Таймеру в режиме включил - приготовил - выключил нужно задавать время работы и время выключения. Когда включить духовку, таймер подсчитает сам.
– Отсчет времени начинается по заданной программе, т. е. до того, как в духовке установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени выпечки.

Для информации

– Духовка в режиме «объемный нагрев» набирает температуру 200 °C за 15 минут.
– Если не выбрана программа (дисплей показывает текущее время), можно, нажав кнопку “-”, изменить звук сигнала звонка.
– Если удерживать кнопку “-” или “+”, запускается ускоренная настройка времени.

5.18 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ СЕНСОРНЫЙ

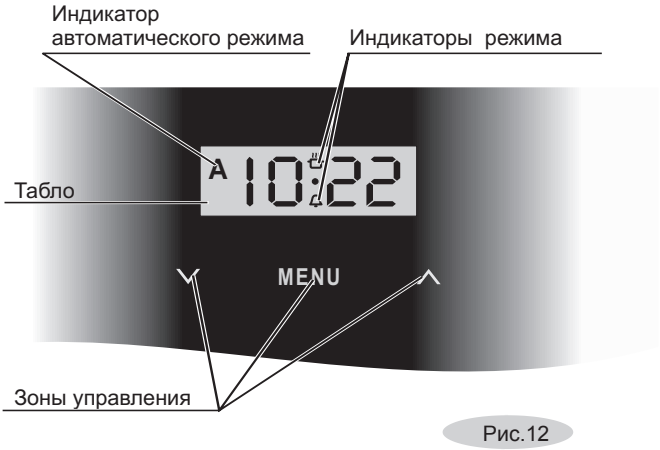


Рис.12

Что может таймер:

- Показывать время.
- Служить будильником.
- В назначенное время **выключить** работающую духовку.
- По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** духовку.

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"** и надпись **"A"**.
2. Коснитесь одновременно зон **"⋁" и "⋀"** или зоны выбора режима работы **"MENU"** . На табло погаснет надпись **"A"**, появится символ "⏍". 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 не обладает функцией включения/выключения духовки, его следует использовать для задания интервалов времени. Установка будильника выполняется независимо от других программ.

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, при этом символ “🔔” начинает мигать.

Для полного отключения будильника коснитесь зоны **“MENU”.**

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны **“MENU”**, выберите на табло символ “🔔” 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.

- **Приготовил - выключил**

В этом случае задается время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. Установленный диапазон времени продолжительности приготовления от 00 ч:01 мин до 10 ч:00 мин.

Предположим, Вы собираетесь приготовить блюдо и точно знаете режим, температуру и время выпечки.

Тогда:

1. Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“dur”** (продолжительность приготовления) или **“end”** (окончание приготовления), при этом горит символ **“”**, надпись **“A”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“dur”** или надпись **“end”**. Касаясь зон **“∨”** или **“∧”**, установите на табло время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. На табло загорятся символы **“A”** и “”.

2. Ручкой режимов работы духовки установите выбранный способ приготовления, например, “объемный нагрев” (работают нижний и верхний ТЭНы).

3. Ручкой терморегулятора установите необходимую температуру нагрева духовки. Духовка включится. На табло будут гореть символы **“A”** и “”.

4. По истечении заданного времени духовка выключится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ “” и будет мигать надпись **“A”**. Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.

5. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.

6. Коснитесь зоны **“MENU”** для перевода таймера в режим часов, при этом надпись **“A”** погаснет и загорится символ “”.

- **Включил - приготовил - выключил**

  В этом случае задается продолжительность приготовления, время окончания приготовления, выбранный способ приготовления и температура нагрева духовки.

  Рассмотрим эту функцию на примере. Допустим, Вы ожидаете гостей в 18.30. Ваш фирменный пирог готовится ровно 1 час 20 минут в режиме “объемный нагрев” при температуре 200 °С. Правильно задайте программу, остальное - забота духовки.

