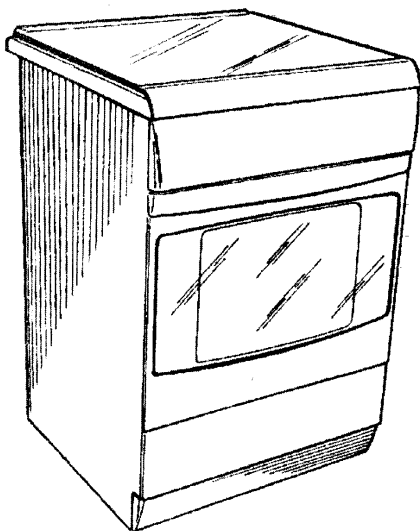


посібник по експлуатації

ПЛИТА ПОБУТОВА ГАЗОЕЛЕКТРИЧНА

руководство по эксплуатации

ПЛИТА БЫТОВАЯ ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



EAC



034-16

RU Горячая линия: 8-800-555-18-17

UA Гаряча лінія: 0-800-21-00-20

UA ПрАТ «Грета» (06267) 5-40-56

Продукція сертифікована
у відповідності з вимогами
європейських стандартів

Система керування, у рамках якої
була виготовлена дана продукція,
сертифікована у відповідності
з вимогами ДСТУ ISO 9001:2015
(ISO 9001:2015, IDT)

Продукция сертифицирована
в соответствии с требованиями
европейских стандартов

Система управления, в рамках которой
была изготовлена данная продукция,
сертифицирована в соответствии
с требованиями ДСТУ ISO 9001:2015
(ISO 9001:2015, IDT)



INTERNATIONAL
GOLD STAR



GRETA

ДО УВАГИ СПОЖИВАЧА

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали плиту марки «Greta»!

Наші плити відрізняються оригінальністю конструкції, простотою управління і обслуговування. Перед експлуатацією плити просимо Вас уважно вивчити це керівництво. В ньому Ви знайдете корисні поради і рекомендації.

Конструкція плити постійно удосконалюється, тому можливі деякі зміни, не відображені в цьому посібнику.

ЗАБОРОНЯЮТЬСЯ БУДЬ-ЯКІ ПЕРЕРОБКИ ПЛИТИ

На виріб є сертифікат відповідності українському і російському стандарту.

Середній термін служби плити не менше 10 років від дати виробництва, за умов її нормальної експлуатації в побутових умовах відповідно до вимог керівництва по експлуатації.

Після закінчення терміну служби необхідно звернутися в сервісний центр або іншу уповноважену організацію для перевірки плити і можливості її подальшої експлуатації або заміни. У разі невиконання цих дій виникає вірогідність неправильного функціонування виробу. Виробник, продавець і сервісні центри не несуть відповідальності за подальшу безпеку приладу.

УВАГА!

ВЖИВАНИЙ В ПОБУТІ ГАЗ ВИБУХОНЕБЕЗПЕЧНИЙ



- * При користуванні плитою дотримуйте правила пожежної безпеки.
- * Не залишайте включену газоелектричну плиту без нагляду і не доручайте нагляд за нею малолітнім дітям.
- * Не сушіть білизну над плитою.
- * Перевіряйте наявність тяги у вентиляційних каналах перед запалюванням пальників плити.
- * Не розігрівайте на відкритому вогні лаки, фарби та інші предмети побутової хімії.

Плита мод. 1470-ГЭ-XX має декларації про відповідність № UA.034D.0390-16, № UA.034D.0391-16, № UA.034D.0392-16 від 23.09.2016 р. до 22.09.2019 р.

Сертифікат перевірки типу № UA.TR.034.1742-16 від 23.09.2016 р.

Сертифікат відповідності № UA.TR.034.1743-16 від 23.09.2016 р. до 22.09.2019 р.

Орган з оцінки відповідності вимогам технічних регламентів ООВ «ПРОМТЕСТ» № UA.TR.034, 61023, м. Харків, вул. Весніна, 5.

Плита мод. мод. 1470-ГЭ-XX має сертифікат відповідності № TC RU C-UA. AE44.V.00494. Термін дії з 25.12.2013 по 24.12.2018р., виданий органом по сертифікації промислової продукції АНО «Науково-технічний центр стандартизації метрології підтвердження відповідності (сертифікації) «Тест-С.-Петербург». Адреса: 190103, Російська Федерація, м. Санкт-Петербург, вул.. Курляндська, буд. 1.

1 ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

Газоелектрична побутова плита призначена для приготування широкого асортименту блюд в домашніх умовах: варіння, жаріння овочевих, м'ясних і рибних блюд, випічки борошняних виробів, сушки грибів, овочів, фруктів.

Увага! Плита виконана по I класу електробезпеки.

Забороняється! Встановлювати плиту без заземлення.

Ця конструкція відноситься до обладнання II категорії (робота з двома типами газів), класу 1 (вільна установка) за стандартом Російської Федерації.

Пакувальні матеріали можуть бути потенційно небезпечні для дітей. При необхідності зберігаєте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Розсортуйте і утилізуйте усі пакувальні матеріали відповідно до норм з охорони довкілля.

Під час придбання плити перевірте комплектність, правильне заповнення гарантійного талона і наявність в керівництві по експлуатації відмітки магазину про дату продажу.

Вид кліматичного виконання УХЛ4 по ГОСТ 15150.

Введення в експлуатацію, наладка і перевірка роботи плити здійснюється тільки фахівцем організації, що має ліцензію на право установки і обслуговування газових плит. Подальші ремонти і обслуговування можуть виконуватися фахівцями уповноважених організацій.

Перед підключенням вимагайте перевірки відповідності типу і тиску газу в мережі настрий плити, параметри якої вказані в цьому посібнику в розділі «Свідоцтво про приймання».

При підключенні плити перевіряйте правильність заповнення свідоцтва про установку. Самовільно і неправильно підключена плита, недотримання правил техніки безпеки можуть привести до отруєння газом, опікам, пожежі, ураженню ел. струмом.

Виробник не несе відповідальності за наслідки, пов'язані з неправильною установкою, ремонтом і неправильним використанням плити.

Збережіть керівництво. Воно допоможе вирішити виниклі питання.

Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними і розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку.

Діти повинні знаходитися під наглядом для недопущення гри з приладом.

Цей прилад не призначений для функціонування від зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Плиту слід встановлювати на твердій і рівній підлозі без використання підставок. Для вирівнювання плити в горизонтальній площині служать регулювальні ніжки.

УВАГА! Для запобігання перекидання приладу повинні бути встановлені засоби для підвищення стійкості. Дивіться інструкцію з встановлення.



- кронштейн.

Для додаткової безпеки, щоб плита не перекинулася, її необхідно закріпити до підлоги приміщення запобіжним кронштейном (входить в комплект постачання).

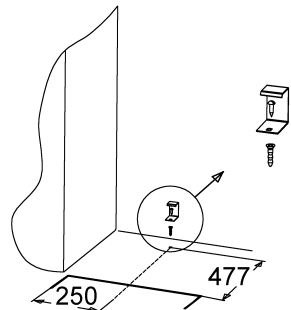
Порядок установки кронштейна:

- встановити плиту на робоче місце, відмітити на підлозі лінію передньої стінки і габарити по ширині, як показано на мал.2

- відставити плиту убік, розмітити і точно провести середню вісь, на якій відкласти розмір 477 мм

- по кронштейну зробити відмітку на підлозі під крипильний отвір

- якщо підлога дерев'яна, просвердліть отвір діаме-



Мал.2 Розмітка підлоги для установки запобіжного кронштейна

тром 3 мм. У інших випадках кріплення здійснювати за допомогою гвинта самонарізного і дюбеля відповідного діаметру (у комплект постачання не входить)

- встановити і закріпити кронштейн гвинтом
- поставити плиту на місце, задвинувши її до упору.

2 ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Плита газоелектрична може працювати на природному газі ГОСТ 5542-87 з номінальним тиском 1274 Па або зрідженому газі по ДСТУ 4047-2001 з номінальним тиском 2940 Па.

Номінальна напруга живлячої електричної мережі 220В ($\pm 10\%$) однофазного змінного струму.

Ступінь захисту обладнання від вологи IPX1

Клас I захисту від поразки електричним струмом

Плита відповідає наступним нормативним документам:

- Технічному регламенту «Про безпеку апаратів, що працюють на газоподібному паливі»
 - Технічному регламенту «Про електромагнітну сумісність устаткування»
 - Технічному регламенту «Про безпеку низьковольтного електричного устаткування»
- На виріб є декларації (сертифікати) відповідності України і Росії.

Дані про енергетичну ефективність електричної духовки побутової плити мод. 1470-ГЭ.

Дійсна витрата електроенергії

(для духової шафи) 0,79 кВт/час

(для духової шафи з конвекцією) 0,73 кВт/час

Клас енергетичної ефективності

(для духової шафи) А

Скорегований рівень звукової потужності

(плита з роженем) 49 дБА

Корисний об'єм духовки 50 л

Інформаційна енергетична етикетка відповідає ДСТУ 4980, ДСТУ 4081 і ГОСТ Р 51 388.

Етикетка енергетичної ефективності з даними розташована на дверях духовки (або в посібнику по експлуатації).

Табличка з технічними даними приладу розташована на передній стінці плити.

Решта технічних даних зведена в таблицю 2.

Таблиця 2.

Число пальників столу в залежності від виконання, шт.

- газових 3 або 4

- електричних 1 або відсутній

- максимальна одночасна споживана

теплова потужність пальників, кВт 7,3

- максимальна одночасна споживана

електрична потужність плити, кВт 2,8

- максимальна одноразово споживана

електрична потужність плити з конвекцією, кВт 3,1

Номінальна споживана потужність конфорки столу, кВт (за наявності)

- електричної 1,0

Одноразово споживана потужність електричної духовки, кВт 1,8

У тому числі:

- верхнього ТЕНа, кВт 0,7

- нижнього ТЕНа, кВт 1,1

Одноразово споживана потужність електричної духовки

з конвекцією, кВт 2,1

Споживана потужність ТЕН-гриля, кВт 1,4

-кругового Тена кВт 2,0

- вентилятори конвектора кВт	0,02
- споживана потужність мотор-редуктора, Вт	5-6
Споживана потужність освітлення духової шафи, Вт	15
Номінальна споживана потужність електричного розпалу, Вт	2
Корисний об'єм електричної духовки, дм ³ , не менше	50
Габаритні розміри, мм	
- висота	850
- ширина	500
- глибина	540

Регулювання температури електричної духовки безступінчатє, в межах від +50 до +280°C.

Час розігріву електричної духовки до температури 250°C – не більше ніж 20 хвилин.

Газовий палиник духовки (вик. 10) забезпечує її нагрів до температури, на 230°C перевищуючої температуру приміщення, не більше, ніж за 20 хвилин: до максимальної температури не нижче 270°C, до мінімальної не вище 160°C.

Плити, що поступають в торгівельну мережу, призначені для роботи на природному газі, на що вказує відмітка в «Свідоцтві про приймання» цього посібника.

Щоб підготувати плиту для роботи з іншим типом газу (зрідженим), необхідно замінити сопла палиників столу і духовки, відрегулювати положення «мале полум'я» газових кранів, відповідно до таблиці 3.

Маса плит, залежно від виконань, див. свідоцтво про приймання.

Маса плити, вказана в свідоцтві про приймання, є величиною розрахунковою і максимально наближеною до фактичної маси виробу.

Незначні зміни маси плит нетто/брутто є обгрунтовано допустимими відхиленнями в товщині тонколистового прокату згідно діючих нормативних документів, допустимими відхиленнями маси упаковки, залежно від атмосферних умов.

Таблиця 3.

