

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Комплектность	4
Технические данные	5
Распаковка	6
Устройство плиты	6
Установка	10
Подключение к газовой магистрали	11
Перевод на другой тип газа	12
Экономия расхода газа	13
Экономия электроэнергии	13
Подготовка к работе	14
Порядок работы	15
Уход за плитой	19
Замена лампы освещения	21
Утилизация	21
Устранение неисправностей	22
Свидетельство о приёмке и продаже	24
Талон на установку	24
Гарантийные обязательства	25
Правила транспортирования и хранения	25
Рекомендации	26
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	27

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

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

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

Плита перед упаковкой была проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности. Устройств для предварительной настройки плиты не требуется.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим «Руководством по эксплуатации» и следуйте его рекомендациям.

Изготовитель не несёт ответственность за ущерб, причиненный вследствие грубого транспортирования плиты, неправильного подключения, несоблюдения требований данного «Руководства по эксплуатации».

Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от плюс 10 до плюс 35 °С;
- относительная влажность воздуха не более 80%;

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- атмосферное давление от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм рт. ст.).

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

Плита предназначена для работы на природном газе:

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

- с давлением от 1700 до 2500 Па (номинальное давление 2000 Па)

или на сжиженном газе

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

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

ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

По типу защиты от поражения электрическим током плита соответствует приборам 1-го класса.

Плиты по классификации газовых приборов относятся к классу 1 и классу 2, подкласс 1.

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

Внимание! Плита предназначена для использования только в домашних условиях под надзором.

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

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

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

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

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

Использовать плиту допускается только в проветриваемых помещениях.

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

При эксплуатации плиты не допускайте заливание горелок жидкостями.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

Запрещается:

- эксплуатировать плиту в климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;

- включать электророзжиг плиты при снятых горелках плоскости готовки;

- устанавливать на открытую дверцу духовки посуду массой более 10 кг;

- устанавливать на плоскость готовки плиты посуду общей массой более 20 кг;

- поднимать и передвигать плиту за ручку дверцы духовки;

- выдёргивать вилку из розетки за шнур питания;

- производить уход за плитой без её отключения от электрической сети;

- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах плиты;

- использовать плиту 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 лицом, отвечающим за их безопасность;

- оставлять детей без надзора с целью недопущения их игр с плитой.

Внимание! Стеклопанель крышки при нагревании может лопнуть. Перед закрытием плиты крышкой выключить все горелки.

Внимание! Во избежание возникновения пожара категорически запрещается:

- пользоваться неисправной плитой;

- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легко воспламеняющимися веществами или хранить их в хозяйственном отделении плиты;

- сушить над плитой белье;

- эксплуатировать плиту без установки посуды на горелки плоскости готовки в целях обогрева помещения.

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

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

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

332243.032

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! При несоблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Модель плиты						
	506040.00гэ	506040.01гэ	506040.10гэ	506040.11гэ	506031.00гэ	506031.01гэ	506040.20гэ
Плита	1	1	1	1	1	1	1
Противень большой	1	1	1	1	1	1	1
Противень маленький	1	1	1	1	1	1	
Решётка электрической духовки	1	1	1	1	1	1	1
Решетка плоскости готовки эмалированная/чугунная	2	2	2	2			2
Решетка плоскости готовки эмалированная					2	2	
Вертел	1		1		1		1
Опора вертела	1		1		1		1
Прокладка	1	1			1	1	
Фильтр			1	1			1
Крышка стеклянная или щиток	+		+	+	+	+	+
Крышка стеклянная		+					
Подставка					+	+	
Комплект принадлежностей для сжиженного газа	1	1	1	1	1	1	1
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+	+
Упаковка	+	+	+	+	+	+	+

