

Таблица 6

Оснащенность		Модели плиты			
		ПГ 100	ПГ 100-01	ПГЭ 120	ПГЭ 120-01
"газ-контроль"	горелок стола		•		•
	горелки духовки	•	•		
Модификации плиты					
K19 - цвет плиты коричневый		•	•	•	•

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

ПЛИТА

**газовая бытовая
настольная
ПГ 100**

**газоэлектрическая
бытовая настольная
ПГЭ 120**

BY
RU

İstismar, texniki qulluq və quraşdırma üzrə rəhbərlik
Məişət stolüstü qaz plitəsi | Məişət stolüstü qaz-elektrik plitəsi

AZ

გქსპლუატაციის, ტექნიკური მომსახურებისა და დადგმის სახელმძღვანელო
საყოფაცხოვრებო მაგიდის გაზქურა | საყოფაცხოვრებო მაგიდის გაზის/ელექტრო ქურა

GE

Иштетүү, техникалык жактан тейлөө жана орнотуу боюнча нускама
Столдун үстүнө коюлуучу газ меши | Столдун үстүнө коюлуучу газ-электр меши

KG

Қолдану, техникалық қызмет көрсету және орнату бойынша нұсқаулық
Үстелдік тұрмыстық газ плитасы | Үстелдік тұрмыстық газ-электр плитасы

KZ

Manual de exploatare, deservire tehnică și instalare
Plita pe gaz de masa | Plita electrica si pe gaz de masa

MD

Дастуруламал оид ба истифодабарӣ, хизматрасонии техникӣ ва гузоштан
Лавъи гази маиши рӯимизи | Лавъи гази баркии маиши рӯимизи

TJ

Ulaný, tehniki üpjünçiligi we oturtma boýunça gollanmasy
Stoluň üstünde goýulýan öý gaz plitasy | Stoluň üstünde goýulýan öý elektriki-gaz plita

TM

Настанова з експлуатації, технічного обслуговування та встановлення
Плита газова побутова настільна | Плита газоелектрична побутова настільна

UA

Ишлатиш, техник хизмат кўрсатиш ва ўрнатиш буйича қулланма
Маиший стол газ плитаси | Маиший стол газ ва электр плитаси

UZ



100-ГР_18.pdf
Обл100 Грпп-18.pdf
№ заказа

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	2
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	7
5.2 Горелки стола	8
5.3 Духовка	8
5.4 Духовка газовая	8
5.5 Духовка электрическая	9
6 Установка	10
7 Подключение	
7.1 Подсоединение к газовой сети (баллону)	11
7.2 Подсоединение к электрической сети	12
7.3 Рекомендации ремонтным службам	13
8 Практические советы	
8.1 По использованию горелок стола	15
8.2 По приготовлению в духовке	15
8.3 По приготовлению на гриле	17
9 Обслуживание плиты	
9.1 Уход за плитой	17
9.2 Чистка духовки	18
10 Возможные неисправности и методы их устранения	18
11 Техническое обслуживание плиты	19
12 Транспортирование и хранение	19
13 Утилизация	19
14 Гарантии изготовителя	20
Приложение: гарантийная карта	

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты газовые бытовые настольные (далее по тексту плиты) ПГ 100, плиты газозлектрические бытовые настольные (далее по тексту плиты) ПГЭ 120, их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.
- Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.
Внимательно прочтите данное руководство, где есть вся информация по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
 - за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
 - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.
- В настоящем руководстве описание электрической части распространяется на приборы с электрооборудованием.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила пользования газом 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 (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ!
- Размещение и эксплуатация подключаемых к плите баллонов для сжиженного газа должны осуществляться в соответствии с действующими в Вашем регионе нормативными документами в области газоснабжения и безопасности.
- Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ДЛЯ ПЛИТ I КЛАССА ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ).
 - УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т.П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
 - СУШИТЬ НАД ПЛИТОЙ БЕЛЬЕ.
 - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- 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 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.
- Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.