Теплова потужність палиників, кВт (номінальна)	Вид газу	Номінальний тиск газу, Па	Діаметр отвору, мм	
			сопла	«мале полум'я» крана
Напівшвидкої дії 1,7±0,16	природний	1274	1,2	–
	зріджений	2940	0,75	0,3
Швидкої дії 2,25±0,16	природний	1274	1,4	–
	зріджений	2940	0,85	0,38
Допоміжного 0,95±0,095	природний	1274	0,92	–
	зріджений	2940	0,6	0,22
Пальника духовки 2,4±0,16	природний	1274	1,26	–
	зріджений	2940	0,73	0,53

3 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

Перед включенням в мережу необхідно переконатися в якості шнура, розетки. Перевірити підключення розетки до стаціонарного контакту заземлення.

Категорично забороняється робота без заземлення.

Щоб уникнути виникнення пожежі забороняється:

- користуватися несправною плитою;
- класти на плиту легкозаймисті предмети (папір, ганчірки і т.п.);
- допускати заливання палиників рідиною;
- сушити над плитою білизну;
- допускати для нагляду за роботою плити дітей;
- залишати працюючу плиту без нагляду.

Власникам плити забороняється:

- проводити розбирання плити і змінювати електросхему;

- відкривати верх, знімати кожух задньої стінки, замінювати конфорку і ТЕНи електричної духовки, а також самостійно проводити будь-який ремонт;
- усувати будь-які несправності при включенні плиті і гарячих електронагрівачах;
- перевіряти нагрів конфорки і ТЕНів дотиком руки.

УВАГА! Якщо поверхня конфорки тріснула, відключіть прилад для запобігання поразці електричним струмом.

Прилад при використанні сильно нагрівається. Уникайте дотику до нагрівальних елементів усередині духовки.

УВАГА! Доступні частини можуть нагріватися під час експлуатації. Не допускайте близько до них дітей.

Не допускається! Включення електроконфорки на довгий час без тепловідвода (без встановленого на ній посуду).

Забороняється! Використовувати плиту для опалювання квартири.

Не дозволяйте дітям включення і виключення плити.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Прилад і його доступні частини нагріваються під час експлуатації. Необхідно всіляко уникнути торкання до нагрітих елементів. Дітей молодше 8 років не можна підпускати до приладу.

- Прилад не можна встановлювати за декоративною дверима, щоб уникнути перегріву.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування на конфорці без нагляду обслуговуючого персоналу з використанням масла або жиру може бути небезпечним і послужити причиною пожежі.

- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.

УВАГА: Процес готування не повинен проходити без нагляду. За короткочасним процесом готування встановлюється безперервне спостереження.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека виникнення пожежі, не зберігайте предмети на варильних поверхнях.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Дозволяється користуватися тільки запобіжними пристосуваннями конфорки, розробленими виробником цього побутового приладу або зазначеними його виробником в інструкції по застосуванню, в залежності від обставин, або користуватися запобіжними пристосуваннями, передбаченими на конфорці. Застосування інших пристосувань може викликати нещасні випадки.



УВАГА! Для запобігання перекидання приладу повинні бути встановлені засоби для підвищення стійкості. Дивіться інструкцію з встановлення.

Пам'ятайте:

- забороняється виймати вилку з розетки до відключення всіх нагрівальних елементів;
- виходячи з квартири, вимикайте всі нагрівальні елементи плити;
- попадання вологи всередину плити неприпустимо.

Під час роботи плити необхідно відкривати кватирку для видалення продуктів згоряння.

Плиту не слід приєднувати до димаря. Плита повинна бути встановлена відповідно до вказівок керівництва по експлуатації і діючих Правил безпеки в газовому господарстві, затверджених Держміськтехнаглядом, Правил технічної експлуатації і вимог безпеки в газовому господарстві.

Експлуатація плити веде до підвищення температури і вологості в приміщенні. Тому в кухні повинна бути добра вентиляція, для чого необхідно відкривати кватирку під час роботи плити.

При інтенсивному і тривалому використанні плити може бути потрібна додаткова вентиляція (ефективне провітрювання або включення механічного вентиляційного пристрою).

При появі в приміщенні запаху газу, у разі припинення подачі газу або мимовільного погашення пальників, необхідно закрити загальний газовий кран перед плитою, а також всі крани плити, відкрити вікна, провітрити приміщення.

До усунення витоків газу не проводити ніяких операцій, пов'язаних з вогнем і іскроутворенням: не палити, не включати освітлення, електроприлади і т.п.

При витокі газу слід негайно викликати аварійну службу газозахорони або організації, виконуючої аналогічну функцію.

Якщо дотик до плити супроводжується дією електричного струму, необхідно відключити її від ел. мережі до усунення несправності.

Всі роботи по усуненню витоків газу, порушенню картини горіння і т.п. проводяться комплексно тільки фахівцями газових господарств.

При отруєнні чадним газом, ознаками якого є загальна слабкість, запаморочення, потерпілого необхідно винести на свіже повітря і звільнити грудну клітку від одягу, що стискає, привести у почуття, укласти, не даючи заснути, викликати лікаря.

Перед обслуговуванням або чищенням, плиту необхідно відключити від електромережі.

Періодично перевіряйте стан електрошнура. При виявленні дефектів, його необхідно замінити, на аналогічний з температурою експлуатації, що допускається, не нижче 105° С. При ушкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинні проводити виробник, сервісна служба або аналогічний кваліфікований персонал.

Для виключення контакту з дверима жарочної електрошафи можуть застосовуватися додаткові захисні засоби, які слід встановлювати у випадках можливої присутності дітей поряд з дверима жарочної шафи. З питання їх придбання звертайтеся на завод-виробник.

Не містить шкідливих для здоров'я речовин.

Якщо плита має скляну (металеву) кришку

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- запалювати пальники при закритій кришці;

- опускати кришку при пальниках, що горять або ще не охололи.

Перш ніж відкривати кришку, слід видалити з неї рідинні забруднення.

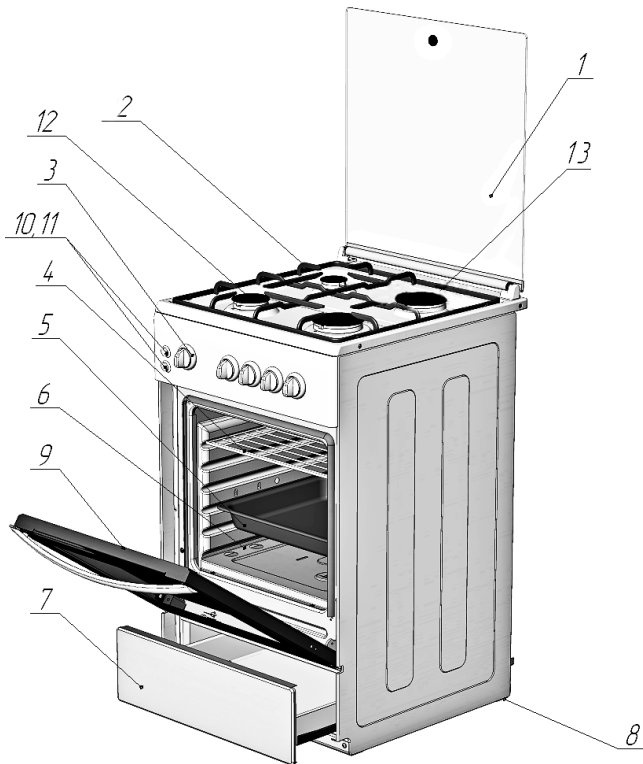
Для чищення скляну кришку можна зняти, для цього її треба відкрити і підняти вгору, виймаючи з механізму відкриття.

Скло, вживане для цієї мети, загартоване і має високу стійкість до термічного удару ($\Delta=250^{\circ}\text{C}$), але скляна поверхня може бути розбита, якщо ударити її гострим або твердим предметом. Будьте обережні!

4 КОМПЛЕКТНІСТЬ

Комплектуючі	Кіл.
1. Плита	1
2. Решітка столу (комплект)	1
3. Деко	1
4. Решітка духовки	1
5. Розсікач пальника швидкого дії з кришкою	1
6. Розсікач пальника напівшвидкої дії з кришкою	2 (1)
7. Розсікач пальника допоміжного з кришкою	1
8. Комплект змінних сопел (для зрідженого газу.)	1
9. Регулювальні ніжки	4
10. Запобіжний кронштейн	1
11. Рожен (за наявності)	1
12. Упаковка	1
13. Керівництво по експлуатації	1
14. Фільтр (за наявності запобіжного пристрою контролю полум'я)	1
15. Заглушка для кронштейнів ножок (за наявності), шт.	2

ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД ПЛИТИ



1 - кришка (не для всіх моделей)

2 - решітка столу

3 - ручка керування пальниками

4 - решітка духовки

5 - деко

6 - духовка:

- газова

- електрична (ТЕН верхній і нижній)

- електрична (ТЕН-гриль з роженом

(верхній) і ТЕН нижній)

- газова з ТЕН-грилем

- електрична (ТЕН-гриль з роженом (верхній) і

ТЕН (нижній), кругової ТЕН, примусова конвекція

7 - господарське відділення

8 - регулювальні ніжки

9 - двері духовки

10 - кнопка включення освітлення

(за наявності)

11 - кнопка включення електро-розпалу (за наявності)

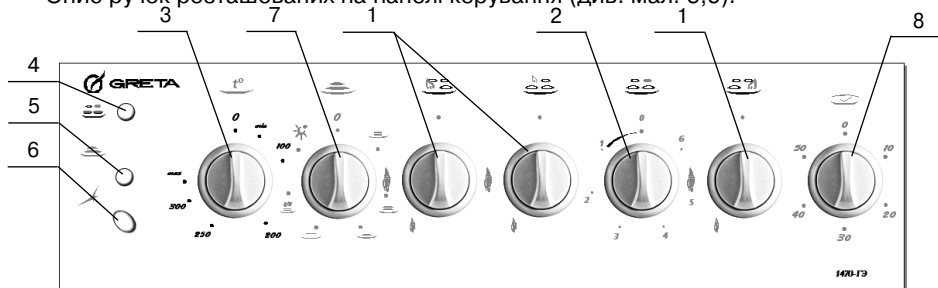
12 - пальники столу

13 - електрична конфорка столу (за наявності)

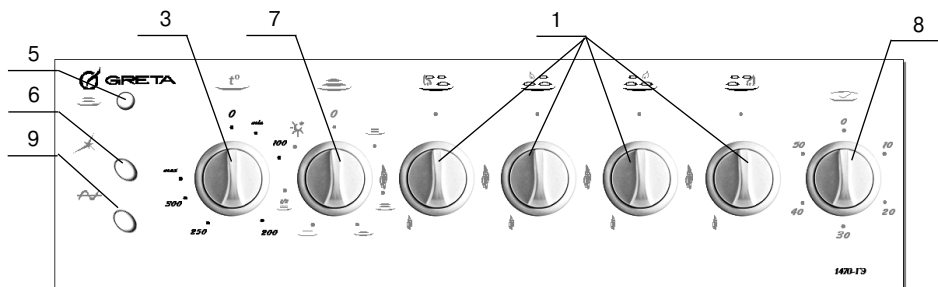
5 УСТРІЙ ВИРОБУ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

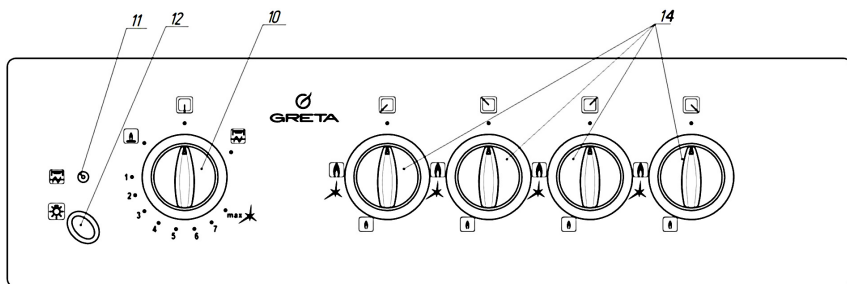
Опис ручок розташованих на панелі керування (див. мал. 5,6).