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты						
	506040.00гэ	506040.01гэ	506040.10гэ	506040.11гэ	506031.00гэ	506031.01гэ	506040.20гэ
Горелки стола:							
- повышенной мощности 3,0 кВт (R) (ближняя правая);	1	1	1	1	1	1	1
- нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (дальняя левая);	1	1	1	1			1
- нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (дальняя правая);	1	1	1	1	1	1	1
- пониженной мощности 1,0 кВт (A) (ближняя левая).	1	1	1	1	1	1	1
Экспресс-электроконфорка диаметр 145 мм 1,5 кВт (дальняя левая)					1		
Электроконфорка диаметр 145 мм 1,0 кВт (дальняя левая)						1	
Устройство контроля пламени (УКП)			+	+			+
Электророзжиг	+		+	+	+		+
Электрическая духовка:							
- нижний ТЭН - 1,2 кВт;	1	1	1	1	1	1	1
- верхний ТЭН - 0,8 кВт;		1		1		1	
- ТЭН верхний/гриль - 0,8/1,8 кВт;	1		1		1		1
- электродвигатель с вертелом;	+		+		+		+
- освещение электрической духовки	+	+	+	+	+		+
Переключатель электрической духовки с терморегулятором	+	+	+	+	+	+	+
Количество сигнальных лампочек	1	1	1	1	1	1	1
Таймер механический	+		+		+		+
Масса плиты, кг (кр/ кр(ЧР) /щ)	37/ 39/ 35	36/ 38/ 34	37/ 39/ 35	36/ 38/ 34	39/ 41/ 37	38/ 40/ 36	37/ 39/ 35
Номинальная электрическая мощность, не более, кВт	2,1	2,0	2,1	2,0	2,1	2,0	2,1
Номинальная тепловая мощность, кВт	7,5			5,75		7,5	
Общий объем расхода газа при номинальном давлении:							
- природного газа (G20), м ³ /ч	0,714			0,547		0,714	
- сжиженного газа (G30), кг/ч	0,54			0,418		0,54	
Объем духовки, л	60						
Габариты плиты (ширина x глубина x высота), см	50x60x85						