- Когда плита 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 поверхности для приготовления пищи.
ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непрерывный 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;Будьте внимательны и не допускайте детей к работающей плите.
- При использовании прибор сильно нагревается.
Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.
ВНИМАНИЕ! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору.
Дети младше 8 лет должны находиться отдельно, если они непрерывно не контролируются.
- 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 3 кг.
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 10 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.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Плита в зависимости от настройки может работать на сжиженном СПБТ (пропан-бутан) газе с давлением (30 ± 5) мбар $((3000 \pm 500)$ Па) или на природном газе G20 с давлением $(20^{+5,0}_{-3,0})$ мбар $((2000^{+500}_{-300})$ Па).
- Перевод плиты на другой вид газа производится заменой сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) кранов в соответствии с таблицей 2.

Таблица 1

Технические характеристики	ПГ 100	ПГЭ 120	ПГ 100-01	ПГЭ 120-01
Класс плиты	1			
Категория плиты	II _{2H3B/P}			
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт: – верхний ТЭН – нижний ТЭН – ТЭН-гриль	- - -	400 600 800	- - -	400 600 800
Диапазон температур работы духовки, °С	130-270	50-260	130-270	50-260
Полезный объем духовки, л	19	18	19	18
Размеры плиты (ширина x глубина x высота), см	55x40x40	55x39x40	55x40x40	55x39x40
Масса, кг, не более	17,4		17,6	
Диапазон номинальных напряжений, В	-	220-230	-	220-230
Класс защиты от поражения электрическим током	-	I	-	I
Присоединительная резьба газопровода	G 1/2			
Номинальная частота, Гц	-	50	-	50
Номинальная потребляемая мощность, Вт	-	915-1000	-	915-1000
Содержание драгоценных материалов, г*, серебро	0,065	0,34	0,065	0,34
* Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора.				

BY
RU

Таблица 2

Вид горелки	Модель плиты	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
Горелка стола GEFEST 1	ПГ 100 ПГЭ 120	1,8	0,4	104	44	1,7	0,4	75	33
Горелка стола GEFEST 5	ПГ 100-01 ПГЭ 120-01		0,5		(29)				1,8
Горелка духовки	ПГ 100 ПГЭ 120 ПГ 100-01 ПГЭ 120-01	1,2	0,4	83	(29)	1,1	0,4	58	(29)
Максимальный расход газа на плите	ПГ 100	457 л/ч				322 г/ч			
	ПГ 100-01					336 г/ч			
	ПГЭ 120	343 л/ч				243 г/ч			
	ПГЭ 120-01					258 г/ч			

*СПБТ – сжиженный газ “пропан-бутан” по СТБ 2262-2012, ГОСТ 20448-90 (высшая теплота сгорания H_с – 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 х 100.
 ВМР кранов с безопасностью горелок стола и духовки(указаны в скобках) регулируемые, не требует замены.

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

Комплектующие	Модель плиты			
	ПГ 100	ПГЭ 120	ПГ 100-01	ПГЭ 120-01
Плита, шт.	1	1	1	1
Решетка стола, шт.	1	1	1	1
Накладка решетки, шт.	1	1	1	1
Комплект горелок стола (смеситель, крышка), шт.	2	2	2	2
Противень, шт.	1	1	1	1
Жаровня, шт.	1	1	1	1
Решетка духовки, шт.	1	1	1	1
Шланг присоединительный, шт.*	1	1	1	1
Хомут, шт.	1	1	1	1
Прокладка (в штуцер), шт.	-	1	-	-
Фильтр, шт.	1	-	1	1
Ножки, шт.	4	4	4	4
Отражатель, шт.	-	1	-	1
Руководство по эксплуатации, шт.	1	1	1	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт.	1	1	1	1
Гарантийная карта, шт.	1	1	1	1
Тара, шт.	1	1	1	1
Комплект сопел и винтов малого расхода на природный газ, шт.	1	1	-	-
Комплект сопел на природный газ, шт.	-	-	1	1

* Шланг присоединительный предназначен для подключения плиты к газовому баллону.