  Итак:

  1.Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“dur”** (продолжительность приготовления), при этом горит символ “ ” , надпись **“A”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“dur”**. Касаясь кнопок **“∨”** или **“∧”**, установите на табло продолжительность приготовления. В нашем случае это **“1.20”**.

  На табло загорятся символы **“A”** и “ ” .

  2.Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“end”** (окончание приготовления), при этом горит символ “ ”, надпись **“A”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“end”**. Касаясь зон **“∨”** или **“∧”**, задайте время выключения духовки. У нас это будет **“18.30”**.

  По окончании установки времени символ “ ” погаснет и на табло останется гореть надпись **“A”**.

  3.Ручкой режимов работы духовки установите режим - “объемный нагрев”.

  4.Ручкой терморегулятора установите температуру нагрева духовки 200 °С.

  5. Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ “ ”), отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, символ “ ” погаснет и будет мигать надпись **“A”**. Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.

  6. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.

  7. Коснитесь зоны выбора режима **“MENU”** для перевода таймера в режим часов, при этом надпись **“A”** погаснет и загорится символ “ ”.

- **Проверка и контроль заданной программы**

  В любой момент Вы можете проверить, какая программа и на какое время установлена, либо сколько времени осталось до ее завершения. Коснитесь зоны “MENU” и выберите интересующий режим. Табло укажет информацию, а по истечении нескольких секунд возвратится в режим часов.

- **Отмена программы**

  Если Вы хотите отменить заданную программу, коснитесь одновременно зон **“∨”** и **“∧”**, автоматическая программа отменится, надпись **“AUTO”** погаснет и духовка перейдет на ручное управление.

Нужно запомнить!

- Если светится надпись **“A”** - таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если надпись **“A”** мигает - таймер находится в режиме ожидания программирования, либо сигнализирует о выполненной программе.
- После отработки любого автоматического режима необходимо установить ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение (выключено), касанием зоны **“MENU”** перевести таймер в режим часов.

  ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ОДНОВРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ **«0.00»** И **«A»**. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО.
- **Таймеру** в режиме **включил - приготовил - выключил** нужно задавать время **работы** и время **выключения**. Когда включить духовку, таймер вычислит сам.
- Отсчет времени начинается сразу при включении духовки, т.е. до того, как установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени приготовления.

Для информации

Духовка в режиме “объемный нагрев” набирает температуру 200 °С за 10-15 минут.

5.19 КРЫШКА ПЛИТЫ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

– ЗАЖИГАТЬ ГОРЕЛКИ СТОЛА ИЛИ ВКЛЮЧАТЬ ЭЛЕКТРОКОНФОРКУ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.

– ОПУСКАТЬ КРЫШКУ ПРИ ВКЛЮЧЕННЫХ ГОРЕЛКАХ, А ТАКЖЕ ПРИ РАБОТАЮЩЕЙ ИЛИ ЕЩЁ НЕ ОСТЫВШЕЙ ЭЛЕКТРОКОНФОРКЕ.

ВНИМАНИЕ! СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА ПРИ НАГРЕВАНИИ МОЖЕТ ЛОПНУТЬ. ПЕРЕД ЗАКРЫВАНИЕМ ПРИБОРА КРЫШКОЙ ВЫКЛЮЧИТЬ ВСЕ ГОРЕЛКИ.

Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх.

5.20 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.13).
- Как достать ящик, показано на рис.14.