332243.032

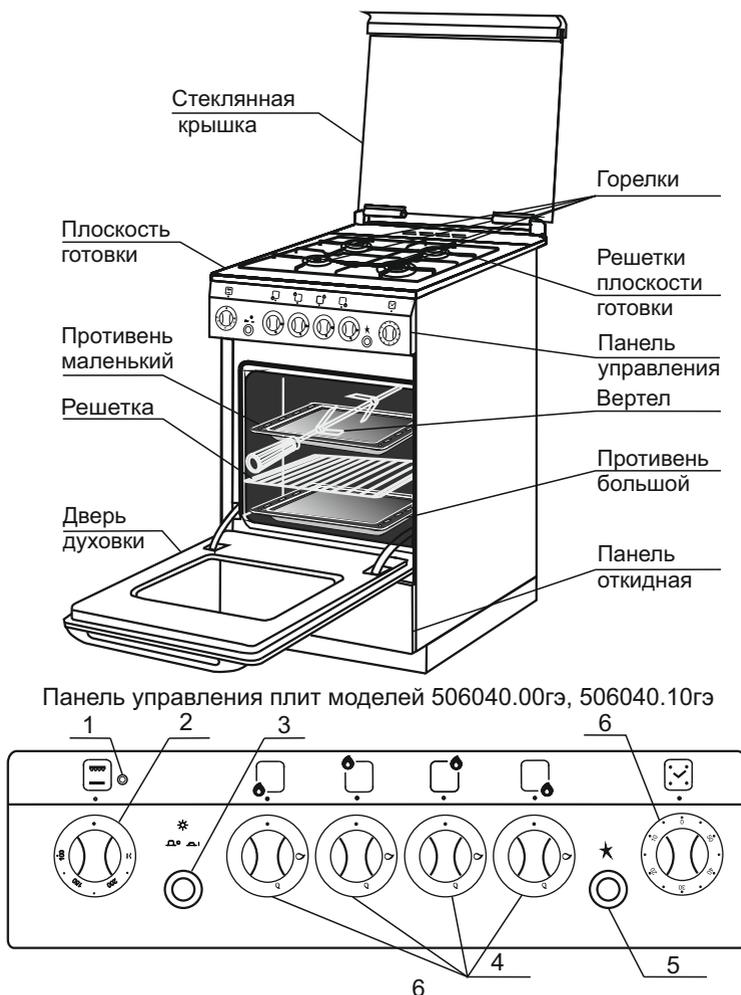
РАСПАКОВКА

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

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

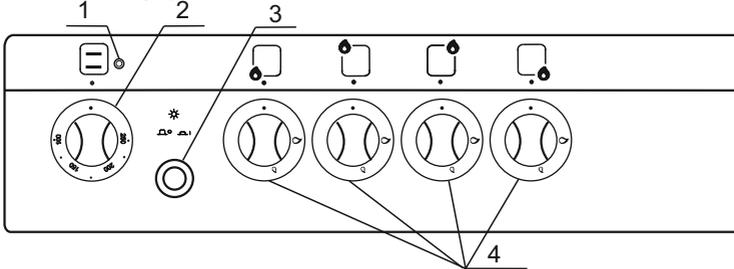
УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Плита модели 506040.10гэ с максимальным количеством элементов комфорта и указанием основных частей показана на данном рисунке:

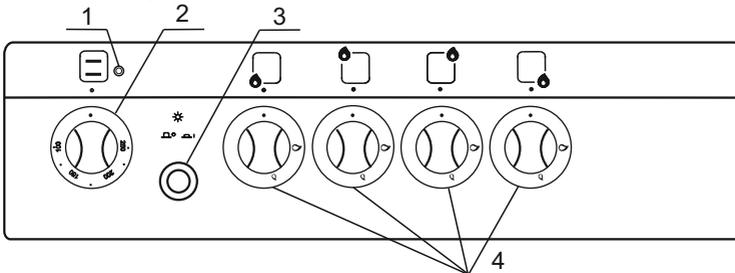


УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

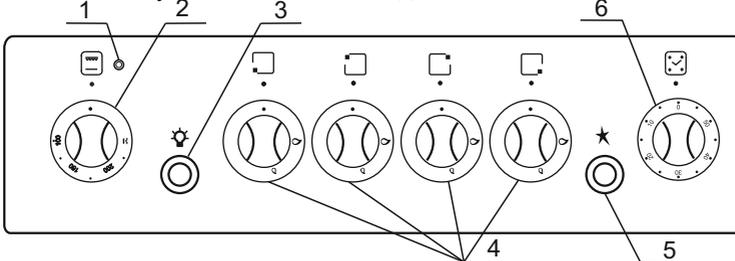
Панель управления плиты модели 506040.01гэ



Панель управления плиты модели 506040.11гэ



Панель управления плиты модели 506040.20гэ



Данные изображения представлены только для наглядности.
 Приобретаемая Вами модель может отличаться от описанной в тексте
 данного руководства.