Мал. 5





Мал. 6



Мал. 7

– Ручка включення газових пальників поз. 1.

Обертаючи ручку проти годинникової стрілки, можна вибрати наступні функції:

- – вимкнено;  – максимальна подача газу;  – мінімальна подача газу.

– Ручка включення електроконфорки поз.2 (див. мал. 5).

Обертаючи ручку проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:

- – конфорка вимкнена
- з 1 по 6 – мінімальна або максимальна потужність.

– Ручка перемикача потужності електричної духовки поз. 7.

Обертаючи ручку проти годинникової стрілки, можна вибрати необхідний режим роботи електричної духовки.

Опис всіх режимів роботи для ручки управління перемикачем потужності електричної духовки зазначено в таблиці Режими роботи електричної духовки (див. Розділ «Електрична духовка з різними функціями»)

- Ручка управління датчиком-реле температури поз. 3 (не для всіх виконань). MIN(50°C) – установка різних температурних режимів MAX(280°C)
- Ручка управління таймером механічним (за наявності) поз. 8.
- Ручка включення газових пальників столу з автоматичним електророзпалом (поз. 14 рис.7)



- - вимкнено, ✱ - максимальна подача газу, - мінімальна подача газу.

– Ручка включення газового пальника духовки з терморегулятором, автоматичним електророзпалом і ТЕН-грилем (поз.10 мал. 7)

- - вимкнено, ^{max}✱ - максимальна подача газу, - мінімальна подача газу, цифри від 1 до max - регулювання подачі газу від мінімального значення до максимального. Відповідність цифрового значення температурним характеристикам наведено в таблиці.



- включення ТЕН-гриля з роженем.

Таблиця

Положення терморегулятора	Температура в духовці ± 15°C
1	150-160 °C
2-3	160-180 °C
3-4	180-195 °C
4-5	195-210 °C
5-6	210-225 °C
6-7	225-245 °C
max	260 °C

Одночасне включення ТЕН-гриля і пальника духовки неможливо.

Опис вмикачів і контрольних лампочок (див. мал. 5, 6, 7).

– кнопка включення освітлення духовки (за наявності);



– кнопка включення електричного розпалу газових пальників столу поз. 6 (за наявності);



- контрольна лампочка нагрівачів електричної духовки поз.5.



– контрольна лампочка конфорки столу поз.4 (за наявності).



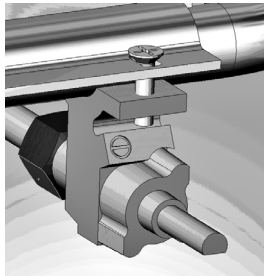
- контрольна лампочка включеного стану ТЕН-гриля (поз.11 мал.7).

Коли вмикається контрольна лампочка, це означає, що конфорка столу і/або нагрівальні елементи (один або обидва) духовки включені.

У зв'язку з постійним вдосконаленням плити підприємство залишає за собою право на незначні зміни конструкції, що не погіршують споживачькі властивості виробу.



Мал. 1а



Мал. 1б

- регулювання мінімального полум'я пальників столу.

- зняміть стакани і ручки кранів. Будьте обережні, не пошкодьте їх;
- через отвір в панелі управління, поверніть регулювальний гвинт крана (розташований збоку див. мал 1б) за годинниковою стрілкою до упору;
- відновіть всі деталі плити в зворотному порядку;
- запаліть пальник столу, встановіть ручку в положення «мале полум'я»;
- полум'я повинне бути малим, але стійким, без проскоків;
- при швидкому повороті крана від максимального значення до мінімального полум'я не повинне згаснути.

- заміна сопла пального духовки (для плит з газовою духовкою).

- зняміть кожух задній, викрутивши самонарізні гвинти;
- відкрутіть самонарізні гвинти, які кріплять корпус сопла;
- обережно виймайте газопровід пального духовки із задньої стінки, відводьте його убік на себе на відстань 150-200мм, не порушуючи з'єднання гайка-корпус сопла і гайка-кран газовий;
- за допомогою ключа S7 замініть сопло в корпусі сопла;
- зберіть всі деталі в зворотному порядку.

- регулювання мінімального полум'я пального духовки (для плит з газовою духовкою).

- зняміть стакан і ручку крана. Будьте обережні, не пошкодьте їх;
- гвинт крана «мале полум'я» (розташований збоку див мал. 1б) закрутіть за годинниковою стрілкою до упору;
- зберіть всі деталі в зворотній послідовності;
- запаліть пальник духовки і потримайте на максимальному полум'ї не менше 10 хвилин, потім встановіть ручку в положення «мале полум'я»;
- полум'я повинне бути малим, але стійким, без проскоків;
- при швидкому повороті крана від максимального значення до мінімального і при різкому відкриванні і закриванні дверей духовки полум'я не повинне згаснути.

- Після підключення потрібно перевірити герметичність всіх з'єднань, використовуючи мильний розчин. Забороняється застосовувати для перевірки герметичності відкритий вогонь.

Перед установкою плити перевірити відповідність сопел і отвору «мале полум'я» в пробці крана вживаному виду газу (табл. 3).

Перед установкою плити звільнити шнур, включити в електромережу, перевірити роботу всіх електричних пристроїв, якими забезпечена плита.

Перед першим включенням плити необхідно:

- емальовані поверхні і стінки електричної духовки протерти губкою, змоченою в розчині миючого засобу, після чого протерти досуха;
- видалити консерваційне мастило з конфорки;
- заздалегідь прогріти конфорку (без установки посуду) і незавантажену ел. духовку (з відкритими дверима) протягом 40 – 60 мін. для видалення мастила і вологи.

Увага! Після підключення обов'язково перевірте роботу крана з автомати-

кою безпеки газового пальника духовки (при наявності) у присутності фахівця, що підключає плиту.

Якщо автоматика безпеки пальника духовки не спрацьовує, необхідно усунути причину відповідно до рекомендацій таблиці 5 пункт 4 цього посібника.


Метод перевірки стабільної роботи пальників

Після під'єднання плити переконаєтеся в тому, що пальники працюють стабільно. Для цього необхідно запалити пальники в положенні «максимальне полум'я» і перевести через 5 сек. в положення «мале полум'я», пальник не повинен гаснути. Проскакування полум'я не допускається. Потім перевести в положення «максимальне полум'я». Відрив полум'я не допускається.



7 ІНСТРУКЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ

Розпал газових пальників столу.

– Ручний розпал.

Натисніть і поверніть проти ходу годинникової стрілки ручку, відповідну до пальника, що використовується вами. Поверніть її до відмітки «максимум»  і піднесіть запалений сірник.

– Електричний розпал (за наявності) .


Натисніть і поверніть проти ходу годинникової стрілки ручку, відповідну до пальника, що використовується вами. Поверніть її до відмітки «максимум»  і одночасно натискайте кнопку  електричного розпалу.

Ручний розпал з системою газ-контроль.

Натисніть і поверніть проти годинникової стрілки ручку, відповідно до пальника столу, що використовується, поверніть її в положення «максимальне полум'я» і піднесіть запалений сірник або включіть кнопку електричного розпалу (за наявності). Після запалення продовжуйте натискати ручку крана протягом 10 секунд до спрацьовування електромагнітного клапана.

Якщо пальник столу згас, то наступну спробу запалення можна повторити не раніше, ніж через 1 хвилину.


Запалювання газових пальників столу з автоматичним електророзпалом.

Натисніть і поверніть проти ходу годинникової стрілки ручку що відповідає вашому пальника. Поверніть її до позначки  - максимальне полум'я і натискайте до запалювання пальника.

Якщо пальник столу згаснув, то наступну спробу запалювання можна повторити не раніше, ніж через 1 хвилину.

Газова духовка з ТЕН-грилем і роженом

Запалювання газового пальника духовки з терморегулятором, автоматичним електророзпалом і системою газ-контроль


Натисніть і поверніть проти годинникової стрілки ручку, відповідного пальника духовки, установіть її в положення  - максимальне полум'я і натискайте до запалювання пальника. Після того, як пальник запалилася, продовжуйте натискати ручку крана протягом 15 секунд до спрацьовування електромагнітного клапана.

Якщо пальник після закінчення 15 секунд не запалився, то цей пристрій не слід більше приводити в дію і перед кожною наступною спро-

бою запалювання необхідно відкрити дверку духовки і повторити спробу не раніше ніж через 1 хвилину.

Після того як пальник має стабільне полум'я, встановіть ручку крана на необхідний режим в діапазоні від 1 до max.

Включення ТЕН-гриля в газовій духовці.

Включення ТЕН-гриля в газовій духовці здійснюється тією ж ручкою управління, що і газова духовка. Щоб включити ТЕН-гриль, поверніть ручку управління газовою духовкою за годинниковою стрілкою в положення  до упору.

Увага! Температура ТЕН-гриля не регулюється.

Увага! Під час роботи ТЕН-гриля доступні частини сильно нагріваються. Не допускайте близько до них дітей.



Запалення газового пальника духовки.

Щоб розпалити газовий пальник духовки, необхідно піднести запалений сірник до запального отвору і повернути ручку крана в положення «максимум». Переконайтеся візуально через отвір в дні духовки, що пальник горить. Якщо пальник не запалився, повторити розпал.

Щоб включити газовий пальник духовки з пристроєм контролю полум'я, необхідно піднести запалений сірник до запального отвору і повернути ручку крана в положення «максимум». **Пристрій слід приводити в дію не менше 15 секунд. Якщо пальник після закінчення 15 секунд не запалився, то цей пристрій не слід більше приводити в дію і перед кожною наступною спробою запалення необхідно відкрити дверці духовки і повторити спробу не раніше, ніж через 1 хвилину.**

Для плит без індикатора рекомендується користуватися умовними позначеннями на панелі управління. Фактичні значення величин можуть відрізнитися від зазначених (в залежності від температури навколишнього середовища, точності положення ручки крана, тиску газу в мережі).

Орієнтовні значення робочої t°C в центрі духової шафи, визначені положенням ручки управління газовим краном, такі:

Поз.  - 275°C (максимальне полум'я), поз.2 – 260°C, поз.1 – 240°C, поз.  - 180°C (мінімальне полум'я).

Робота електроконфорки (за наявності).

Електроконфорка управляється перемикачем (див. мал. 5). Щоб включити конфорку, необхідно встановити ручку перемикача потужності в потрібне положення, обертаючи проти ходу годинникової стрілки.

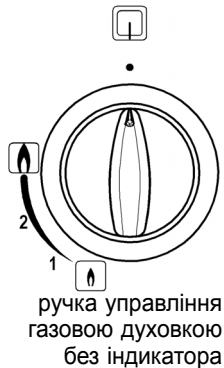
Для виключення конфорки необхідно плавно зменшувати потужність, обертаючи ручку перемикача по ходу годинникової стрілки до відмітки «0» - відключено.

Контрольна лампочка горить впродовж всієї роботи конфорки.

Електрична духовка з ТЕН-грилем і рожемом (за наявності).

Управління електричною духовкою з ТЕН-грилем здійснюється датчиком-реле температури (ручка поз.3) і перемикачем потужності (ручка поз.7), які розташовані на панелі управління (мал. 5,6).

Щоб включити електричну духовку, потрібно спочатку повернути ручку датчика-реле температури за годинниковою стрілкою і установити на бажану температурну відмітку. Потім ручкою перемикача обертанням проти годинникової стрілки, включити верхній нагрівач, нижній, обидва нагрівача або ТЕН-гриль з рожемом (за наявності).



Ручка датчика-реле температури кругового обертання не має.

Одночасно з нагрівачами духовки включається лампочка освітлення (горить впродовж роботи електричної духовки) і контрольна лампочка електричної духовки (відключається при досягненні нагрівачами заданої температури).

Перед використанням ТЕН-гриля з роженом (за наявності) необхідно встановити рожен (за наявності) в муфту мотора і на опору див. мал. 12.

