

Таблица 1

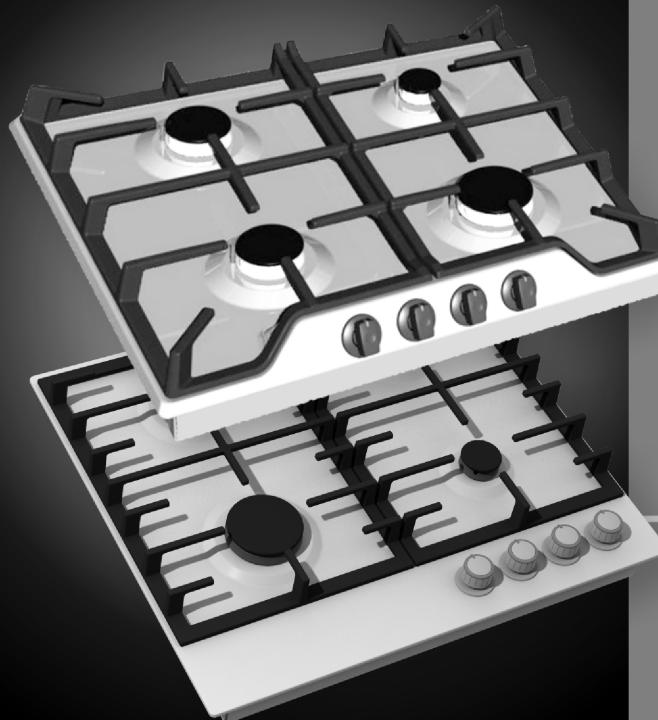
<i>Модель и(или) модификация панели варочной</i>	<i>Цвет или материал поверхности</i>
ПВГ 1212	Белый
ПВГ 1212-01	
ПВГ 1212 К2	Черный
ПВГ 1212-01 К2	
ПВГ 1212 К5	Нерж. Сталь
ПВГ 1212-01 К5	
ПВГ 1212 К7	Коричневый
ПВГ 1212-01 К7	
ПВГ 1212 К54	
ПВГ 1212-01 К54	Кремовый "Ретро"
ПВГ 1212 К55	
ПВГ 1212-01 К55	
ПВГ 1212 К82	Белый "Ретро"
ПВГ 1212-01 К82	
ПВГ 1212 К83	Черный "Ретро"
ПВГ 1212-01 К83	
ПВГ 1214	Белый
ПВГ 1214-01	
ПВГ 1214 К2	Черный
ПВГ 1214-01 К2	
ПВГ 1214 К5	Нерж. Сталь
ПВГ 1214-01 К5	

Модели ПВГ 1212, ПВГ 1214, ПВГ 1214-01 всех модификаций оснащены системой "газ-контроль".

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию
и установке

 BY
RU

ПАНЕЛЬ ВАРОЧНАЯ ГАЗОВАЯ



ПВГ 1212

ПВГ 1214

уважаемый
покупатель!

Вы выбрали панель, которая
отлично готовит, экономична
и надежна в работе, удобна в
управлении. Она отлично
впишется в интерьер Вашей
кухни.

Кулинарных успехов
желает Вам GEFEST -
город Брест.

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию
и установке
ПВГ 1212.00.0.000 РЭ**

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания.....	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность.....	7
5 Устройство и порядок работы	7
5.1 Устройство.....	7
5.2 Управление варочной панелью.....	9
6 Установка	10
7 Подключение	13
7.1 Рекомендации ремонтным службам.....	15
8 Практические советы.....	16
9 Обслуживание варочной панели.....	16
9.1 Уход за варочной панелью	16
10 Возможные неисправности и методы их устранения	17
11 Техническое обслуживание варочной панели	18
12 Транспортирование и хранение	18
13 Утилизация.....	18
14 Гарантийный изготавителя.....	19
Приложение: гарантийная карта	

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются ее характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.

Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на панели варочные газовые (далее по тексту варочные панели) моделей ПВГ 1212, ПВГ 1214 их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Варочные панели предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре в помещении от плюс 1 °С до плюс 35 °С и относительной влажности не более 80 %.

Варочная панель сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.

При подключении должен быть заполнен талон установки.

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

Самовольно и неправильно подключенное изделие, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, отравлению газом, поражению электрическим током, ожогам.

Этого не случится, если Вы внимательно прочтёте данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию варочной панели.

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

ВНИМАНИЕ! лица, пользующиеся варочной панелью, обязаны знать правила пользования газом в быту и внимательно изучить данное руководство.