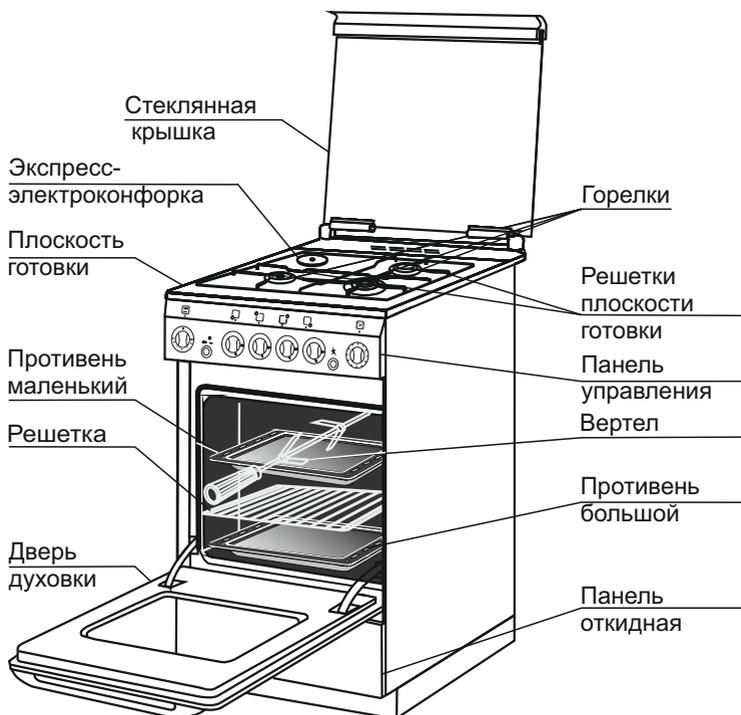
332243.032

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

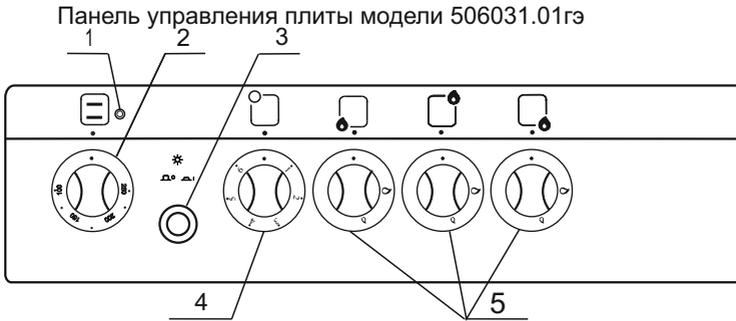
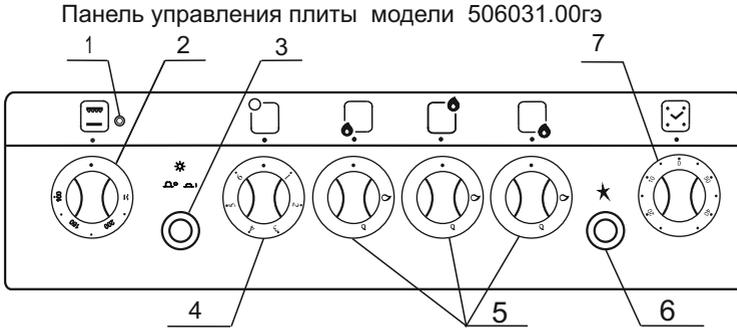
Элементы управления, расположенные на лицевых панелях, выполняют следующие функции:

-  1 - сигнальная лампочка включения электрической духовки;
-  2 - ручка управления электрической духовки;
-  3 - кнопка переключателя освещения электрической духовки;
-  4 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок;
-  5 - кнопка электророзжига;
-  6 - ручка механического таймера.

Плита модели 506031.00гэ с максимальным количеством элементов комфорта и указанием основных частей показана на данном рисунке:



УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ



Данные изображения представлены только для наглядности.
Приобретаемая Вами модель может отличаться от описанной в тексте
данного руководства.

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

-  1 - сигнальная лампочка включения электрической духовки или электроконфорки;
-  или  2 - ручка управления электрической духовки;
-  3 - кнопка переключателя освещения электрической духовки;
-  4 - ручка переключателя, управляющего работой электроконфорки;
-  5 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок;
-  6 - кнопка электророзжига;
-  7 - ручка включения механического таймера.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство контроля пламени (УКП) горелок плоскости готовки (в плитах моделей 506040.10гэ, 506040.11гэ, 506040.20гэ) прекращает подачу газа на горелки в случае погасания пламени.

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

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

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

УСТАНОВКА

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

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол. Крепление не требуется.

Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниями "Руководства по эксплуатации".

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

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

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

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

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

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

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

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

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

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

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

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

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

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

ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

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

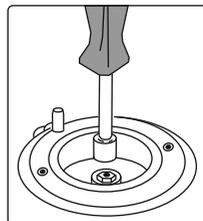
При переводе плит необходимо выполнить следующее:

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

Тип горелки	Мощность горелки, кВт	Диаметр инжектора, мм					
		для природного газа				для сжиженного газа	
		2000Па		1300Па		2900Па	
Горелки плоскости готовки: - пониженной мощности (A); - нормальной мощности (SR); - повышенной мощности (R).	1,0 1,75 3,0	“S”	“S 2AE”	“St”	“D”	0,85 1,1 1,45	0,54 0,68 0,9
		0,72	0,72	0,72	0,77		
		0,98	0,97	0,97	0,97		
		1,17	1,3	1,15	1,29		

Замена инжекторов в горелках плоскости готовки производится следующим образом:

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



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

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

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

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

ЭКОНОМИЯ РАСХОДА ГАЗА

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

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

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

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



ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов.

Применение кастрюлей с плоским, ровным и толстым дном, диаметр которых равняется диаметру электроконфорки, позволяет сэкономить электроэнергию.