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

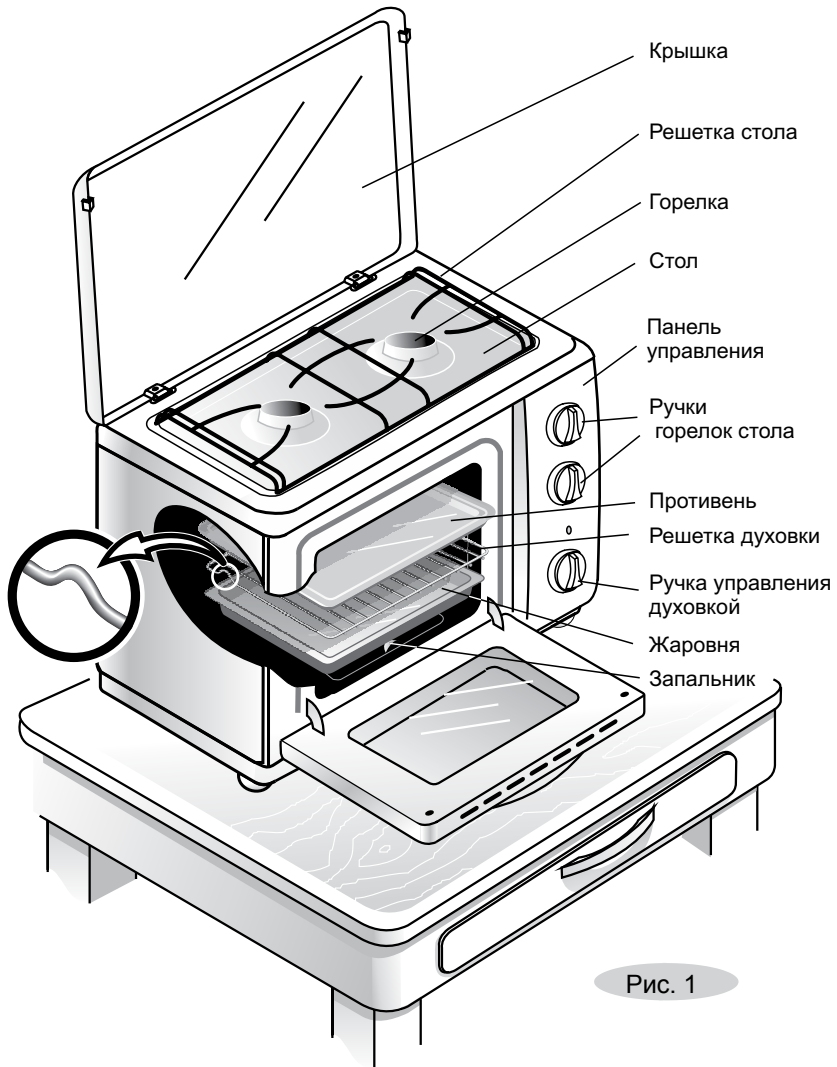


Рис. 1

5.2 ГОРЕЛКИ СТОЛА

- Управление работой горелок осуществляется с помощью ручек кранов.
- Положение горелок на столе схематично изображено возле каждого крана.

Символы:



Кран закрыт



Максимальное пламя



Малое пламя

- Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме. Им также удобно пользоваться 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».
- Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).
- **ВНИМАНИЕ!** для МОДЕЛЕЙ ПЛИТ, ИМЕЮЩИХ СИСТЕМУ БЕЗОПАСНОСТИ «ГАЗ-КОНТРОЛЬ», ПОСЛЕ РАЗЖИГАНИЯ ГАЗА РУЧКУ КРАНА НЕОБХОДИМО УДЕРЖИВАТЬ В НАЖАТОМ СОСТОЯНИИ В ТЕЧЕНИЕ 10 СЕКУНД ДЛЯ СРАБАТЫВАНИЯ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО УСТРОЙСТВА. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО СЛУЖИТ ДЛЯ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ.