ВНИМАНИЕ! перед первым включением выдержать прибор в помещении, где он будет установлен, не менее четырех часов.

- панель не предназначена для использования в коммерческих и производственных зонах.
- 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 варочных панелей с четырьмя газовыми горелками - 15 м³.
- запрещается пользоваться варочной панелью, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в руководстве и на табличке изделия.
- размещение и эксплуатация подключаемых к варочной панели баллонов для сжиженного газа должны осуществляться в соответствии с действующими в вашем регионе нормативными документами в области газоснабжения и безопасности.
- варочная панель 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 варочной панелью.
- пользоваться варочной панелью без заземления.
- искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
- устанавливать варочную панель в местах с повышенным риском пожарной опасности.
- использовать варочную панель для обогрева помещения и сушки белья.
- хранить возле варочной панели легковоспламеняющиеся вещества и материалы.
- самостоятельно снимать защитный кожух и проводить ремонт.
- демонтировать варочную панель, не отключив ее от сети.

ВНИМАНИЕ: МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ - 45 кг.

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.

Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному пользованию прибором и осознают связанные с этим опасности.

Дети не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора без наблюдения взрослых.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА, НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, 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.

Когда варочная панель не работает, общий кран подачи газа должен быть закрыт.

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 поверхность для приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непролongительный 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.

Если рядом с варочной панелью находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону работающих горелок.

В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа, ручки управления на варочной панели установить в нулевое положение, вызвать пожарную службу и принять меры по тушению огня.

ПОМНИТЕ! НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ.

Обычно они происходят:

- при касании горячих частей варочной панели;
- при расплескивании кипящих жидкостей;
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.

Чтобы избежать подобного, будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока варочная панель работает или остывает.

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.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ПВГ 1212; -01	ПВГ 1214	ПВГ 1214-01
Класс прибора		3	
Категория варочной панели		II _{2Н+3В/Р}	
Диапазон номинальных напряжений, В		220-230	
Номинальная частота, Гц		50	
Класс защиты от поражения электрическим током		I	
Вид климатического исполнения по ГОСТ 15150-69		УХЛ 4	
Присоединительная резьба газопровода		G1/2-В	
Количество газовых горелок, шт.		4	
горелка быстрого действия, шт.	1	1	-
горелка полубыстрого действия, шт.		2	
вспомогательная горелка, шт.		1	
горелка повышенной мощности, шт.	-	-	1
Размеры стола, см			
ширина	59	60	
глубина	52	51,5	
высота	9	9,5	
Масса, не более, кг	12	11	
Содержание драгоценных материалов, г*	-	-	-

* Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора.

Варочная панель может работать на природном газе G20 с давлением (20^{±5,0} мбар) (2000^{±500} Па) или (1^{±6,5} мбар) (1300^{±650} Па),

или сжиженном газе СПГ или G30 с давлением (30 ± 5) мбар ((30000 ± 500) Па).

Перевод варочной панели на другой вид газа производят путем замены сопел горелок и винтов малого расхода (BMP) кранов.

С 3 графах «Сопла» и «ВЧМУ» указаны маркировка, которая соответствует номинальному диаметру сопла в ммХ100. Смешные сопла для природного газа номинального давления 13 мбар в комплекте варочной панели не входят. Они имеются в сервисных службах. Варочная панель является комплект смесных сопел для скоженного газа номинального давления 30 мбар.

расходы газа приведены в статье VICTORIUM temperatura опускающей среды - 50°C атмосферное давление - 101 3 кПа (по СТБ ЕН 30-1-1-2005)

СИНЕГО цвета природный газ "пропан-бутан" по СТБ 2262-2012, ГОСТ 20448-2018 (высшая теплота сгорания HS - 98.4 МДж/м³ (50.28 МДж/кг)).

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Модель	ПВГ 1212	ПВГ 1212-01	ПВГ 1214;-01
Варочная панель, шт.	1	1	1
Решётка, шт.	2	2	2
Комплект горелок варочной панели (смеситель и шляпка), шт.	4	4	4
Сменные сопла, шт.*	4	4	4
Уплотнение, шт	1	1	1
Кронштейн, шт.	2	2	2
Фильтр, шт.	1	-	1
Прокладка, шт.	-	1	-
Штуцер угловой, шт	1	1	1
Винт самонарезающий, шт.	8	8	8
Шайба, шт.	4	4	4
Накладка решётки для малой посуды, шт	1	1	1
Руководство по эксплуатации, шт	1	1	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт	1	1	1
Гарантийная карта, шт	1	1	1
Упаковка, шт	1	1	1