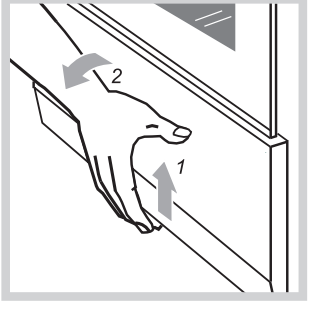


Рис.13

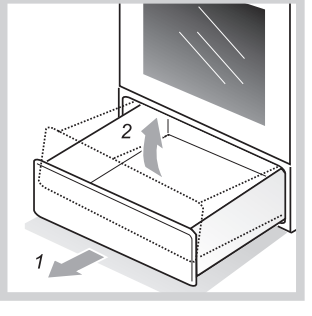


Рис.14

6 УСТАНОВКА

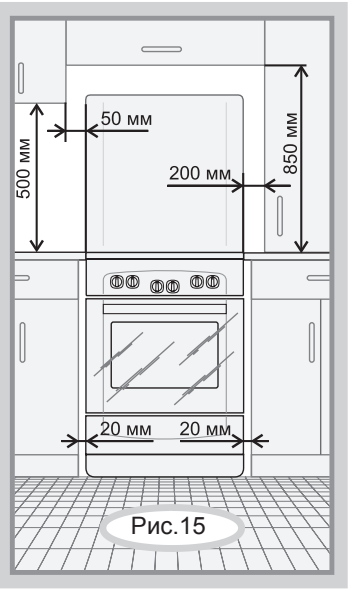


Рис.15

- **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.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Минимальные расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.15. Задняя стенка плиты должна отстоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм.
- Уровень варочной поверхности плиты должен быть не ниже уровня столешницы.
- Мебель, расположенная рядом с плитой, должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 100 ºС.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, РЕКЛАМНЫЕ НАКЛЕЙКИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!
- Щиток (при наличии) закрепляется перед установкой плиты (рис.16).

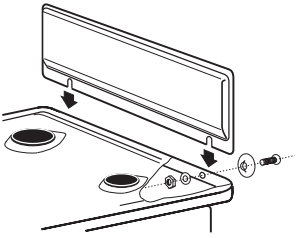


Рис.16

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 6702 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.

Средства для повышения устойчивости плиты

ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ЧТОБЫ ПЛИТА НЕ ОПРОКИНУЛАСЬ, В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ.

Порядок установки предохранительного кронштейна

Плита укомплектована предохранительным кронштейном, дюбелем К8х40 (2 шт.) и шурупом (2 шт.). Размеры установки кронштейна для плит моделей 5101, 5102, 5110, 5111, 5112, 5502 приведены на рисунке 17.

- Закрутить до упора регулировочные ножки в нижние планки плиты.
- Установить плиту на рабочее место, проверив, не препятствуют ли открыванию крышки окружающие предметы. Отметить на полу линию передней и боковой стенок.
- Отставить плиту в сторону и разметить центр крепежного отверстия в соответствии с рисунком 17.

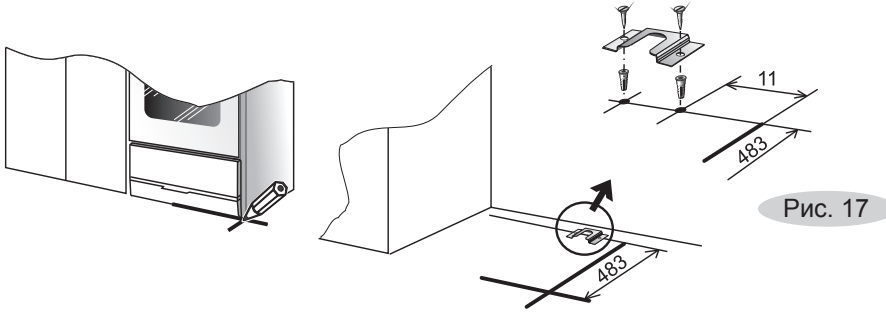


Рис. 17

- Приставить кронштейн и отметить на полу второе крепежное отверстие.
- Если пол деревянный, просверлить отверстия диаметром 3 мм. В остальных случаях просверлить отверстия диаметром 8 мм, вставить дюбели.
- Закрепить кронштейн шурупами.
- Поставить плиту на место, задвинув ее до зацепления кронштейна с ножкой плиты.
- Выставить плиту регулировочными ножками по уровню (при необходимости).
- Кронштейн может быть установлен как с правой, так и с левой стороны плиты.

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.
- 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.