Під час приготування ручка рожена (за наявності) повинна бути знята, а дверці закриті.

Електрична духовка з різними функціями








Управління електричною духовкою здійснюється датчиком-реле температури (ручка поз. 3) і перемикачем потужності (ручка поз. 7), які розташовані на панелі управління (рис.5,6).










Щоб включити електричну духовку, потрібно спочатку повернути ручку терморегулятора за годинниковою стрілкою і встановити на бажану температурну позначку. Потім ручкою перемикача потужності обертанням проти годинникової стрілки вибрати необхідні вам функції: включити верхній нагрівальний елемент ($t_{max} = 210^{\circ}\text{C}$), нижній ($t_{max} = 280^{\circ}\text{C}$), обидва нагрівальних елемента ($t_{max} = 280^{\circ}\text{C}$) або вибрати інший режим, яким оснащена ваша духовка (див. Перелік режимів роботи електричної духовки).

Ручка датчика-реле температури кругового обертання не має.

Одночасно з нагрівачами духовки включається лампочка підсвічування (горить протягом роботи електричної духовки) і контрольна лампочка електричної духовки (відключається при досягненні нагрівачами заданої температури).

Режими роботи електричної духовки (у вашій духовці деякі функції можуть бути відсутніми):

Позначення на панелі керування		Опис режиму
0	Духовка вимкнена	
	Освітлення духовки	Залишається включеної під час всіх операцій за наявності освітлення
	Включений вентилятор	Розморожування заморожених продуктів при кімнатній температурі.
	Включений верхній і нижній нагрівальний елемент	Звичайне приготування страв. Випікання і смаження страв на одному рівні духової шафи
	Включений верхній нагрівальний елемент	Підрум'янення страв, приготування бутербродів і запікання овочів.
	Включений нижній нагрівальний елемент	Випікання пирогів з хрусткою основою і консервування продуктів
	Включений верхній, нижній нагрівальний елемент і вентилятор	Режим конвекції. Цей режим дозволяє одночасно готувати різні страви, що вимагають однакової температури приготування на одному рівні і без взаємопроникнення запахів..
	Включений верхній нагрівальний елемент і вентилятор	Розморожування заморожених продуктів теплим повітрям. Режим можна також використовувати для сушіння грибів, овочів і фруктів.

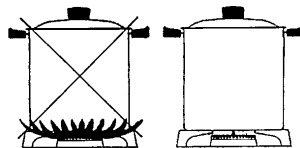
Позначення на панелі керування		Опис режиму
	Включений нижній нагрівальний елемент і вентилятор	Розморожування заморожених продуктів теплим повітрям від нижнього нагрівального елемента. Режим можна також використовувати для сушіння грибів, овочів і фруктів
	Включений кругової ТЕН і вентилятор	Режим гаряче повітря. Одночасне випікання, смаження і висушування продуктів на 2-х рівнях. Встановіть температуру на 20-40 °С нижче, ніж для режиму верхній і нижній нагрів.
	Включений ТЕН-гриль і рожен	Гриль з роженом. Режим рекомендується використовувати для приготування птиці на рожні, підрум'янення страв, приготування запіканок, тонких шматків м'яса, філе риби, бутербродів і овочів.
	Включений ТЕН-гриль	Гриль. Режим рекомендується використовувати для підрум'янення страв, приготування запіканок, тонких шматків м'яса, філе риби, бутербродів і овочів.
	Включений ТЕН-гриль, вентилятор і рожен	Турбо-гриль. Гриль з примусовою циркуляцією повітря, що дозволяє домогтися рівномірного підрум'янення їжі і утворення хрусткої скоринки. Режим рекомендується використовувати для приготування великих шматків м'яса, птиці цілком, а також запікання і обсмажування.
	Включений ТЕН-гриль і вентилятор	Турбо-гриль. Гриль з примусовою циркуляцією повітря, що дозволяє домогтися рівномірного підрум'янення їжі і утворення хрусткої скоринки. Режим рекомендується використовувати для приготування великих шматків м'яса, птиці цілком, а також запікання і обсмажування.
	Включений нижній і верхній нагрівальний елемент	Режим рекомендується використовувати при приготуванні піци. Для роботи режиму ручку терморегулятора встановити на 200 °С.
	Включений нижній нагрівальний елемент	Режим сушіння сухофруктів. Для роботи режиму встановити ручку терморегулятора на мінімальне значення.
	Включений нижній і верхній нагрівальний елемент	Режим підігрівання. Дозволяє підтримувати готову страву в теплом стані. Для роботи режиму ручку терморегулятора встановити на 100 °С.

Увага! Під час експлуатації духовка розігрівається, уникайте дотику до нагрівальних елементів духовки (ТЕН).

Використання газових пальників столу.

Для ефективного використання пальників столу слід вибирати каструлі вказаних нижче розмірів: допоміжний пальник - діаметр min 120 - max 160 мм, пальник напівшвидкої дії - діаметр min 180 - max 200 мм, пальник швидкої дії - діаметр min 220 - max 240 мм. Режим роботи пальників має бути таким, щоб полум'я не виходило за края каструлі див. мал. 13. Використання кастрюль більшого діаметру приведе до виходу з ладу пальника столу.

Не використовуйте для приготування каструлі із вигнутим дном.

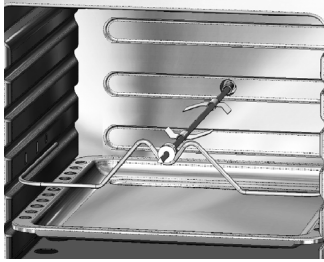


Мал. 13

Установка рожена в духовці (за наявності).

Щоб скористатися роженом, необхідно встановити опору рожена в направляючі духової шафи див. мал. 12

Встановити рожен в муфту мотора і на опору
Під час приготування ручка рожена має бути знята, а дверці закриті.



Мал. 12 Розташування рожена в духовці

Господарський відсік.

Плита з господарським відсіком виконується двох виконань: з відкидними дверцями і висувним ящиком.

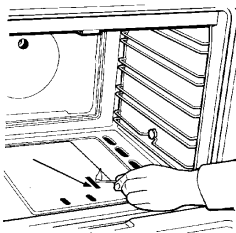
Щоб відкрити дверцята, їх необхідно злегка підняти на 5-6 мм (рух 1) і підтримуючи, відкинути на себе (рух 2) мал. 9.

Як висунути ящик показано на мал. 10.

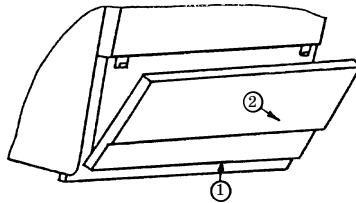
Включення таймера.

Плита може мати таймер механічний для подачі звукового сигналу. Діапазон встановлюваного часу 1..60 хв. Ввімкнення таймера здійснюється відповідною ручкою (поз. 8 мал.5, 6) на панелі керування поворотом по ходу годинникової стрілки.

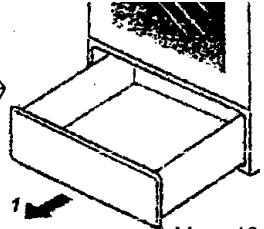
ввімкнення газового
пальника духовки



Мал. 8



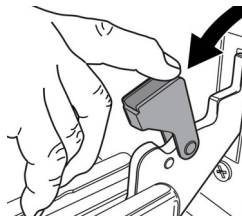
Мал. 9



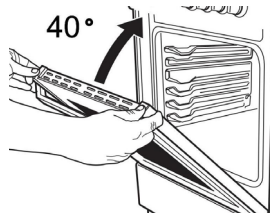
Мал. 10

Знімання і установка дверей духовки (при наявності розбірний двері духової шафи)

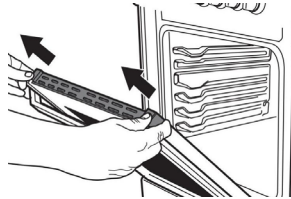
1. Відкрийте дверцята.
2. Поверніть затискач на петлях дверцят повністю назад..



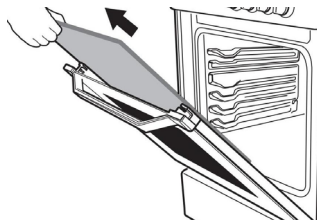
3. Закрийте дверцята до зупинки затискачів (дверцята залишаться відкритими приблизно на 40°).



4. Натисніть на дві кнопки у верхній частині дверцят духовки і вийміть верхню планку.



5. Зніміть скло та почистіть його за допомогою м'якої губки (без застосування абразивних засобів очищення та металевих шкребків, щоб уникнути пошкодження поверхні скла), висушіть м'якою тканиною.

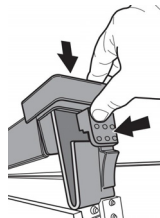


6. Поставте скло назад..

Увага! Забороняється користуватися духовкою при знятому склі!

7. Встановіть планку дверки духовки: клацання вкаже, що вона встала на місце.

8. Повністю відкрийте дверцята.



9. Закрийте затискачі.

10. Закрийте дверцята повністю. Духовка готова до використання.

8 РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ДОГЛЯДУ ЗА ПЛИТОЮ

Забруднення решітки столу, розсікачів пальників може бути видалено за допомогою речовин для чищення металевих виробів. Вогневі канали розсікачів пальників столу необхідно чистити щіткою.

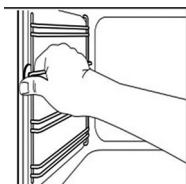
Вживання миючих засобів, що володіють абразивними властивостями, не рекомендується.

Можливе необоротне пошкодження покриття деталей, що безпосередньо вступають в контакт з полум'ям в процесі експлуатації (кришки пальників, решітка столу).

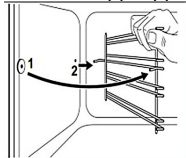
Внутрішню поверхню духовки і зовнішні поверхні плити необхідно промити ганчіркою, змоченою в мильному або содовому розчині і протерти досуха.

Виймання направляючих дека (при наявності):

1. Потягніть передню частину направляючої дека в сторону, протилежну боковій стінці.



2. Витягніть задню частину направляючої для дека з її бокової стінки і зніміть її.



3. Для встановлення направляючих дека виконайте дії в зворотному порядку.

Не залишайте на емальованих деталях плити проліті рідини, що містять кислоти (сік лимона, оцет, виноградний сік і ін.).

Не використовуйте агресивних засобів для чищення при догляді за скляною поверхнею, таких як абразивні подушечки або абразивні порошки, вони можуть залишити подряпини на склі.

Не використовуйте крупнозернисті абразивні чистячі засоби або гострі металеві предмети для очищення скла дверець (духовки), оскільки це може подряпати поверхню і привести до ушкодження скла.

УВАГА! Не залишайте приналежності по уходу або миючі засоби в духовці або сушильному відділенні.

Щоб уникнути перегріву конфорки і збільшення терміну служби не залишайте включену конфорку без тепловідвода.

Не допускається протока рідини на розігріту конфорку для уникнення тріщин.

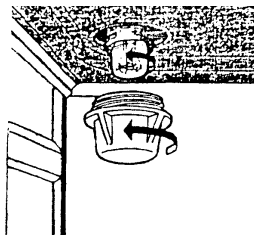
Пам'ятайте! Конфорку, що вийшла з ладу, відновити неможливо.

Не рекомендується, скрести емальовані поверхні металевими предметами.

Для заміни лампи пристрою освітлення духовки необхідно відключити плиту від мережі і зняти скляний плафон, повернувши його проти ходу годинникової стрілки (мал. 11), після заміни лампи встановити плафон назад.

УВАГА! Для попередження небезпеки поразки електричним струмом перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнений.

Забороняється очистка плити паром.



Мал. 11

НА ЗАМІТКУ СПОЖИВАЧУ !