5.3 ДУХОВКА

Духовка предназначена для выпекания кондитерских изделий, приготовления (разогрева) мяса, птицы, рыбы и т.п.

- **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 и рыбных блюд на решетке. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка духовки** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. Кроме того, непосредственно на ней можно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

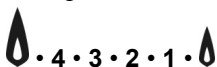
5.4 ДУХОВКА ГАЗОВАЯ

Духовка управляется краном с безопасностью

Символы:



Кран закрыт.




Диапазон рабочего положения.

- Чтобы зажечь горелку духовки, откройте дверцу, поднесите зажженную спичку к окну запальника, нажмите ручку крана до упора и поверните в положение «максимальное пламя». При возгорании газа ручку

крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд – для срабатывания предохранительного устройства.

- Отпустите ручку крана и убедитесь, что пламя не погасло.
- Оставьте дверцу духовки на 2-3 минуты открытой, после чего аккуратно закройте. Если горелка погасла (по любой причине) поверните ручку в положение «закрыто» и, подождяв 1 минуту, повторите зажигание.
- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения «максимальное пламя» до положения «малое пламя» и выставляется в процессе приготовления, ориентируясь на термоуказатель, расположенный на стекле дверцы. Шкала с цифрами на панели нанесена для удобства запоминания выбранного режима.




Не рекомендуется устанавливать ручку в диапазоне между положением

“●” и  “максимальное пламя”, пламя в котором нестабильно и может погаснуть.

BY
RU

5.5 ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Символы:

- “ 0 ” — духовка выключена;
- “ MIN “...” MAX ” — шкала температур объемного нагрева духовки (греют верхний и нижний ТЭНы с автоматическим поддержанием заданной температуры);
- | | | |
|---|-------------------------------|---|
| “  ” | — включен верхний ТЭН духовки | } Нерегулируемые режимы, при которых терморегулятор настроен на MAX |
| “  ” | — включен нижний ТЭН духовки. | |
| “  ” | — включен ТЭН-гриль; | |

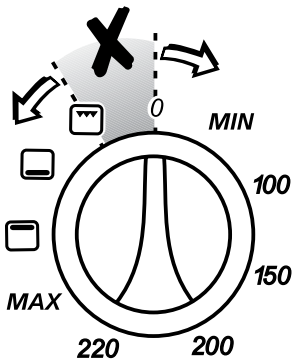



Рис. 2

ВНИМАНИЕ! Ручку УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ ИЗ ПОЛОЖЕНИЯ “0” **НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ**. ПОСЛЕ ПОЛОЖЕНИЯ “  ” ДАЛЬНЕЙШЕЕ ВРАЩЕНИЕ РУЧКИ **ЗАПРЕЩЕНО!** для выключения духовки ручку **НЕОБХОДИМО ПОВЕРНУТЬ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ** В ПОЛОЖЕНИЕ “ 0 ”.

6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВАЖНО!** ПРИБОР НЕ СЛЕДУЕТ ПРИСОЕДИНЯТЬ К ДЫМОХОДУ. ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ. СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Плита предназначена для установки на столе или другой подобной поверхности.
- Перед установкой завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижней поверхности плиты.
- Запрещается устанавливать плиту на лакированную поверхность кухонной мебели или покрытую легковоспламеняющимися материалами (материя, клеенка, бумага и т. д.). Мебель, стоящая рядом с плитой, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Кухонная мебель должна быть изготовлена из термостойкого материала. Клей, которым приклеен декоративный ламинат, должен выдерживать температуру не ниже 100 °С.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Минимальное расстояние от края прибора до боковых вертикальных поверхностей справа или слева (стена, мебель) - 200 мм. Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади - 50 мм. Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до горизонтальной поверхности сверху - 800 мм. Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до вытяжки сверху - 700 мм.
- Чтобы избежать опрокидывания, не ставьте плиту на край стола (рис. 3).