* Только для варочной панели, изготовленной под природный газ

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

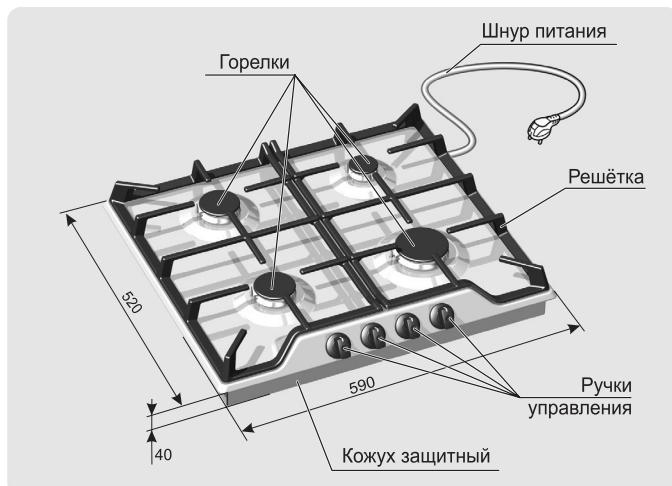


Рис. 1 МОДЕЛЬ ПВГ 1212

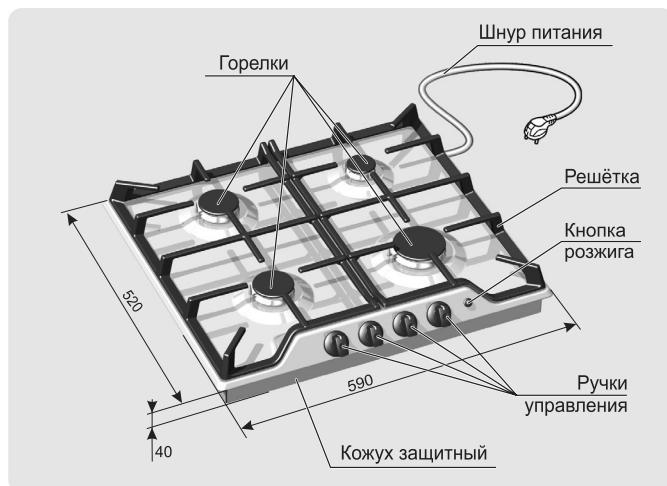


Рис. 2 МОДЕЛЬ ПВГ 1212-01

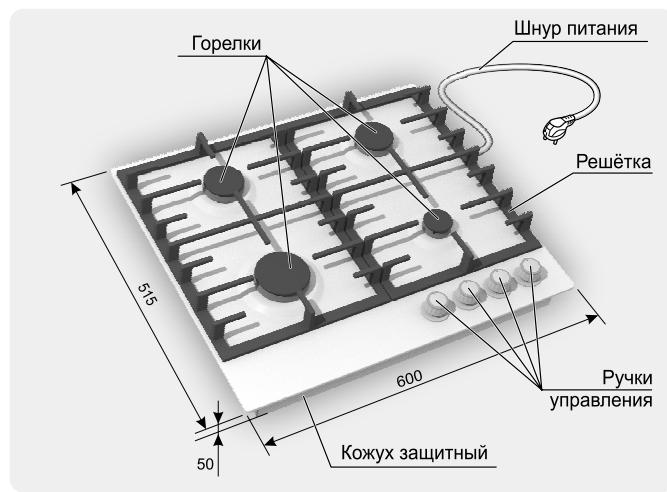


Рис. 3 МОДЕЛЬ ПВГ 1214; -01

5.2 УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Возле каждой ручки нанесены символы, обозначающие соответствие горелки и управляющего крана, а также:

“ • ” – кран закрыт

 – максимальное пламя



“ 

“ 

Для панели варочной ПВГ 1212, ПВГ 1214, ПВГ 1214-01:

Чтобы зажечь горелку, необходимо нажать на соответствующую ей ручку крана и повернуть ее против часовой стрелки в положение «электророзжиг и максимальное пламя». При этом к горелке начнет поступать газ, а между разрядником электророзжига и корпусом горелки будет проскакивать искра высоковольтного разряда. После возгорания 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.

Для панели варочной ПВГ 1212-01:

Чтобы зажечь горелку, нужно нажать и повернуть соответствующую ей ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя». Затем необходимо нажать кнопку электророзжига . Между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра высоковольтного разряда. Разжигается горелка, на которую подан газ. Если горелка не зажглась, повторите разжиг снов. Когда в сети большое давление газа, горелка зажигается при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).