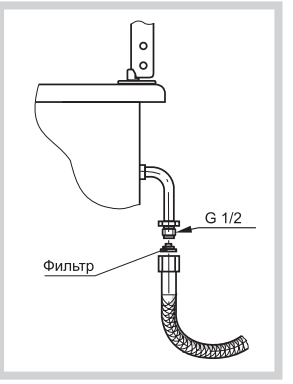


Рис.18

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.

Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.

Перед подключением мастер обязан визуально проверить установку ручек управления плиты в нулевом положении:

- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- **ВНИМАНИЕ:** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ КОНФОРКИ СТОЛА БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА ПЕРВОМ ДЕЛЕНИИ (МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ) И ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ НА МОЩНОСТИ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ 250 ^{0}С!

  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.
- Для плит 5112 (0112, 0137), 6112-02 (0112, 0137) подключение должно быть выполнено по схеме (рис. 19):

Подключение розетки (вид спереди)

клемма 1 провода фазы,
клемма 2 нулевого провода,
клемма 3 заземления.

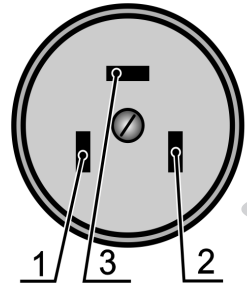


Рис. 19

7.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различных видов газа

Если произведена регулировка на другой вид газа, 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 газа надо заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах и терморегуляторе. Сопла и ВМР имеют маркировку и устанавливаются согласно таблице 2.

Замена сопла горелки стола

Для замены сопла в горелке “GEFEST 4” (рис.20):

- 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 последо-вательности.

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

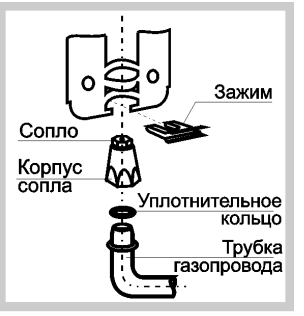


Рис.20

Для замены сопла в горелке GEFEST 6; 6.1 необходимо:

- снять решетку.
- снять с горелки шляпку со сместителем.
- торцевым гаечным ключом (S=8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- сборку произвести в обратной последовательности.

Замена сопла горелки духовки (рис.21)

- 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.

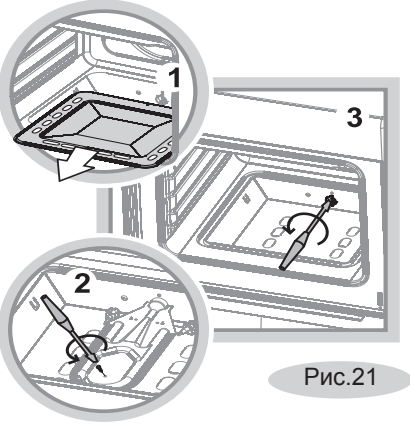


Рис.21

Замена сопла горелки гриль

Если возможен доступ к плите с обратной стороны:

- при помощи ключа выкрутить и заменить сопло (рис.22).

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.

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

При переводе плиты на другой вид газа после замены сопел горелок необходимо отрегулировать ВМР. Для этого необходимо зажечь горелку (для духовки с терморегулятором - закрыть дверцу и прогреть духовку в течение 15...20 минут). 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.

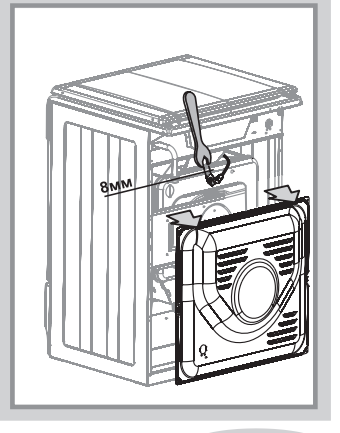


Рис.22

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

При переводе плиты на другой вид газа 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. 8 и рис.23) 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. 23).
  Это может привести к разрушению стеклянного стола или необратимому ухудшению внешнего вида стола из нержавеющей стали.