Духовка комплектується решіткою і деком для випічки або смажіння, а для моделей з роженом - опорою для рожена. Усі ці елементи мають можливість встановлюватися в полози духовки див. розділ 5 і мал. 12. Деко може бути встановлене безпосередньо на решітку або (при розвороті) в полози духовки (наприклад, для збору жиру див. мал. 12).

Випічку або смажіння рекомендується виконувати на деку, встановленому в полози духовки на третій полиці (рахувати згори). Для цієї ж мети можна користуватися і решіткою духовки - встановити її аналогічно в полози духовки, а згори розмістити форми для приготування.

Якщо виріб сильно підгорає згори, а знизу не пропикається, рекомендується перемістити його на один рівень вниз або зменшити температуру.

Максимальне навантаження на деко або решітку духовки не більше 3 кг.

Для перевірки готовності блюда не слід висувати деко або решітку більш ніж на половину щоб уникнути перекидання.

Випічку і жаріння слід проводити в заздалегідь прогрітій духовці при температурах, вказаних нижче.

Випічку виробів з дріжджового тіста слід проводити протягом 20-25 мін, на деці, встановленому на третій полиці (вважати зверху), при температурі 180-200°C.

При використанні режиму примусової конвекції (при наявності), випічку виробів з пісочного тіста слід проводити протягом 35-40 хв. при температурі 140-150°C на деку, встановленому на решітці на третій полиці (вважати зверху).

Жаріння м'яса, птаха проводити на 3 або 4 полиці (зверху) при температурі 250-270°C.

Для підвищення ККД конфорки користуйтеся кухонним посудом, що має плоске і рівне дно, діаметром рівним або трохи більшим конфорки.

Сушка фруктів і грибів проводиться при відкритих дверцятах духовки; включений тільки верхній ТЕН, температура регулюється від міні до 100°C.

При випічці не рекомендується часто відкривати дверцята електричної або газової духовки.

При приготуванні на ТЕН-грилі м'ясо, риба, птиця та овочі швидко підрум'янюються, зверху утворюється хрустка скоринка і продукт не пересихає.

Для приготування на ТЕН-грилі можна використовувати рожен (див. мал. 12), деко або решітку. При приготуванні деко або решітку встановіть на 3-4-ій полиці зверху в залежності від кількості страви що готується. Продукти розкладіть по всій площі дека або решітки так, щоб їх площа збігалася з площею нагрівального елемента. При використанні решітки не забудьте встановити знизу деко для збору жиру.

Щоб уникнути пожежі не готуйте на грилі непридатні для цього продукти.

На грилі можна готувати продукти, які витримують інтенсивний нагрів.

Якщо в процесі випічки передня або задня частина виробу зарум'янюється сильніше, то через деякий час потрібно розвернути деко на 180°.

У нестандартних ситуаціях ці поради можуть носити лише рекомендаційний характер. Ваш власний досвід і оцінка конкретної ситуації, можливо, внесуть необхідні корективи.

9 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Технічне обслуговування (введення в експлуатацію, перевірка роботи, наладка, заміна сопел і настройки кранів при переналагодженні плити на інший вид газу (див. табл. 2), змащення кранів і ін.) в процесі експлуатації плити комплексно проводиться працівниками газових служб.

Власнику плити забороняється самостійно підключати плиту до газової і електричної мережі, а також проводити будь-які види ремонту і змащення.

Крани пальників (поверхня пробки) періодично (один раз в три роки) підлягають змащенню, що забезпечує їх нормальну роботу, фахівцями газової служби.

10 МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ І МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Таблиця 5

Що відбувається	Причина	Як усунути
1. Не горить, мляво або нерівномірно горить пальник	занадто малий тиск у мережі	звернутися в газопостачальну службу
	у каналі пальника потрапив бруд або волога	прочистити й просушити пальник
	розсікач або кришка встановлена з перекосом	правильно встановити деталі пальник
	засмітилося сопло	тонким дротом або голкою прочистити сопло

Що відбувається	Причина	Як усунути
2. Пальник коптить або горить із відривом (проскоком) полум'я.	засмітилося сопло деформований розсікач.	тонким дротом або голкою прочистити сопло замінити розсікач
3. Пальник горить напружено, з відривом полум'я	занадто великий тиск у мережі	правильно встановити деталі пальника звернутися в газопостачальну службу зменшити ручкою подачу газу до стабілізації горіння
4. Не спрацьовує автоматика безпеки	неправильно виставлений кінець термопарі в полум'ї	* перевірити проміжок від термопарі до вогневого отвору - має бути 2,5-4 мм.
	ручка крана глибоко посаджена в результаті зовнішнього впливу	переустановити ручку із забезпеченням ходу крана 3-3,5мм
	відсутній контакт термопарі із клапаном газового крана	відкрутити гайку термопарі від крана, зачистити контакти, гайку закрутити й підтягти.
	несправна термопара	* замінити термопару
	несправний магнітний клапан	* замінити кран з автоматикою безпеки
5. Не працює все електрообладнання	плита не приєднана до мережі	підключити плиту
	обрив шнура живлення	* замінити шнур живлення
6. Не працює електророзпал - немає іскри - є іскра, але не запалює - немає запалення газу при працюючому генераторі	іскра з розрядника не б'є в кришку розсікача	кришка стоїть з перекосом немає контакту кришки з розсікачем. притерти кришку до розсікачу (відцентрувати). - очистити кришку від забруднень і просушити її.
	ушкоджений провід розрядника	* замінити розрядник
	розрядник сильно забруднений або залитий	почистити й просушити розрядник
	зламаний керамічний корпус розрядника	* замінити розрядник
	ушкоджений генератор електророзпалу	* замінити генератор ел.розпалу
7. Не обертається рожен	занадто великий тиск у мережі	запалювати при меншій подачі газу
	мотор рожена зупинився в «мертвій» точці	при включенні ручкою — повернути багнет у будь-яку сторону
8. Не горить лампочка освітлення духовки	немає контакту лампочки	підкрутити лампочку в патроні
9. Не обертається або клинчить газовий кран, відчувається запах газу.	перегоріла лампочка	замінити лампочку (див. мал.7)
	у кран потрапив сторонній предмет, недостатньо змащення в конусній парі газового крана.	очистити й змазати газовий кран.* крани необхідно змазувати один раз у три роки.*
10. Не закриваються двері духовки. Нещільно прилягають двері духовки	Фіксатори шарніра дверей духовки височили з посадочного місця	Відкрити двері духовки, опустити підняті фіксатори вниз в їх посадочне місце
11. Прокручується або спадає ручка крану	Випав затиск (фіксатор) ручки крану з посадочного місця	Встановити затиск (фіксатор) в ручку крану

*роботи виконуються сервісною службою.

11 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ

За узгодженням із замовником допускається розміщення плит в три яруси у вагонах за затвердженою виробником схемою вантаження плит, при транспортуванні автомобільним транспортом із збільшеною висотою бортів за узгодженням із замовником плити розташовують за затвердженою виробником схемою в три яруси.

12 ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ

До установки плити у споживача вона повинна зберігатися в заводській упаковці в опалювальних і вентиляційних приміщеннях при температурі від +5°C до +40°C при відносній вологості не більше 80%, за відсутності в повітрі кислотної і іншої пари, шкідливої діючої на матеріали плити.

Складування плит в упаковці повинне проводитися не більше ніж в три яруси по висоті.

Транспортування плити повинне проводитися у вертикальному положенні в заводській упаковці із запобіганням від опадів і механічних пошкоджень.

Забороняється захоплення плит за ручку дверей і трубу колектора при перенесенні.

14 УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ

Якщо Ви хочете замінити стару плиту, її необхідно здати в спеціалізовану організацію, що займається утилізацією.

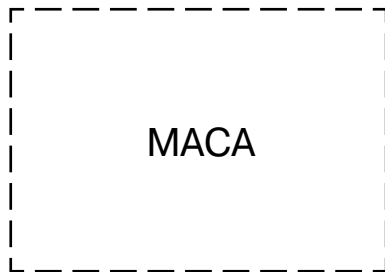


У випадку, якщо плита буде відправлена на звалище, пам'ятайте, що потрапивши в дитячі руки, вона може привести до нещасного випадку. Приведіть плиту в неробочий стан: обріжте мережний шнур, зніміть всі електричні пристрої, якими забезпечена плита.

15 СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙМАННЯ

Плита газоелектрична побутова відповідає ТУ У 29.7-00153488-001:2005, визнана придатною для експлуатації. Плита відрегульована на використання природного газу.

штамп ВТК
(відп. за приймання)



* Розшифровка штрих-кода.

Напис зверху - код плити. Розшифровка коду див. у вкладці «Розшифровка коду виробів GRETA».

Напис збоку - модель плити і виконання.

Перші п'ять цифр - номер виробу по заводському довіднику, наступні дві цифри - місяць випуску, потім дві цифри - рік випуску.

Останні шість цифр - серійний номер плити.

Приклад: Плита газоелектрична мод.1470-ГЭ, виконання 06, номер плити по заводському довіднику - 54679, виготовлена в травні (05) 2008 року (08), серійний номер - 215879

1470-ГЭ-06

GE 5072 CG33(W)



546790508215879

ЛИСТОК ВІДГУКУ СПОЖИВАЧІВ

ПЛИТА ГАЗОЕЛЕКТРИЧНА ПОБУТОВА

Дата пуску в експлуатацію

« ____ » _____ 20 ____ р.



1. Результат зовнішнього огляду при отриманні плити споживачем

2. Стан тари _____

3. Механічні ушкодження плити в результаті
транспортування _____

4. Зауваження до якості виготовлення плити _____

5. Інші зауваження _____

Підпис власника _____

6. Домашня адреса, телефон _____

7. Адреса заводу-виробника: 84205, Україна,
м. Дружківка, Донецької обл., вул. Чайковського, 1.

**ПрАТ «Грета» сервісна служба 0(06267) 4-25-94, завод 4-21-71
www.greta.ua**

Уповноважений представник ПрАТ «Грета» в Російській Федерації:

- ТОВ "Грета", 308007, м. Білгород, пр-т Б. Хмельницького, 131,
оф. 2,32., тел. +7(4722) 200-658, 200-659, 317-062.

e - mail: SergeyBershak@mail.ru;

Імпортер в Російській Федерації:

- ЗАТ "ВАЮР" 347800, Ростовська обл., м. Каменськ-Шахтинський, вул. Про-
фільна, 33. Тел./факс (86365) 22-888.

www.vaur.ru, e - mail: vaur_o@mail.ru.

Просимо заповнити і відправити листок на адресу заводу,
це допоможе випускати плити вищої якості

Линия отреза



13 ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантійний термін експлуатації плити 3 роки з дня продажу через роздрібну торговельну мережу, а за відсутності документа, підтверджуючого передачу товару споживачу або за відсутності в керівництві по експлуатації відмітки про продаж з дня випуску підприємством-виробником.

ВІДСУТНІСТЬ ВІДМІТКИ В РОЗДІЛІ «УСТАНОВКА ПЛИТИ» Є ПОРУШЕННЯМ ВИМОГ ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДАНОГО ПРИЛАДУ

Гарантійний термін зберігання плити 12 місяців з дня випуску підприємством-виробником при дотриманні правил зберігання згідно розділу цього посібника по експлуатації.

Гарантійний термін експлуатації плити, встановленої в офісі або іншому місці загального користування - 3 роки із дня установки, а за відсутності в керівництві по експлуатації відмітки про продаж з дня випуску підприємством-виробником.

Гарантія не розповсюджується на плити, що використовуються на підприємствах громадського харчування (кафе, ресторанах і т. д.).

При покупці перевірте комплектність плити і відсутність механічних пошкоджень.

Завод-виробник не приймає претензій на некомплектність і механічні пошкодження плити після її продажу. **Будьте особливо обережними з комплектуючими із скла!**

Прослідіть, щоб гарантійний документ був правильно заповнений, не мав вправлень і в ньому були вказані:

- Дата продажу, штамп торгової організації і підпис продавця
- Наявність штрих-коду
- Дата установки, назва, штамп підприємства-установника і підпис установника (майстра)

- Тиск газу в мережі

Завод-виробник залишає за собою право невиконання гарантійних зобов'язань у разі недотримання правил установки виробу.