Если электричество отсутствует, горелку можно разжечь при помощи спичек, зажигалки и т. д.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГОМ ПРИ СНЯТЫХ ГОРЕЛКАХ, НЕУСТАНОВЛЕННЫХ И НЕПРАВИЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫХ ШЛЯПКАХ – ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ИЗ СТРОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА.

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

6 УСТАНОВКА

При установке необходимо учесть наличие и размеры подводящих газовых и электрических коммуникаций.

Порядок монтажа:

1. Точно разметить на столешнице контур проема под варочную панель в соответствии с рис. 4, 5.
Стена за варочной панелью должна быть облицована термостойким материалом (например керамической плиткой и т. п.).
2. Выпилить проем, придерживая удаляемую часть снизу, во избежание преждевременного падения и скола декоративного покрытия. Дополнительных вентиляционных отверстий не требуется.
3. Разметить и закрепить крепежные кронштейны так, чтобы верхняя кромка кронштейна была на одном уровне с поверхностью столешницы.

ВНИМАНИЕ! ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ РАСТРЕСКИВАНИЯ СТОЛЕШНИЦЫ, НЕ ЗАВОРАЧИВАЙТЕ ШУРУПЫ, НЕ ПРОСВЕРЛИВ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВЕРСТИЯ ДИАМЕТРОМ ОТ 2,5 ДО 3 мм.

4. Для ПВГ 1212, -01: по краю внутренней стороны варочной панели приклейте уплотнение для плотного и герметичного прилегания. Аккуратно вставить варочную панель в проем и закрепить четырьмя шурупами с шайбами.

Для ПВГ 1214; -01: точно разметить и установить уплотнение из комплекта поставки в соответствии с рис. 5, слегка прижав его по всей поверхности рукой. Аккуратно вставить варочную панель в проем и надавить на нее, чтобы она надежно села по месту. Закрепить варочную панель четырьмя шурупами с шайбами, затем аккуратно обрезать уплотнение по контуру, удалив остатки материала.

5. Минимальное расстояние от края прибора до боковых вертикальных поверхностей справа или слева (стена, мебель): для ПВГ 1212; -01 – 185 мм;

для ПВГ 1214; -01 – 180 мм.

Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади – 40 мм. Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до горизонтальной поверхности сверху – 800 мм.

Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до вытяжки сверху – 700 мм.

6. При установке панели варочной необходимо обеспечить минимальные воздушные зазоры согласно рис. 6.