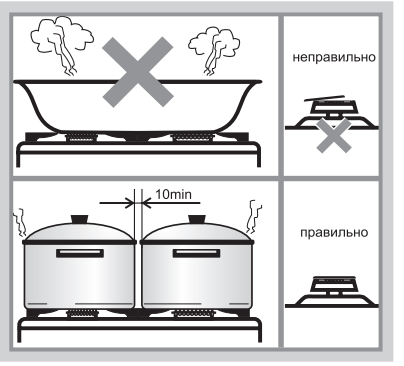


Рис.23

Таблица 8

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

- Для быстрого приготовления пищи на электрической конфорке посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки
- Не допускайте резкого охлаждения горячей электрической конфорки. От пролитой на неё холодной жидкости она может потрескаться и выйти из строя.
- Чтобы электрическая конфорка не ржавела, не ставьте на неё кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как помоете стол. Подсушить конфорку можно кратковременным включением.

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, откройте форточку и все быстро проветрится.
- Перед приготовлением проверьте, чтобы противень был установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенки, 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.
- Не рекомендуется оставлять готовое блюдо в духовке после окончания приготовления более 20 минут. Это может привести кобразованию конденсата на внутреннем стекле дверцы.

8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.
- 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 в газовой духовке

Таблица 9

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 безопас-ностью	булочки пироги высокие пирог с начинкой	1 1 2,5	3	«макси-мальное пламя»	20	2-3	10-15 20-25 35-45

Рекомендации по выпечке в электрической духовке

Практически все привыкли готовить в традиционном основном режиме работы духовки - объемный нагрев. Для него чаще всего даются рекомендации в кулинарных книгах.

Ниже мы приводим рекомендации по приготовлению в дополнительных специальных режимах. Воспользуйтесь ими, они значительно расширяют и улучшают результаты кулинарного волшебства.

Таблица 9.1

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления, °С	Время, мин
Кондитерские изделия Высокий пирог из дрожжевого теста	1,5	2		170-200	40-60
Булочки из дрожжевого теста (один уровень)	0,7	2		200	10-15
Булочки из дрожжевого теста (два уровня)	1,5	2 и 4		180-200	15-20
Бисквит	0,7	2		160-180	30-40
Бисквитный рулет	0,7	2		160-180	20-30
Пирог с фруктами	1,5	2		180-200	45-55
Кекс	0,5	2		170-190	40-50
Печенье из песочного теста (один уровень)	0,7	2		180-200	10-15
Печенье из песочного теста (два уровня)	1,5	2 и 4		180-200	15-20
Корж из песочного теста для торта	0,5	2		180-200	10
Тосты	0,4	3		225	5-10
Выпечка из слоеного теста	0,5	2		190-210	20-30
Пицца Пицца, тонкое тесто	0,7	2		160-180	20
Пицца, пышное тесто	0,9	2		160-180	20-30
Замороженная пицца	0,4	2		160-180	10-15
Мини-пицца (4шт)	0,6	2		160-180	15-20
Мясо Свинина порционно (один уровень)	0,8	2		200	20-30

Продолжение таблицы 9.1

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления, °С	Время, мин
Свинина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180	25-35
Говядина порционно (один уровень)	0,8	2		200	20-30
Говядина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180	30-40
Телятина порционно (один уровень)	0,8	2		200	25-35
Телятина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		200	35-45
Курица на вертеле	1,5			225	60-80
Курица порционно (один уровень)	0,8	2		200-220	20-30
Курица порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180-200	25-35
Утка на вертеле	2			225	80-100
Рыба Рыбное филе	0,8	2		180	20-30
Рыбные котлеты толщиной 3 см	1	2		160-180	20-30
Рыба замороженная	0,8	2		180-220	40-60
Рыбные палочки (переворачивать)	0,8	2		180-200	20-30
Овощные блюда Запеченый кортофель половинки	1,5	2		160-180	40-50
Овощное рагу	1,5	2		160-180	30-40
Кулебяка	1,8	2		180-200	30-50

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.