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

Загрязненные поверхности электроконфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Электроконфорки не должны работать без установки на них посуды.

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

Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.

Загрязненное резиновое уплотнение электрошкафа способствует потере тепла.

Уважаемый покупатель!

С целью исключения возможности перегрузки электрической сети в моделях плит 506031.00гз, 506031.01гз при включении электрической духовки электроконфорка отключается.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим «Руководством по эксплуатации» и следуйте его рекомендациям.

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

Внимание! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность. Нельзя использовать ацетон для снятия этикеток, т. к. может остаться матовый след.

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

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

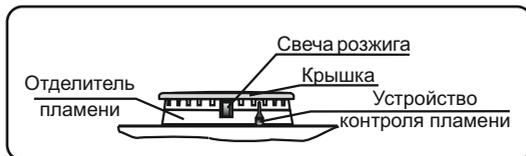
Если плита укомплектована щитком, то для его установки необходимо снять с плиты крепеж и установить щиток, как показано на рисунке:



ПОРЯДОК РАБОТЫ

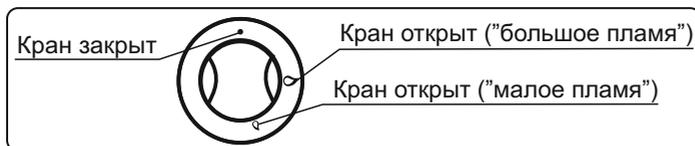
Газовые горелки

Устройство газовой горелки представлено на рисунке:



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

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



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

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

Регулировка пламени горелок должна проводиться между положениями «большое пламя» и «малое пламя».

Чтобы зажечь горелку плоскости готовки, необходимо нажать, затем повернуть против часовой стрелки до указателя «большое пламя» ручку управления соответствующего крана, удерживая ее в нажатом положении, нажать кнопку электророзжига (при его наличии) или приблизить пламя к горелке. В плитах моделей 506040.10гэ, 506040.11гэ, 506040.20гэ после зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени - **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 8-10 с.**

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

В плитах используется многоискровой электророзжиг.

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

В моделях плит без электророзжига горелки разжигаются с помощью спичек.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Электроконфорки

На плоскости готовки в зависимости от модели плиты устанавливаются чугунные электроконфорки обычного действия и экспресс-электроконфорка.

Экспресс-электроконфорка в центре помечена красным кружком, отличается повышенной скоростью нагрева и имеет защиту от перегрева.

Для включения электроконфорки необходимо установить ручку в положение соответствующее требуемому режиму, учитывая что степень нагрева возрастает от “1” к “6”. При этом загорается сигнальная лампочка.

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности электроконфорок - с положения “6”. После закипания или несколько раньше переключите электроконфорку на минимальную или среднюю мощность, в зависимости от объёма посуды.

Внимание! Вращение ручек переключателей электроконфорок - круговое, в любом направлении.

Не допускайте резкого охлаждения горячих электроконфорок.

Электроконфорки от пролитой на них холодной жидкости или перегрева могут потрескаться и выйти из строя. Их замена не входит в гарантийные обязательства изготовителя или продавца.

Следите за тем, чтобы основание посуды было сухим и чистым.

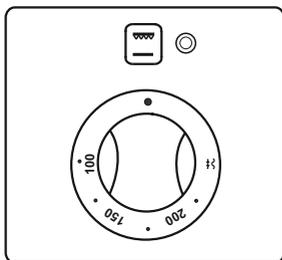
В таблице приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорок.

Положение ручки переключателя	Тип приготовления блюд
0	Выключено.
1	Томление. Приготовление овощей, рыбы.
2	Подогрев пищи и жидкостей в малых объёмах. Приготовление картофеля на пару, супов.
3	Подогрев большого объёма пищи. Приготовление подливок и соусов. Медленное кипячение.
4	Любой тип жарения. Приготовление котлет, жареного и тушёного картофеля.
4-5	Подрумянивание мяса, жареного картофеля, жареной рыбы, омлетов. Кипячение большого объёма воды.
6	Быстрая жарка, жарение до корочки (мяса, рыбы). Кипячение.