Завод-виробник не несе відповідальність за пошкодження, викликані невідповідністю параметрів живлячих мереж параметрам плити, обумовленим в свідоцтві про приймання цього посібника по експлуатації.

Гарантійні зобов'язання не розповсюджуються на плити, що піддалися переробці або переобладнанню і не відповідні конструкторській документації виробника, а так само якщо плита має сліди ремонту, виконаного споживачем або третьою особою.

Гарантійні зобов'язання не розповсюджуються на плити з пошкодженнями, викликаними стихійними бідами (пожежа, блискавка, повінь і т.д.).

Гарантія не розповсюджується на лампу освітлення.

Претензії від споживачів приймає безпосередньо завод-виробник - ПрАТ «Грета», який знаходиться за адресою: 84205, Україна, м. Дружківка, Донецької обл., вул. Чайковського, 1, а також сервісні центри.

Сервісні центри (місце розташування і назва див. «Перелік гарантійних сервісних центрів») уповноважені виробником на гарантійний і наступні ремонти, а також технічне обслуговування продукції.

Гарантійний ремонт виконується персоналом уповноваженої сервісної служби. Представник сервісної служби, виконуючий ремонт, зобов'язаний заповнити відривний талон (що вилучається) і корінець до нього.

З питань експлуатації та ремонту техніки GRETA ви можете подзвонити на телефон «Гарячої лінії»:

UA Гаряча лінія 0-800-21-00-20, **RU** Гаряча лінія 8-800-555-18-17.

КОРИНЕЦЬ ТАЛОНА № 1

на гарантійний ремонт

назва виробу

20 г. Майстер

Вилучений « »

ПрАТ «Грета» 84205, г. Дружківка, ул. Чайковського,1

ТАЛОН № 1

на гарантійний ремонт
плити газоелектричної побутової

Продана магазином № _____

(назва)

« _____ » _____ 20 ____ р.

М.П.

(підпис торгівельної організації)

Власник і його адреса _____

Виконана робота: _____

_____ (вказати несправність) _____ Власник _____ (підпис)

(дата)

Майстер

(підпис)

Власник

(підпис)

МП

(назва побутового підприємства)

(посада і підпис керівника, що виконав ремонт)

УСТАНОВКА ПЛИТИ (заповнює газова служба)

Плита встановлена _____ (адрес владельця)

і підключена службою _____ МП

Тиск газу у мережі _____ дата _____

Відповідальний за установку і перевірку відповідності налаштування плити _____

КОРИНЕЦЬ ТАЛОНА № 2

на гарантійний ремонт

назва виробу

20 г. Майстер

Вилучений « »

ПрАТ «Грета» 84205, г. Дружківка, ул. Чайковського,1

ТАЛОН № 2

на гарантійний ремонт
плити газоелектричної побутової

Продана магазином № _____

(назва)

« _____ » _____ 20 ____ р.

М.П.

(підпис торгівельної організації)

Власник і його адреса _____

Виконана робота: _____

_____ (вказати несправність) _____ Власник _____ (підпис)

(дата)

Майстер

(підпис)

Власник

(підпис)

МП

(назва побутового підприємства)

(посада і підпис керівника, що виконав ремонт)

УСТАНОВКА ПЛИТИ (заповнює газова служба)

Плита встановлена _____ (адрес владельця)

і підключена службою _____ МП

Тиск газу у мережі _____ дата _____

Відповідальний за установку і перевірку відповідності налаштування плити _____

ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели плиту марки «Greta»!

Наши плиты отличаются оригинальностью конструкции, простотой управления и обслуживания. Перед эксплуатацией плиты просим Вас внимательно изучить это руководство. В нем Вы найдете полезные советы и рекомендации.

Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому возможны некоторые изменения, не отраженные в настоящем руководстве.

ЗАПРЕЩАЮТСЯ ЛЮБЫЕ ПЕРЕДЕЛКИ ПЛИТЫ

На изделие имеется сертификат соответствия украинскому и российскому стандарту.

Средний срок службы плиты не менее 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации.

По истечении срока службы необходимо обратиться в сервисный центр или другую уполномоченную организацию для проверки плиты и возможности ее дальнейшей эксплуатации или замены. В случае невыполнения этих действий возникает вероятность неправильного функционирования изделия. Производитель, продавец и сервисные центры не несут ответственности за дальнейшую безопасность прибора.

ВНИМАНИЕ!

Применяемый в быту газ взрывоопасен

- * **При пользовании газовыми приборами соблюдайте правила пожарной безопасности.**
- * **Не оставляйте включенную газовую плиту без присмотра и не поручайте присмотр за ней малолетним детям.**
- * **Не сушите белье над газовой плитой.**
- * **Проверяйте наличие тяги в вентиляционных каналах перед зажиганием горелок плиты.**
- * **Не разогревайте на открытом огне лаки, краски и другие предметы бытовой химии.**



Плита мод. 1470-ГЭ-XX имеет декларации о соответствии № UA.034D.0390-16, № UA.034D.0391-16, № UA.034D.0392-16 от 23.09.2016 г. до 22.09.2019 г.

Сертификат проверки типа № UA.TR.034.1742-16 от 23.09.2016 г.

Сертификат соответствия № UA.TR.034.1743-16 от 23.09.2016 г. до 22.09.2019 г.

Орган по оценке соответствия требованиям техническим регламентам ООС «ПРОМТЕСТ» № UA.TR.034, 61023, г. Харьков, ул. Веснина, 5.

Плита мод. 1470-ГЭ-XX имеет сертификат соответствия № ТС RU С-УА. АЕ44.В.00494. Срок действия с 25.12.2013 по 24.12.2018р., выданный органом по сертификации промышленной продукции АНО «Научно-технический центр стандартизации метрологии подтверждения соответствия (сертификации) «Тест-С.-Петербург». Адрес: 190103, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, ул. Курляндская, д.1.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Газоэлектрическая бытовая плита предназначена для приготовления широкого ассортимента блюд в домашних условиях: варки, жарения, тушения овощных, мясных и рыбных блюд, выпечки мучных изделий, сушки грибов, овощей, фруктов.

Внимание! Плита выполнена по I классу электробезопасности.

Запрещается! Устанавливать плиту без заземления.

Данная конструкция относится к оборудованию II категории (работа с двумя типами газов), класса 1 (свободная установка) по стандарту Российской Федерации.

Упаковочные материалы могут быть потенциально опасны для детей. При необходимости храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Рассортируйте и утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

При покупке плиты проверьте комплектность, правильное заполнение гарантийного талона и наличие в руководстве по эксплуатации отметки магазина о дате продажи.

Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15150.

Ввод в эксплуатацию, наладка и проверка работы плиты осуществляется только специалистом организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживание газовых плит. Последующие ремонтны и обслуживание могут выполняться специалистами уполномоченных организаций.

Перед подключением требуйте проверки соответствия вида и давления газа в сети настройке плиты, параметры которой указаны в настоящем руководстве в разделе «Свидетельство о приемке».

При подключении плиты проверяйте правильность заполнения установочного талона.

Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению эл. током.

Производитель не несет ответственности за последствия, связанные с неправильной установкой, ремонтом и неправильным использованием плиты.

Сохраните руководство. Оно поможет разрешить возникшие вопросы.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими и умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Этот прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Плиту следует устанавливать на твердом и ровном полу без использования подставок. Для выравнивания плиты в горизонтальной плоскости служат регулировочные ножки.



ВНИМАНИЕ! Для предотвращения опрокидывания прибора должны быть установлены средства для повышения устойчивости. Смотрите инструкцию по установке.



- кронштейн.

Для дополнительной безопасности, чтобы плита не опрокинулась, ее необходимо закрепить к полу помещения предохранительным кронштейном (входит в комплект поставки).

Порядок установки кронштейна:

– установить плиту на рабочее место, отметить на полу линию передней стенки и габариты по ширине, как показано на рис. 2

– отставить плиту в сторону, разметить и точно провести среднюю ось, на которой отложить размер 477 мм

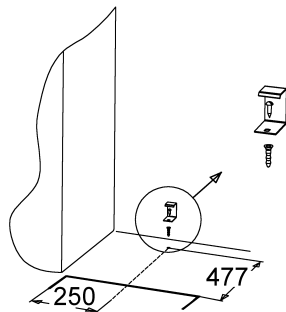


Рис.2 Разметка пола для установки предохранительного кронштейна

- по кронштейну сделать отметку на полу под крепежное отверстие
- если пол деревянный, просверлить отверстие диаметром 3 мм. В остальных случаях крепление осуществлять с помощью винта самонарезного и дюбеля соответствующего диаметра (в комплект поставки не входит)
- установить и закрепить кронштейн винтом
- поставить плиту на место, задвинув ее до упора.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Плита газозлектрическая может работать на природном газе ГОСТ 5542-87 с номинальным давлением 1274 Па или сжиженном газе по ДСТУ 4047-2001 с номинальным давлением 2940 Па.

Номинальное напряжение питающей электрической сети 220В ($\pm 10\%$) однофазного переменного тока.

Степень защиты оборудования от влаги IPX1

Класс I защиты от поражения электрическим током

Плита соответствует следующим нормативным документам:

- Техническому регламенту «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»;

- Техническому регламенту «Об электромагнитной совместимости оборудования»;

- Техническому регламенту «О безопасности низковольтного электрического оборудования»;

На изделие имеются декларации (сертификаты) соответствия Украины и России.

Данные об энергетической эффективности электрической духовки плиты бытовой мод. 1470-ГЭ.

Действительный расход электроэнергии:

(для духового шкафа)..... 0,79 кВт/час

(для духового шкафа с конвекцией) 0,73 кВт/час

Класс энергетической эффективности

(для духового шкафа)..... А

Откорректированный уровень звукового напряжения

(плита с вертелом) 49 дБА

Полезный объем духовки 50 л

Информационная энергетическая этикетка соответствует ДСТУ 4980, ДСТУ 4081 и ГОСТ Р 51 388.

Этикетка энергетической эффективности с данными располагается на двери духовки (или в руководстве по эксплуатации).

Табличка с техническими данными прибора расположена на передней стенке плиты.

Остальные технические данные сведены в таблицу 2.

Таблица 2

Число горелок стола в зависимости от исполнения, шт.

- газовых 3 или 4

- электрических 1 или отсутствует

- максимальная одновременно потребляемая

тепловая мощность горелок, кВт 7,3

- максимальная одновременно потребляемая

электрическая мощность плиты, кВт 2,8

- максимальная одновременно потребляемая

электрическая мощность плиты с конвекцией, кВт 3,1

Номинальная потребляемая мощность конфорки стола, кВт (при наличии)

- электрической 1,0

Единовременно потребляемая мощность электрической духовки, кВт 1,8

В том числе:

- верхнего ТЭНа, кВт 0,7

- нижнего ТЭНа, кВт 1,1

Единовременно потребляемая мощность электрической духовки

с конвекцией, кВт 2,1

Потребляемая мощность ТЭН-гриля, кВт 1,4

- кругового ТЭНа кВт	2,0
- вентилятора конвектора кВт	0,02
- потребляемая мощность мотор-редуктора, Вт	5-6
Потребляемая мощность подсветки духового шкафа, Вт	15
Номинальная потребляемая мощность электрического розжига, Вт	2
Полезный объем электрической духовки, дм ³ , не менее	50
Габаритные размеры, мм	
- высота	850
- ширина	500
- глубина	540

Регулирование температуры электрической духовки бесступенчатое, в пределах от +50 до +280°C.

Время разогрева электрической духовки до температуры 250°C – не более чем 20 минут.

Газовая горелка духовки (исп. 10) обеспечивает её нагрев до температуры, на 230°C превышающей температуру помещения, не более, чем за 20 минут: до максимальной температуры не ниже 270°C, до минимальной не выше 160°C.