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 красный сок не вытекает - 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!
- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые и нержавеющие 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 и воротников ручек, на которых 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 использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа/стекла крышек конфорок на петлях (что применимо), так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- 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 дверцу и проволочные направляющие можно снять.
- Для съёма дверцы духовки:
  - откройте дверцу,
  - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 24),
  - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

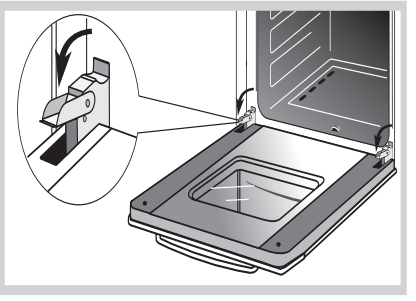


Рис.24

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.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Для того, чтобы помыть стёкла дверцы со всех сторон, можно легко снять внутреннее стекло. Для этого потяните за край стекла, как показано на рисунке 25.

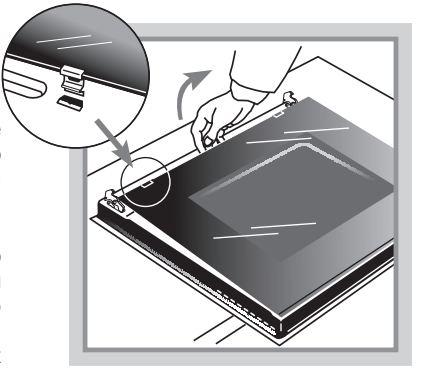


Рис.25

- **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.

9.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от электрической сети. **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что прибор выключен, прежде чем производить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Открутите стеклянный плафон (рис. 26).
- Плафон боковой подсветки, при наличии, снимается с небольшим усилием. (рис. 26).
- 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.

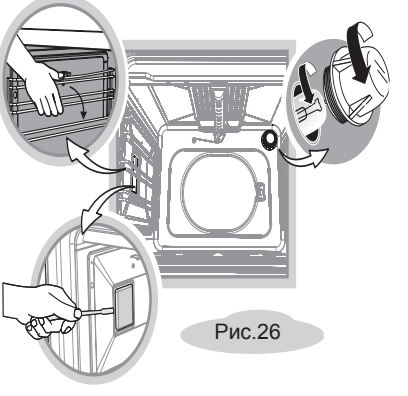


Рис.26

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 10

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. 23).
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.

Продолжение таблицы 10

Что происходит	Причина	Как устранить
9. Конфорка: - не работает в отдельных, или всех положениях переключателя.	- неисправен переключатель; - обрыв отдельных или всех спиралей конфорки; - повреждена проводка плиты; - нет контакта в соединении.	- *заменить переключатель; - *заменить конфорку; - *заменить проводку; - *восстановить контакт.
10. Не работает ТЭН и (или) ТЭН-гриль.	- повреждена проводка плиты; - неисправен переключатель; - неисправен ТЭН и (или) ТЭН-гриль; - неисправен терморегулятор.	- *заменить проводку; - *заменить; - *заменить ТЭН и (или) ТЭН-гриль; - *заменить терморегулятор.
* 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 плитами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

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.
- Плита должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 ^{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 прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.
- Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации прибора - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, если иное не указано в действующем законодательстве.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Специалист 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 УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.
- 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;

- **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 необходимо 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
адрес электронной почты	servis.vnf@gefest.org	gt.sa@gefest.org
бесплатная горячая линия:	- для Республики Беларусь - 8 801 201 44 44 - для России, Казахстана, Узбекистана - 8 10 800 2010 44 44 - для Украины, Литвы, Латвии - 00 800 2010 44 44 - для прочих стран - +375 162 27 67 62	