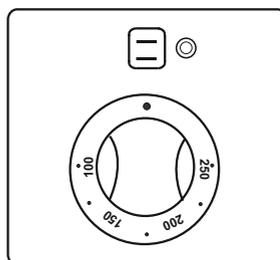
ПОРЯДОК РАБОТЫ

Электрическая духовка

Управление электрической духовкой выполняется ручкой переключателя, совмещённого с терморегулятором. При повороте ручки “☐” (или “☐”) по часовой стрелке в одно из положений “100-200” (или “100-250”) загорается сигнальная лампочка, начинают нагреваться верхний и нижний ТЭН-ы.



Ручка переключателя электрической духовки плит моделей 506040.00гэ, 506040.20гэ, 506040.10гэ, 506031.00гэ



Ручка переключателя электрической духовки плит моделей 506040.01гэ, 506040.11гэ, 506031.01гэ

При повороте ручки “☐” (или “☐”) по часовой стрелке в одно из положений “100...200” (или “100...250”) загорается сигнальная лампочка, начинают нагреваться верхний и нижний ТЭНы.

Установка необходимой температуры в электрической духовке производится ручкой в соответствии с рисунками. Значения температур могут отличаться на ± 20 °С.

В платах моделей 506040.00гэ, 506040.10гэ, 506031.00гэ, 506040.20гэ при повороте ручки “☐” в положение “☐” включается ТЭН-гриль вместе с электродвигателем. Другие нагревательные элементы электрической духовки при этом отключаются.

Внимание! Дальнейшее вращение ручки “☐” (или “☐”) по часовой стрелке запрещено!

Для выключения электрической духовки необходимо ручку переключателя “☐” или “☐” повернуть против часовой стрелки в положение “•”.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Режим “ГРИЛЬ”

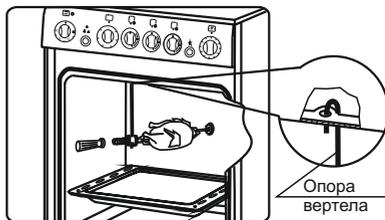
При работе в режиме “гриль” дверь электрической духовки должна быть закрыта. Это предохраняет ручки управления плиты от перегрева.

Внимание! Плита при работе в режиме “гриль” достигает высокой температуры. Маленьких детей держать на расстоянии.

Вертел

При использовании вертела необходимо:

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



Освещение электрической духовки

Переключатель освещения включает лампочку освещения в электрической духовке. Это дает возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы электрической духовки, не открывая дверцу.

Таймер механический

Таймер в плитах расположен на панели управления под символом “☑”.

Таймер работает независимо от электрической духовки.

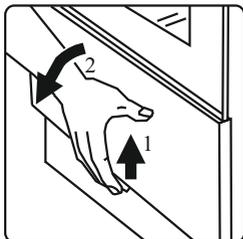
Чтобы завести таймер, необходимо повернуть ручку на один оборот по часовой стрелке, затем, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени. Время установки от 5 до 60 мин.

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

Хозяйственное отделение

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

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



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

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

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

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

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

Не используйте для чистки электроконфорки острые предметы, такие как нож, проволочная щетка и т. д., которые могут повредить ее покрытие.

Загрязнения с поверхности электроконфорки удаляйте мягкой влажной тканью, после чего включите ненадолго электроконфорку для просушки.

Не допускайте длительного контакта соленой воды с покрытием электроконфорки.

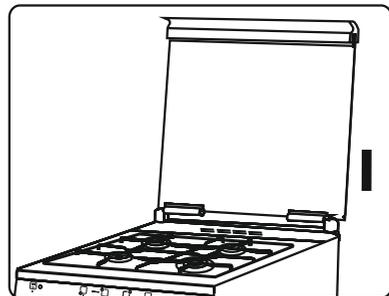
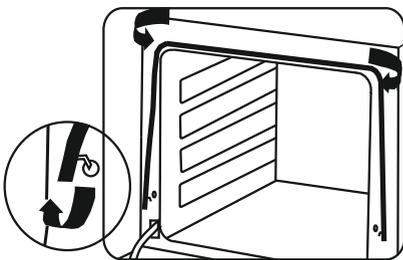
Для обеспечения долговечности покрытия электроконфорки рекомендуется периодически протирать бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

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

Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира.