Плиты, поступающие в торговую сеть, предназначены для работы на природном газе, на что указывает отметка в «Свидетельстве о приемке» настоящего руководства.

Чтобы подготовить плиту для работы с другим типом газа (сжиженным), необходимо заменить сопла горелок стола и духовки, отрегулировать положение «малое пламя» газовых кранов, в соответствии с таблицей 3.

Масса плит, в зависимости от исполнений, см. свидетельство о приемке.

Масса плиты, указанная в свидетельстве о приёмке, является величиной расчётной и максимально приближенной к фактической массе изделия.

Незначительные изменения массы плит нетто/брутто обосновано допустимыми отклонениями в толщинах тонколистового проката по соответствующим нормативным документам, допустимыми отклонениями массы упаковки, в зависимости от атмосферных условий.

Таблица 3.

Тепловая мощность горелок, кВт (номинальная)	Вид газа	Номинальное давление газа, Па	Диаметр отверстия, мм	
			сопла	«малое пламя» крана
полубыстрого действия 1,7±0,16	природный	1274	1,2	–
	сжиженный	2940	0,75	0,3
быстрого действия 2,25±0,16	природный	1274	1,4	–
	сжиженный	2940	0,85	0,38
вспомогательная 0,95±0,095	природный	1274	0,92	–
	сжиженный	2940	0,6	0,22
горелка духовки 2,4±0,16	природный	1274	1,26	–
	сжиженный	2940	0,73	0,53

3 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед включением в сеть необходимо убедиться в исправности шнура, розетки. Проверить подключение розетки к стационарному контакту заземления.

Категорически запрещается работа без заземления.

Во избежание возникновения пожара запрещается:

- пользоваться неисправной плитой;
- класть на плиту легковоспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т.п.);
- допускать заливание горелок жидкостью;
- сушить над плитой белье;
- допускать для присмотра за работой плиты детей;
- оставлять работающую плиту без присмотра.

Владельцам плиты запрещается:

- производить разборку плиты и изменять электросхему;

- открывать верх, снимать кожух задней стенки, заменять конфорку и ТЭНы электрической духовки, а также самостоятельно производить какой-либо ремонт;

- устранять любые неисправности при включенной плите и неостывших электронагревателях;

- проверять нагрев конфорки и ТЭНов прикосновением руки.

Внимание! Если поверхность конфорки треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

Прибор при использовании сильно нагревается. Избегайте прикосновения к нагревательным элементам внутри духовки.

ВНИМАНИЕ! Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.

Не допускается! Включение электроконфорки на длительное время без теплоотвода (без установленной на ней посуды).

Запрещается! Использовать плиту для отопления квартиры.

Не доверяйте детям включение и выключение плиты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Прибор и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Необходимо всячески избежать касания к нагретым элементам. Детей моложе 8 лет нельзя подпускать к прибору.

• Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверью во избежание перегрева.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готовка на конфорке без надзора обслуживающего персонала с использованием масла или жира может быть опасной и послужить причиной пожара.

• **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

ВНИМАНИЕ: Процесс готовки не должен проходить без надзора. За кратковременным процессом готовки устанавливается непрерывное наблюдение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возникновения пожара, не храните предметы на варочных поверхностях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Разрешается пользоваться только предохранительными приспособлениями конфорки, разработанными производителем этого бытового прибора или указанными его производителем в инструкции по применению, в зависимости от обстоятельств, или пользоваться предохранительными приспособлениями, предусмотренными на конфорке. Применение других приспособлений может вызвать несчастные случаи.



ВНИМАНИЕ! Для предотвращения опрокидывания прибора должны быть установлены средства для повышения устойчивости. Смотрите инструкцию по установке.

Помните:

- запрещается вынимать вилку из розетки до отключения всех нагревательных элементов;

- уходя из квартиры, выключайте все нагревательные элементы плиты;

- попадание влаги внутрь плиты недопустимо.

Во время работы плиты необходимо открывать форточку для удаления продуктов сгорания.

Плиту не следует присоединять к дымоходу. Плита должна быть установлена в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации, действующих Правил безопасности в газовом хозяйстве, утвержденных Госгортехнадзором Правил технической эксплуатации и требований безопасности в газовом хозяйстве.

Эксплуатация плиты ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в кухне должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо открыть форточку во время работы плиты.

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

При появлении в помещении запаха газа, в случае прекращения подачи газа или самопроизвольного погашения горелок, необходимо закрыть общий газовый кран перед плитой, а также все краны плиты, открыть окна, проветрить помещение.

До устранения утечек газа не производить никаких операций, связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т.п.

При утечке газа следует немедленно вызвать аварийную службу горгаза или организации, выполняющей аналогичную функцию.

Если прикосновение к плите сопровождается действием электрического тока, необходимо отключить ее от эл. сети до устранения неисправности.

Все работы по устранению утечек газа, нарушению картины горения и т.п. проводятся комплексно только специалистами газовых хозяйств.

При отравлении угарным газом, признаками которого являются общая слабость, головокружение, пострадавшего необходимо вынести на свежий воздух и освободить грудную клетку от стесняющей одежды, привести в чувство, уложить, не давая уснуть, вызвать врача.

Перед обслуживанием или чисткой, плиту необходимо отключить от электросети.

Периодически проверять состояние электрошнура. При обнаружении дефектов, его необходимо заменить на аналогичный с допускаемой температурой эксплуатации не ниже 105° С. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен проводить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Для исключения контакта с дверью жарочного электрошкафа могут применяться дополнительные защитные средства, которые следует устанавливать в случаях возможного присутствия детей рядом с дверью жарочного шкафа. По вопросу их приобретения обращайтесь на завод-изготовитель.

Не содержит вредных для здоровья веществ.

Если плита имеет стеклянную (металлическую) крышку,

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- **зажигать горелки стола при закрытой крышке;**

- **опускать крышку при горящих или еще не остывших горелках.**

Прежде чем открывать крышку, следует удалить с нее жидкостные загрязнения.

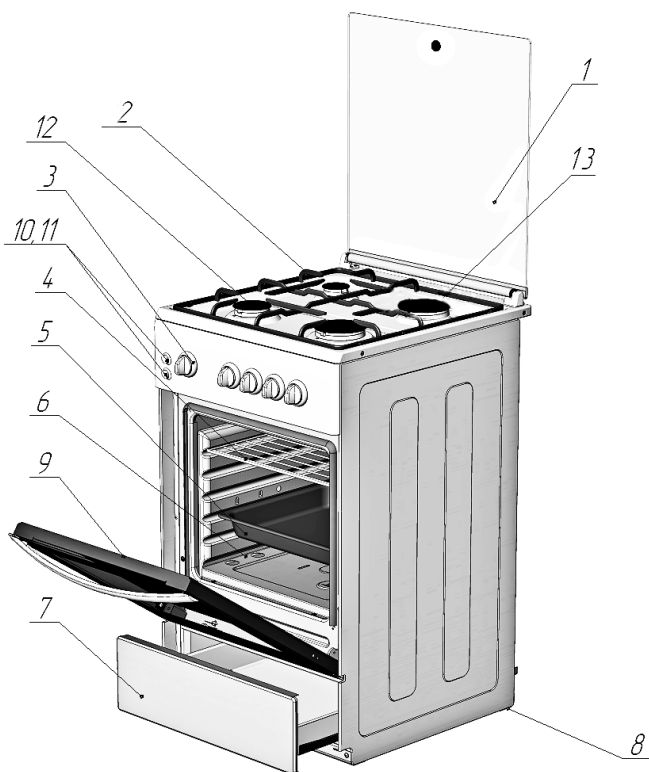
Для чистки стеклянную крышку можно снять, для этого ее нужно открыть и поднять вверх, вынимая из механизма открывания.

Стекло, применяемое для этой цели, закалённое и имеет высокую стойкость к термическому удару ($\Delta=250^{\circ}\text{C}$), но стеклянная поверхность может быть разбита, если ударить её острым или твёрдым предметом. Будьте осторожны!

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектующие	Кол.
1. Плита	1
2. Решетка стола (комплект)	1
3. Противень	1
4. Решетка духовки	1
5. Рассекатель горелки быстрого действия с крышкой	1
6. Рассекатель горелки полубыстрого действия с крышкой	2 (1)
7. Рассекатель горелки вспомогательной с крышкой	1
8. Комплект сменных сопел (для сжиж. газа.)	1
9. Регулировочные ножки	4
10. Вертел (при наличии)	1
11. Предохранительный кронштейн	1
12. Упаковка	1
13. Руководство по эксплуатации	1
14. Фильтр (при наличии предохранительного устройства контроля пламени)	1
15. Заглушка для кронштейнов ножек, шт.(при наличии)	2

ОБЩИЙ ВИД ПЛИТЫ



- 1 - крышка (не для всех моделей)
- 2 - решетка стола
- 3 - ручка управления горелками со стаканом
- 4 - решетка духовки
- 5 - противень
- 6 - духовка:
 - газовая
 - электрическая (ТЭН верхний и нижний)
 - электрическая (ТЭН-гриль с вертелом (верхний) и ТЭН нижний)

- газовая с ТЭН-грилем
- электрическая (ТЭН-гриль с вертелом (верхний) и ТЭН (нижний), круговой ТЭН, принудительная конвекция)
- 7 - хозяйственное отделение
- 8 - регулировочные ножки
- 9 - дверь духовки
- 10 - кнопка включения подсветки (при наличии)
- 11 - кнопка включения электророзжига (при наличии)
- 12 - горелки стола
- 13 - электрическая конфорка стола (при наличии)

5 УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Описание ручек расположенных на панели управления (см. рис. 5, 6).

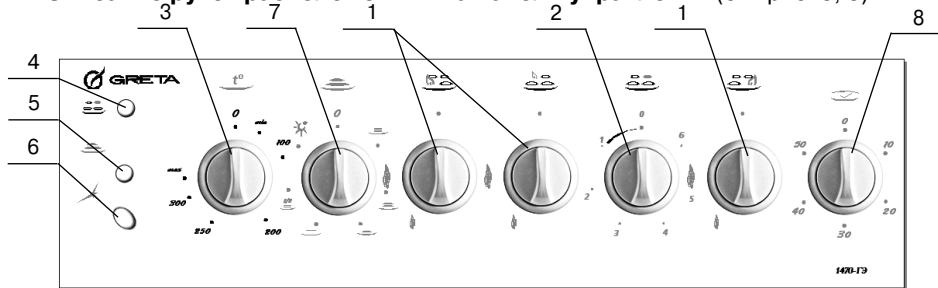


Рис. 5

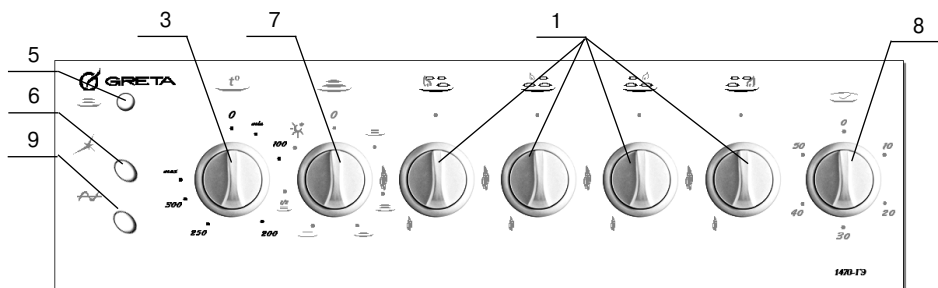


Рис. 6

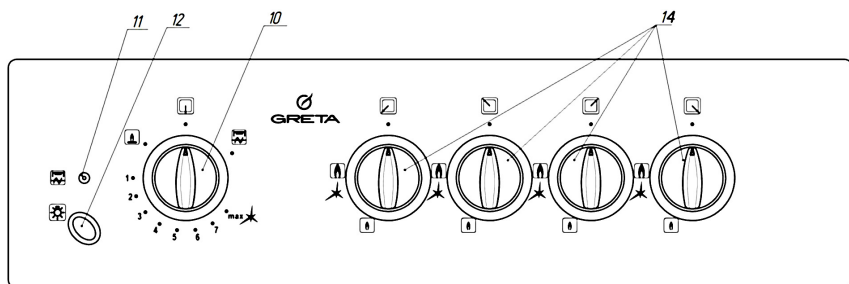




Рис. 7

– Ручка включения газовых горелок поз. 1.