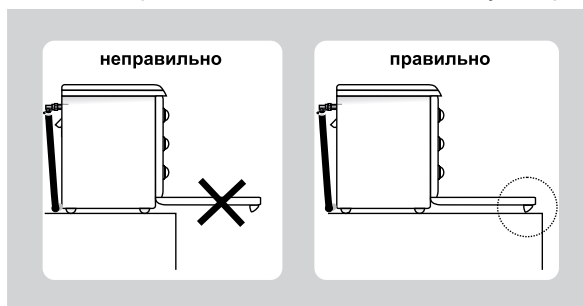


Рис. 3

Выравнивание

- Перед подключением, используя регулировочные ножки, выставить плиту по горизонтали. Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

7.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ (БАЛЛОНУ)

- Подсоединение плиты к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности.
- При подключении плиты к газовому баллону необходимо применять регулятор давления газа. Рекомендуется использовать газовый баллон объемом 5; 12; 27 или 50 л по ГОСТ 15860-84 с соответствующим ему регулятором давления по ГОСТ 21805-94.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ ТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (СТАЛЬНЫМ ИЛИ В СТАЛЬНОЙ ОПЛЕТКЕ И Т.П.) СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ (ДЛЯ ПЛИТ ПГЭ 120). ВСТАВКА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ 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!**
- Специальная изолирующая вставка, регулятор давления газа, баллон, гибкий присоединительный шланг для подсоединения плиты к газовой сети 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 касаться задней стенки плиты;
 - шланг не должен пережиматься, образовывать петли, иметь сильные изгибы и испытывать растягивающие усилия;
 - шланг не должен касаться подвижных объектов и предметов с острыми кромками;

BY
RU

- 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 прерываний и отрывов.

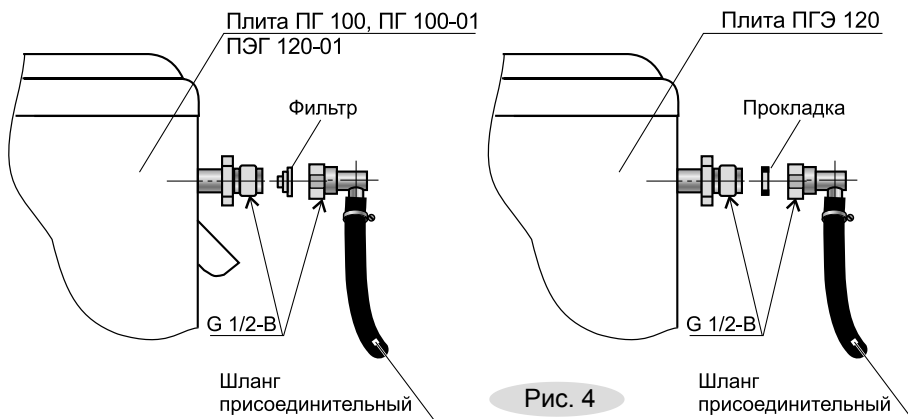


Рис. 4

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!** ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ НА МЕСТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО ШЛАНГА ПОДВОДА ГАЗА И ШНУРА ПИТАНИЯ. ОНИ НЕ ДОЛЖНЫ КАСАТЬСЯ ЗАДНЕЙ СТЕНКИ ПЛИТЫ. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ТАМ ВОЗНИКАЕТ БОЛЬШАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРАЯ МОЖЕТ ИХ ПОВРЕДИТЬ.

- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ ТЭНЫ ДУХОВКИ НА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ (ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ – “МАХ”). При этом может появиться запах от выгорания консервационных материалов. Он безвреден, откройте форточку, и все быстро проветрится.

7.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

BY
RU

Регулировка для различного давления 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 винты малого расхода (ВМР) в кранах.
- Сопла и ВМР имеют обозначение и устанавливаются согласно таблице 2.