Таблица 11

Модификация плиты	Отличительные особенности модификации от основного исполнения плиты												Основное исполнение плиты, на которое распространяется модификация
	Цвет плиты	Дизайн плиты	Крышка варочной панели	Газ-контроль	Электророзжиг	Вертел, шашлычница	Таймер	Электроконфорка, шт	Горелки варочной панели	Духовка	Подсветка духовки	Дверца духовки	
0001	К												6101-02; 5101-02; 5102-02; 6102-02, -03; 6110-01; 5112-02
0004	С	Н	Ск										5102-03
0023				-Бс		-Ш	Т						
0025			Ск	-Бс		-Ш	Т						5102-03
0027	С	Н	Ск	-Бс		-Ш	Т						6102-03, 5102-03
0029	Ч	N		-Бс		-Ш	Т						6502-03, 5502-03
0030	К	N		-Бс		-Ш	Т						
0040		N	Ск										6302-03, -04; 5302-03, -04
0042		N											6502-02, -03; 5502-02... -04
0044	Ч	N											
0045	К	N											6502-02, -03; 5502-02, -03
0046	Ч	N	Ск										6302-03, -04; 5302-03, -04
0047	К	N	Ск										
0052		М	Ск										6302-03, -04; 5302-03, -04;
		М											5502-04
0053	Ч	М	Ск										6302-03, -04; 5302-03, -04;
	Ч	М											6502-04; 5502-04
0054	К	М	Ск										6302-03, -04; 5302-03, -04;
	К	М											6502-04; 5502-04
0112					Э			2					5112
			Щ			-В		2		Кв	Дп		6112-02
0137	К				Э			2					5112
	К		Щ			-В		2		Кв	Дп		6112-02
0167	Кр												6102-03
0186	Кр	Р	Ск			-В				Кв			6102-02,
	Кр	Р											6110-01
0242		N							Дг				6502-03
0244	Ч	N							Дг				
0245	К	N							Дг				
0252		М							Дг				
0253	Ч	М							Дг				
0254	К	М							Дг				

Продолжение таблицы 11

Модификация плиты	Отличительные особенности модификации от основного исполнения плиты												Основное исполнение плиты, на которое распространяется модификация
	Цвет плиты	Дизайн плиты	Крышка варочной панели	Газ-контроль	Электророзжиг	Вертел, шашлычница	Таймер	Электроконфорка, шт	Горелки варочной панели	Духовка	Подсветка духовки	Дверца духовки	
0267	Кр	N	Ск										6302-03, -04; 5302-03, -04
0284	Ч	Нн							Дг				6502-03
0300				Бс									6102-02; 5102-02; 6110-01, -02
0301	К			Бс									
0342		N		Бс									6502-02; 5502-02
0344	Ч	N		Бс									
0345	К	N		Бс									
0352		М		Бс									
0353	Ч	М		Бс									
0354	К	М		Бс									
S000												Д	6102-03
S001	К											Д	
S004	С	Н	Ск									Д	
S042		N										Д	6502-02
S044	Ч	N										Д	6502-02, -03
S242		N							Дг			Д	6502-03

- Цвет плиты: “К” - коричневый, “Ч” - чёрный, “Кр” - кремовый, “С” - серый.
- Дизайн плиты: “Н” - фронт из нержавеющей стали, “Нн” - накладки и рамка стола из нержавеющей стали, “N” - рисунок “Nord”, “М” - рисунок “Мрамор”, “Р” - плита в стиле “Ретро”, “Вл” - рисунок “Волна”.
- Крышка стола: “Ск” - стеклянная крышка, “Щ” - щиток вместо крышки.
- Газ-контроль: “Бс” - плита с безопасностью горелок стола; “-Бс” - плита без безопасности горелок стола.
- Электророзжиг: “Э” - плита с электророзжигом; “-Э” - плита без электророзжига.
- Вертел, шашлычница: “-В” - плита без вертела; “-Ш” - плита без шашлычницы.
- Таймер: “Т” - плита с таймером электромеханическим.
- Горелки варочной панели: “Дг” - плита с двухзонной горелкой варочной панели;
- Духовка: “-Г” - духовка без гриля; “Кв” - духовка с конвекцией.
- Подсветка духовки: “Дп” - двойная подсветка.
- Дверца духовки: «Д» - дверца духовки с доводчиком.

Таблица 12

| № | Элементы комфортности плиты | | | Модель плиты | | |