Значительно легче мыть электрическую духовку, пока она еще тёплая.



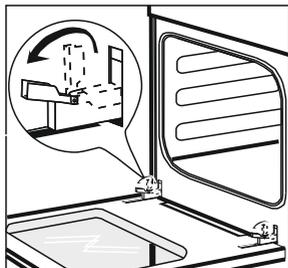
Когда Вы моете плиту внутри, резиновое уплотнение двери жарочного электрошкафа лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.

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

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Для чистки внутреннего пространства между стеклами необходимо снять дверь духовки.

Для снятия двери духовки необходимо:



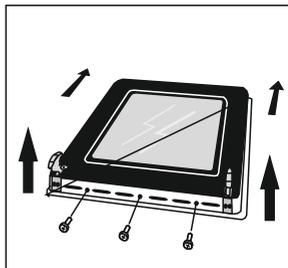
1 Полностью открыть дверь.

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



3 Немного прикрыть дверь. Взяться за дверь двумя руками.

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



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

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

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

8 Сборку двери вести в обратном порядке.

Внимание! Будьте внимательны при сборке и установке двери.

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

1. Приподнять передний край решётки вверх;

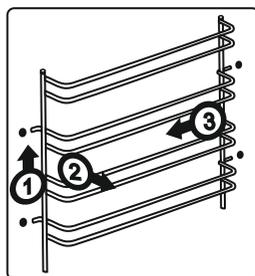
2. Отвести решётку внутрь духовки;

3. Потянуть решётку на себя, освободив её из дальних отверстий.

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

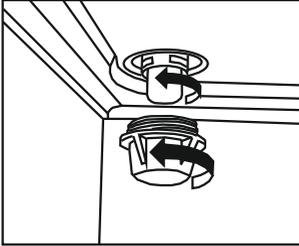
Если решётка в духовке крепится винтами, то для её снятия необходимо открутить два винта.

После сборки проверьте надежность установки решёток и прочность их фиксации.

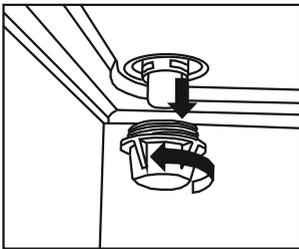


ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

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



Лампа с цоколем E14



Лампа с цоколем G9

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

Открутите стеклянный плафон.

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

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

Лампа должна быть с цоколем E14 или цоколем G9 в зависимости от комплектации и рассчитана на работу при высокой температуре в духовке (плюс 300 °С).

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

УТИЛИЗАЦИЯ

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Её необходимо сдать в соответствующий пункт приемки для последующей утилизации. В плите использованы материалы, которые могут подлежать повторному использованию.

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

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если Ваша плита нуждается в ремонте, список ремонтных организаций, адреса которых приведены на сайте www.pproevt.ru, всегда к Вашим услугам.

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

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

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не зажигается горелка плоскости готовки.	Засорились отверстия горелки. Засорилось отверстие инжектора. Неправильно установлена крышка горелки.	Прочистить отверстия горелки, инжектора Установить крышку горелки на место.
Зажигается и при отпуске ручки управления краном гаснет горелка плоскости готовки.	Неисправны элементы системы газ-контроля: - слабый поджим контакта термопары.	Вызвать ремонтную службу для решения проблем: затянуть гайку термопары.
Отсутствует искра электророзжига.	Отсоединен (обрыв) провод свечи. Неисправен блок электророзжига. Сломан корпус свечи. Загрязнена или залита свеча.	Вызвать ремонтную службу для решения проблем: - заменить свечу, блок электророзжига, микропереключатель. Прочистить и просушить свечу.
Неровное пламя горелки, отрыв пламени горелки.	Большое давление в газовой магистрали.	Временно уменьшить давление, прикрыв кран на газовой магистрали, вызвать ремонтную службу.
Гаснет пламя горелки в положении ручки крана "малое пламя".	Неотрегулирована подача газа в положении ручки крана "малое пламя", малое давление в газовой магистрали.	Вызвать ремонтную службу для регулировки крана и давления в газовой магистрали.
При нагревании и остывании плита издает звуки.	При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки.	Это не является причиной неисправности и не влияет на работоспособность плиты.