Замена сопел горелок стола и винтов малого расхода в кранах

- Снять крышку плиты, решетку и горелки стола.
- Демонтировать боковые стенки и стол плиты.
- Торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопла.
- В кранах гаечным ключом (S = 9 мм) выкрутить и заменить винты малого расхода.
- Сборку плиты произвести в обратной последовательности.

Замена сопла горелки духовки и регулировка шибера горелки духовки

- Положить плиту на заднюю стенку.
- Демонтировать дно плиты и поддон духовки.
- Вывернуть винт крепления горелки.
- Снять горелку духовки, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- Торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- Отрегулировать шибера горелки духовки (см.ниже).
- Сборку плиты произвести в обратной последовательности.

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

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

Регулировка шибера горелки духовки (рис. 5)

- В зависимости от вида и давления газа установить зазор H (H_1) согласно таблице 4.
- Если при включении горелки духовки на максимальное пламя наблюдается напряженное горение и происходит отрыв пламени (явление, когда в газовую смесь поступает много воздуха), необходимо регулировкой зазора добиться нормального горения (без отрыва и проскока языков пламени).

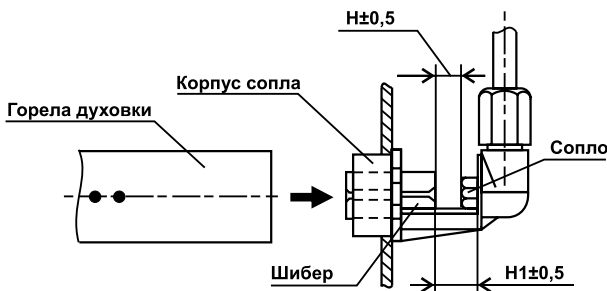


Рис. 5

Таблица 4

Вид газа и давление	$H, \text{мм}$	$H_1, \text{мм}$
Природный газ (G20) $P_H = 20$ мбар (2000 Па)	–	1,5
Сжиженный газ (СПБТ) $P_H = 30$ мбар (3000 Па)	0,5	–

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

- Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за ее края и не «лизало» боковые стенки (рис.6).

Диаметр посуды, мм	минимальный	160
	максимальный	240

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ С ВЫПУКЛЫМ ИЛИ ВОГНУТЫМ ДНОМ.

В комплект плиты входит дополнительная накладка для установки на решетку посуды малого диаметра.

BY
RU

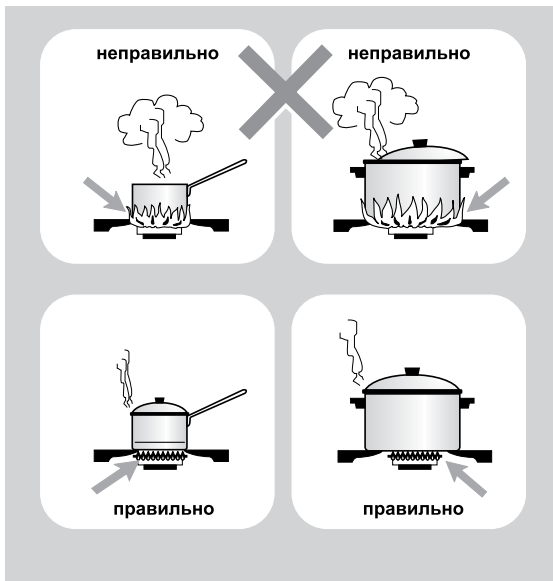


Рис. 6

8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- Духовка не претендует на приготовление кулинарных изысков из-за своих скромных размеров. Однако в ней можно быстро разогреть уже готовое блюдо, зажарить мясо, птицу или испечь небольшой вкусный пирог.