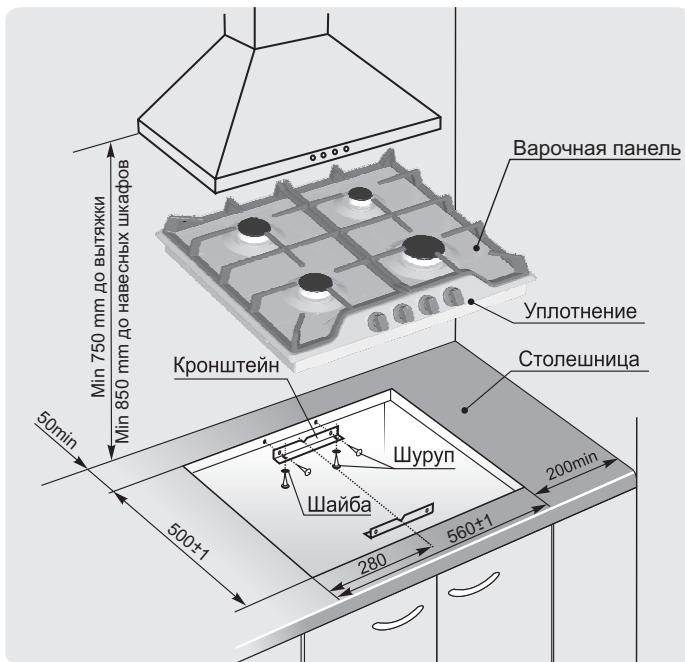


Рис. 4 МОДЕЛЬ ПВГ 1212; -01

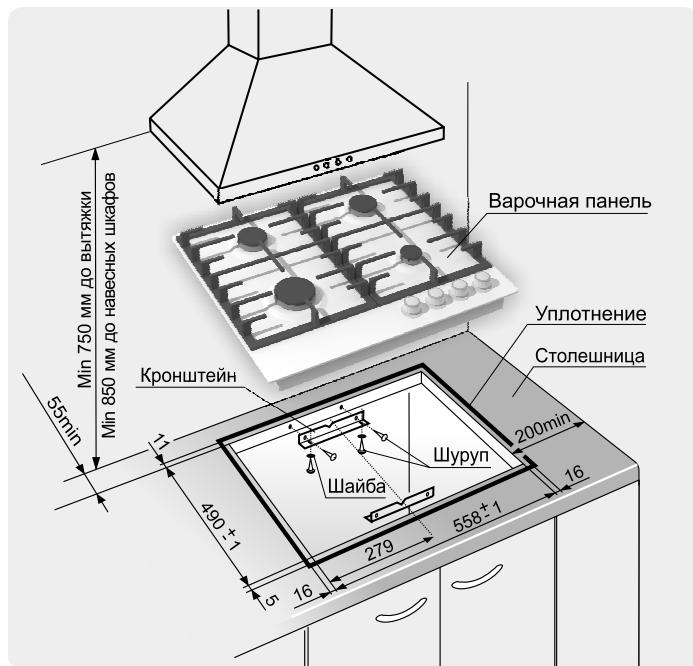


Рис. 5 МОДЕЛЬ ПВГ 1214; -01

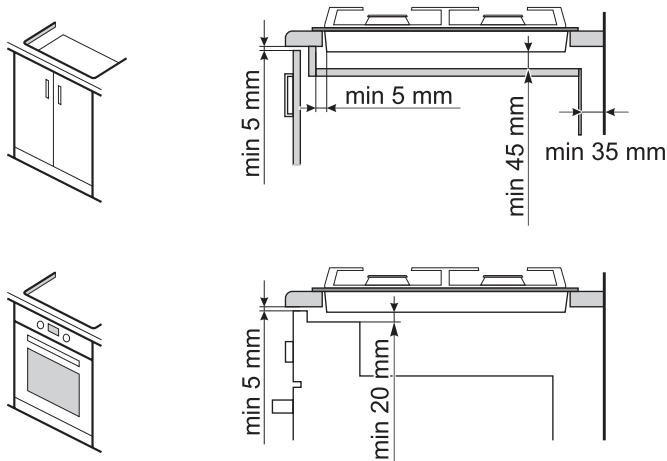


Рис. 6

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Варочная панель должна быть подключена только квалифицированным персоналом организаций, имеющих право на установку, подключение и обслуживание газовых плит.

При подключении варочной панели должен быть заполнен талон установки.

Самовольно и неправильно подключенная варочная панель не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю.

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.

Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и с учетом требований безопасности и технической эксплуатации, действующих в вашем регионе. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений.

Варочная панель имеет присоединительную резьбу G 1/2-В.

Подсоединение варочной панели к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности (рис. 7).

При подсоединении варочной панели к баллону необходимо применять регулятор давления газа.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПРИБОРА 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 ПРИБОРА К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ НЕТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (РЕЗИНОВЫМ) ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ВСТАВКИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.

Гибкий присоединительный шланг, специальная изолирующая вставка и регулятор давления газа в комплект поставки не входят и приобретаются через торговую сеть.

Характеристики гибкого присоединительного шланга должны соответствовать действующему в Вашем регионе законодательству. Выбранный шланг должен иметь документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены.

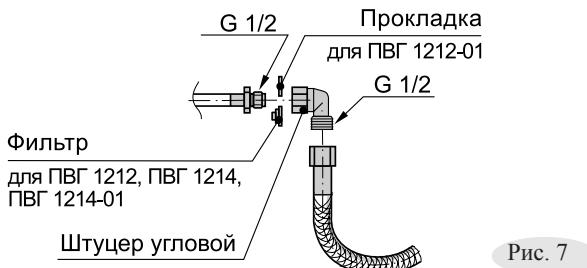


Рис. 7

При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:

- Шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине.
- Шланг не должен проходить в зоне высоких температур и касаться защитного кожуха.
- 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.

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.

Варочная панель подключается к сети 220-230 В (50 Гц).

Вилка и сетевой шнур после установки должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Отключение также может осуществляться с помощью встроенного в стационарную проводку выключателя, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.

Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.

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

ВНИМАНИЕ! ПРИБОР ВЫПОЛНЕН ПО I КЛАССУ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ И ДОЛЖЕН ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!