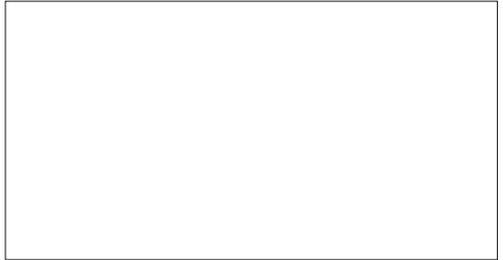
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не поворачивается или заклинивает при повороте ручка крана.	Израсходовалась смазка в поворотном механизме крана.	Вызвать ремонтную службу для разборки и смазки крана.
Не вращается вертел.	Вертел не вставлен в муфту электродвигателя. Неисправлен электродвигатель.	Вставить вертел. Вызвать ремонтную службу для замены электродвигателя.
При включении освещения духовки не горит лампа освещения.	Отсутствует напряжение в электрической сети. Перегорела лампа освещения.	Проверить наличие сетевого напряжения в розетке. При отключенной от электрической сети плите снять защитный стеклянный кожух лампы, вывернуть и заменить лампу, установить защитный кожух на место.
При открытом кране на газовой магистрали и неработающей плите появляется запах газа.	Нарушение герметичности в газопроводах или узлах плиты, газовой подводке от магистрали к плите.	Перекрыть и не открывать газовую магистраль. Проветрить помещение, не вести никакие работы с открытым огнем. Вызвать ремонтную службу для определения места и ликвидации утечки.
Отсутствует индикация.	Перегорела индикаторная лампочка. Неисправен переключатель электрошкафа.	Вызвать ремонтную службу для замены индикаторной лампочки, переключателя.
Не нагревается ТЭН электрошкафа.	Перегорел ТЭН. Неисправен переключатель электрошкафа.	Вызвать ремонтную службу для замены ТЭН, переключателя.
Не нагревается или недостаточно нагревается электроконфорка.	Внутри электроконфорки перегорела спираль. Неисправен переключатель электроконфорки.	Вызвать ремонтную службу для замены электроконфорки, переключателя.

332243.032

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита газовая с электрической
духовкой бытовая



Штамп ОТК

Продана _____
(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. _____

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

механиком _____

(наименование организации)

Механик _____ Владелец _____
(подпись) (подпись)

“ ____ ” _____ 20__ г.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

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

Изготовитель не принимает претензий к некомплектности и механическим повреждениям плиты после ее продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

На электрические компоненты гарантийный срок 1 год.

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

Плиты соответствуют требованиям ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники".

Срок службы плиты - 10 лет.

Ремонт плит производят ремонтные организации, адреса которых приведены на сайте www.ppoevt.ru.

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

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

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

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

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

Хотим предупредить Вас, что эти рекомендации носят приблизительный характер, так как время и температура приготовления во многом зависят не от самой плиты, а от количества (веса), видов и свойств приготавливаемых продуктов.

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

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИРОГОВ

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

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

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

Пирог выпекается слишком сухим - в следующий раз необходимо повысить температуру на 10 °С, сократить время приготовления.

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

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

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

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РЫБЫ И МЯСА

Во избежании пересушивания мяса старайтесь готовить его порциями не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса птицы, рыбы задавайте низкую температуру (150-175°С).

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200-220 °С, затем установить прежнее значение.

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

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

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НА ГРИЛЕ

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

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

При использовании вертела рекомендуется прижать и обвязать толстой ниткой ножки и крылышки к тушке птицы с тем, чтобы они не обгорели или не пережарились.

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

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

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3
на гарантийный ремонт

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

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон) _____



Талон № 3
на гарантийный
ремонт

Продана магазином _____
Дата продажи _____
Штамп магазина _____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт

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

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон) _____



Талон № 2
на гарантийный
ремонт

Продана магазином _____
Дата продажи _____
Штамп магазина _____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт

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

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон) _____



Талон № 1
на гарантийный
ремонт

Продана магазином _____
Дата продажи _____
Штамп магазина _____

(подпись продавца)



Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)



Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)



Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)