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку духовки), затем протереть начисто и просушить.
- В духовке во время приготовления не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).
- Для приготовления блюд в духовке рекомендуется:
 - В плитах ПГ 100 установить решетку на вторую полку духовки, считая снизу, в плитах ПГЭ 120 - на первую полку, считая снизу.
 - Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда необходимо прогреть духовку в течение 10-15 минут, установив ручку крана духовки в плитах ПГ 100 в положение «максимальное пламя», ручку управления духовкой в плитах ПГЭ 120 в положение «МАХ».
 - Открыть дверцу духовки и быстро установить алюминиевый противень с приготавливаемыми продуктами посередине решетки. Противень не должен упираться в боковую или заднюю стенку духовки.
 - Закрыть дверцу духовки и установить требуемую температуру приготовления.
 - В конце приготовления открыть дверцу духовки и проверить готовность блюда, если это не противоречит рецепту. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
- На качество выпечки влияет температура, время, правильно выбранная полка и вес изделия.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо непосредственно на решетке.
- При запекании мяса прямо на решетке необходимо предварительно смазать ее прутья растительным маслом и установить под нее жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. При этом решетку следует устанавливать на вторую полку духовки, считая снизу.
- Во избежание излишнего загрязнения крышки плиты продуктами, выделяющимися при жарении курицы или крупных кусков жирного мяса, а также протекания конденсата из духовки на поверхность стола, рекомендуется снимать крышку плиты или запекать продукты завернутыми в фольгу.

8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога, пиццы или пышек, а также нарезанного кусками мяса.
- На гриле отлично запекаются тосты к чаю или кофе.
- Для приготовления на гриле противень или жаростойкую посуду следует устанавливать на вторую полку, считая снизу.
- При пользовании грилем необходимо приоткрыть дверцу духовки и вставить отражатель (рис. 7).
ВНИМАНИЕ! ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО.

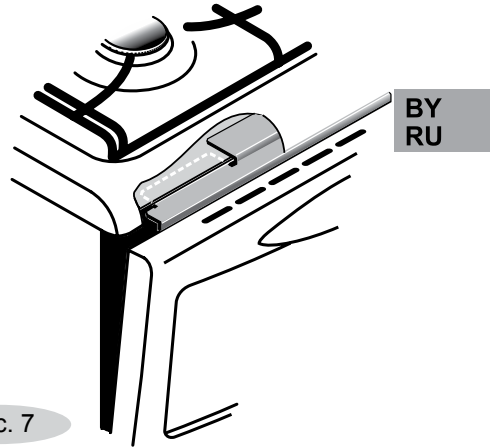


Рис. 7

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- **ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ, КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!**
- Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ И КРАШЕННЫЕ 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.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 5

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. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка крана.	- *заменить кран.
4. 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.
5. Не работает ТЭН и (или) электрогриль	- повреждена проводка; - неисправен переключатель; - неисправен ТЭН и (или) электрогриль; - неисправен терморегулятор.	- *заменить проводку; - *заменить; - *проверить омметром и заменить; - *проверить (в положении "О" - разомкнут, "MIN-MAX" - замкнут); при необходимости заменить.
* Работы выполняются сервисной службой		

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

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

BY
RU

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней требованиям манипуляционных знаков.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в помещениях при температуре воздуха:
ПГ 100 – от минус 50 °С до плюс 40 °С.
ПГЭ 120 – от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

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

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя плиты указаны в гарантийной карте и в табличке, наклеенной на корпус плиты.
- Сведения о приемке плиты указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования - 6 месяцев со дня продажи, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ ПУНКТА "НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ" В РАЗДЕЛЕ "СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ" И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНОВ.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право.
 - отсутствия в **ТАЛОНЕ УСТАНОВКИ** отметки организации об установке и подключении газового прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПОСЛЕДУЮЩЕМУ РЕМОНТУ 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:

Унитарное предприятие «Гефест-техника»:

Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21

- для РБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01

- для других стран - +375162 27-68-27; 27-61-01

- адрес электронной почты - gt.sa@gefest.org