После подсоединения проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

7.1 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различных давлений газа

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

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

Для работы на другом виде (давлении) газа необходимо заменить сопла горелок и отрегулировать винты малого расхода (BMP) в кранах. Сопла и BMP имеют маркировку и устанавливаются согласно таблицы раздела 3

Для замены сопла в горелке необходимо:

- снять решетку
- снять с горелки шляпку со смесителем
- торцевым гаечным ключом

(S=7 мм) выкрутить и заменить сопло
- сборку произвести в обратной последовательности.

ПВГ 1212, ВГ 1214, ПВГ 1214-01

После замены сопел горелок следует отрегулировать BMP кранов. Для этого необходимо перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручку со штока, и отверткой, вращая BMP, добиться минимального, но устойчивого пламени (рис. 8).

ПВГ 1212-01

Для замены винтов малого расхода (BMP) необходимо:

- снять днище;
- гаечным ключом (S=9 мм) выкрутить и заменить BMP;
- сборку произвести в обратной последовательности.

Правильность настройки проверяется быстрым поворотом ручки из положения «максимальное пламя» в положение «малое пламя». Пламя при этом не должно гаснуть.

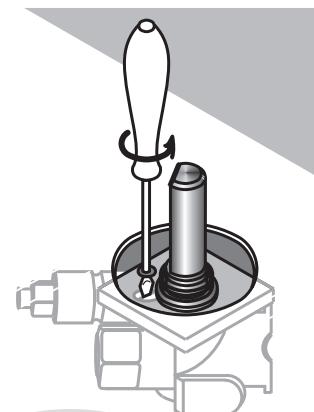


Рис. 8

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Посуду необходимо устанавливать по центру газовой горелки.

Запрещается устанавливать посуду таким образом, чтобы края выступали за габариты варочной поверхности.

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

Газовая горелка	Повышенной мощности	Быстрого действия	Полубыстрого действия	Вспомогательная
Диаметр посуды, мм	минимальный	240	220	160
	максимальный	280	260	220
				140

Не разрешается использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.

Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени и пользоваться горелками со смещёнными крышечками. Это может привести к необратимому ухудшению внешнего вида варочной панели из нержавеющей стали.

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

9.1 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Содержите варочную панель в чистоте.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!

Варочную панель следует мыть кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать мягкой тканью.

Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты**, **хлоросодержащие средства** и **другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности.

Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ, ЧУГУННЫЕ, МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.

Очистка паром не допускается.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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 крана.	- нет контакта в месте присоединения термопары к крану; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан.	- *подтянуть крепежные гайки термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
4. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка.	- *заменить кран.
5. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- прибор не подключен к электрической сети; - обрыв шнура питания. - повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление газа в сети.	- подключить прибор; - *заменить шнур питания. - *заменить разрядник; - *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа.

* Работы выполняются сервисной службой.

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Техническое обслуживание варочной панели производится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен 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 варочной панели - 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации варочной панели или необходимости её замены.

Согласно действующим на территории РБ правилам и нормам по диагностике технического состояния приборов газовых и газоэлектрических бытовых для приготовления пищи, выработавших нормативный срок службы, предельный срок их дальнейшей эксплуатации не должен превышать 10 лет.

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Перевозить панели необходимо в заводской упаковке огласно указанным на них требованиям манипуляционных знаков.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту варочной панели от атмосферных осадков и механических повреждений.

Варочные панели должны храниться в упакованном виде в неотапливаемых помещениях при температуре воздуха от минус 50 °C до плюс 40 °C.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация приборов проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.

Для разъяснения порядка утилизации Вашего старого прибора необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.

Перед утилизацией отключите прибор 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 табличке, наклеенной на корпус прибора.

Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.

Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.

Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования - 6 месяцев со дня продажи, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.

Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.

ВНИМАНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНОМОСТЫНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ "НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ" В РАЗДЕЛЕ "СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ" И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.

Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи варочной панели не принимаются.

Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения.
- несоблюдения правил установки и эксплуатации.
- разборки и ремонта варочной панели лицами, не имеющими на это право.
- использования варочной панели в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- отсутствия в талоне установки отметки организации об установке и подключении газового прибора.

ВНИМАНИЕ: Все работы по подключению, обслуживанию и последующему ремонту прибора, должны проводиться только уполномоченным специалистом или персоналом, имеющим право на установку, подключения и обслуживания 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»:

Республика Беларусь, 224016, г. Брест, ул. Орджоникидзе, 22

- для РБ: 8(0162)27-66-01; 27-66-39; 21-24-54;
- для других стран: +375162 27-66-01; 27-66-39; 21-24-54
- адрес электронной почты: servis.vnf@gefest.org