Вращая ручку против часовой стрелки, можно выбрать следующие функции:

- – выключено;  – максимальная подача газа;  – минимальная подача газа.

– Ручка включения электроконфорки поз. 2 (см. рис. 5).

Вращая ручку против часовой стрелки можно выбрать следующие функции:

- – конфорка выключена

с **1** по **6** – минимальная или максимальная мощность.

– Ручка переключателя мощности электрической духовки поз. 7.

Вращая ручку против часовой стрелки, можно выбрать необходимый режим работы электрической духовки.

Описание всех режимов работы для ручки управления переключателем мощ-

ности указано в таблице Перечень режимов работы электрической духовки (см. раздел «Электрическая духовка с различными функциями»)

– Ручка управления датчиком-реле температуры поз. 3 (не для всех исполнений).


MIN(50°C) – установка различных температурных режимов

MAX(280°C)


– Ручка управления таймером механическим (при наличии) поз. 8.

– Ручка включения газовых горелок стола с автоматическим электророзжигом (поз. 14 рис. 7)



● - выключено, ★ - максимальная подача газа,  - минимальная подача газа.

– Ручка включения газовой горелки духовки с терморегулятором, автоматическим электророзжигом и ТЭН-грилем (поз. 10 рис. 7)

● - выключено, ^{max}★ - максимальная подача газа,  - минимальная подача газа, цифры от 1 до max – регулировка подачи газа от минимального значения к максимальному. Соответствие цифрового значения температурным характеристикам приведено в таблице.



- включение ТЭН-гриля с вертелом.

Таблица

Положения терморегулятора	Температура в духовке $\pm 15^\circ\text{C}$
1	150-160 °C
2-3	160-180 °C
3-4	180-195 °C
4-5	195-210 °C
5-6	210-225 °C
6-7	225-245 °C
max	260 °C

Одновременное включение ТЭН-гриля и горелки духовки невозможно.

Описание выключателей и контрольных лампочек (см. рис.5, 6, 7).



– кнопка включения подсветки духовки (при наличии);



– кнопка включения электрического розжига газовых горелок стола поз.6 (при наличии);



– контрольная лампочка нагревателей электрической духовки поз.5;



– контрольная лампочка эл.конфорки стола поз.4 (при наличии);



– контрольная лампочка включенного состояния ТЭН-гриля (поз.11 рис.7).

Когда загорается контрольная лампочка, это означает, что конфорка стола и/или нагревательные элементы (один или оба) духовки включены.

В связи с постоянным совершенствованием плиты предприятие оставляет за собой право на незначительные изменения конструкции, не ухудшающие потребительские свойства изделия.

6 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ, НАЛАДКА И ПРОВЕРКА РАБОТЫ

Газоэлектрическая плита должна быть установлена согласно «Правил безопасности систем газоснабжения», утвержденным Госнадзоромхрантруда, строительным нормам и правилам на газоснабжение внутренних и наружных устройств, а также с соблюдением «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей».

Для полного сгорания газа приток свежего воздуха в помещении должен составлять не менее $2\text{м}^3/\text{час}$ на один киловатт мощности горелок. Воздух может поступать прямо с улицы через канал диаметром не менее 100 см^2 или из соседних помещений, оборудованных вентиляционными каналами, выходящими на улицу.

УСТАНОВКА ПЛИТЫ И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ ГАЗОВЫХ СЛУЖБ ПО МЕСТУ ЖИТЕЛЬСТВА И В СООТВЕТСТВИИ С «ПРАВИЛАМИ БЕЗОПАСНОСТИ СИСТЕМ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ» СТРАНЫ, В КОТОРОЙ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ПЛИТА.

Монтаж плит производится после окончания строительных и отделочных работ.

Плита имеет присоединительную резьбу G 1/2". Подсоединение к газовому стоку производится по схеме рис. 7а и 7б.

Подсоединение с помощью рукава

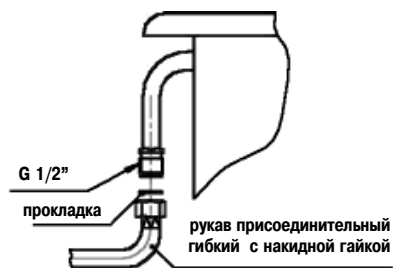


Рис. 7а.

Жёсткое подсоединение

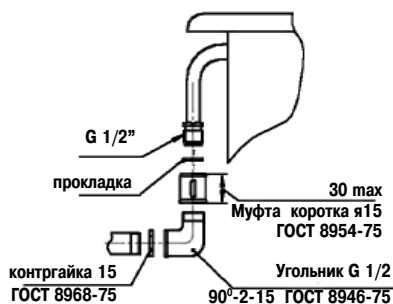


Рис. 7б.

Перед монтажом установить ножки и отрегулировать стол плиты в горизонтальном положении.

При необходимости регулировки горизонтальности конфорки (**работа выполняется специалистом, имеющим необходимые полномочия**):

- поднять стол;
- ослабить гайки крепления провода заземления и кронштейна конфорки;
- переместить конфорку в нужное положение вращением;
- затянуть гайки и опустить стол.

Плита считается герметичной, если падение давления по мановакуумометру за 2 мин. не превышает 40 Па, при испытательном давлении 15000 Па.

Настройка плиты на другой вид газа.

Эта работа выполняется только специалистом, имеющим необходимые полномочия.

● замена сопел горелок стола рис. 1а.

а) снимите решетку стола, крышки и рассекатели горелок;

б) с помощью торцевого ключа S7 замените сопла в соответствии с таблицей 3 «Характеристики горелок и сопел» см. рис. 1а.



Рис. 1а

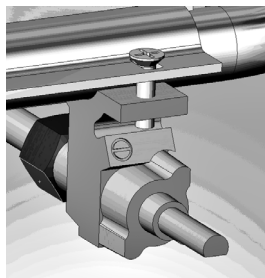


Рис. 1б

● **регулировка минимального пламени горелок стола.**

- а) снимите стаканы и ручки кранов - будьте осторожны, не повредите их;
- б) через отверстие в панели управления, поверните регулировочный винт крана (расположен сбоку см. рис 1б) по часовой стрелке до упора;
- в) восстановите все детали плиты в обратном порядке;
- г) зажгите горелку стола, установите ручку в положение «малое пламя»;
- д) пламя должно быть малым, но устойчивым, без проскоков;
- е) при быстром повороте крана от максимального значения к минимальному пламя не должно погаснуть.

● **замена сопла горелки духовки (для плит с газовой духовкой).**

- а) снимите кожух задний, выкрутив саморезы;
- б) открутите саморезы, которые крепят корпус сопла;
- в) осторожно вынимайте газопровод горелки духовки из задней стенки, отводите его в сторону на себя на расстояние 150-200мм, не нарушая соединения гайка-корпус сопла и гайка-кран газовый;
- г) с помощью ключа S7 замените сопло в корпусе сопла;
- д) соберите все детали в обратном порядке.

● **регулировка минимального пламени горелки духовки (для плит с газовой духовкой).**

- а) снимите стакан и ручку крана - будьте осторожны, не повредите их;
- б) винт крана «малое пламя» (расположен сбоку см рис. 1б) закрутите по часовой стрелке до упора;
- в) соберите все детали в обратной последовательности;
- г) зажгите горелку духовки и подержите на максимальном пламени не менее 10 минут, затем установите ручку в положение «малое пламя»;
- д) пламя должно быть малым, но устойчивым, без проскоков;
- е) при быстром повороте крана от максимального значения к минимальному и при резком открывании и закрывании двери духовки пламя не должно погаснуть.

● После подключения нужно проверить герметичность всех соединений, используя мыльный раствор. Запрещается применять для проверки герметичности открытый огонь.

Перед установкой плиты проверить соответствие сопел и отверстия «малое пламя» в пробке крана применяемому виду газа (табл. 3).

Перед установкой плиты освободить шнур, включить в электросеть, проверить работу всех электрических устройств, которыми снабжена плита.

Перед первым включением плиты необходимо:

- эмалированные поверхности и стенки электрической духовки протереть губкой, смоченной в растворе моющего средства, после чего протереть насухо;
- удалить консервационную смазку с конфорки;
- предварительно прогреть конфорку (без установки посуды) и незагруженной эл. духовки (с открытой дверью) в течение 40 – 60 мин. для удаления смазки и влаги.

Внимание! После подключения обязательно проверьте работу крана с автоматикой безопасности газовой горелки духовки (при её наличии) в присутствии специалиста, подключающего плиту.

Если автоматика безопасности горелки духовки не срабатывает, необходимо устранить причину в соответствии с рекомендациями таблицы 5 пункт 4 настоящего руководства.


Метод проверки стабильной работы горелок

После подсоединения плиты убедитесь в том, что горелки работают стабильно. Для этого необходимо зажечь горелки в положении «максимальное пламя» и перевести через 5 сек. в положение «малое пламя», горелка не должна гаснуть. Проскок пламени не допускается. Затем перевести в положение «максимальное пламя». Отрыв пламени не допускается.



7 ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Зажигание газовых горелок стола.

– Ручное зажигание.

Нажмите и поверните против хода часовой стрелки ручку, соответствующую используемой вами горелки. Поверните ее до отметки «максимум»  и поднесите зажжённую спичку.

– Электророзжиг (при наличии) .


Нажмите и поверните против хода часовой стрелки ручку, соответствующую используемой вами горелки. Поверните ее до отметки «максимум»  и одновременно нажмите кнопку  электророзжига.

Ручное зажигание с системой газ-контроль.

Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой горелке стола, установите её в положение «максимальное пламя» и поднесите зажжённую спичку или включите кнопку электророзжига (при наличии). После зажигания продолжайте нажимать ручку крана в течение 10 секунд до срабатывания электромагнитного клапана.

Если горелка стола погасла, то следующую попытку зажигания можно повторить не ранее, чем через 1 минуту.


Зажигание газовых горелок стола с автоматическим электророзжигом.

Нажмите и поверните против хода часовой стрелки ручку, соответствующую используемой горелке. Поверните ее до отметки  - максимальное пламя и нажимайте до зажигания горелки.

Если горелка стола погасла, то следующую попытку зажигания можно повторить не ранее, чем через 1 минуту.

Газовая духовка с ТЭН-грилем и вертелом

Зажигание газовой горелки духовки с терморегулятором, автоматическим электророзжигом и системой газ-контроль.


Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку, соответствующую горелке духовки, установите ее в положение  **max** - максимальное пламя и нажимайте до зажигания горелки. После того, как горелка зажглась, продолжайте нажимать ручку крана в течение 15 секунд до срабатывания электромагнитного клапана.

Если горелка по истечении 15 секунд не зажглась, то это устройство не следует больше приводить в действие и перед каждой следующей попыткой зажигания необходимо открыть дверку духовки и повторить попытку не ранее чем через 1 минуту.

Установите ручку крана на необходимый режим в диапазоне от **1** до **max**.

Включение ТЭН-гриля в газовой духовке.

Включение ТЭН-гриля в газовой духовке осуществляется той же ручкой управления, что и газовая духовка. Чтобы включить ТЭН-гриль, поверните ручку управления

газовой духовкой по часовой стрелке в положение  до упора.

Внимание! Температура ТЭН-гриля не регулируется.

Внимание! Во время работы ТЭН-гриля доступные части сильно нагреваются. Не допускайте близко к ним детей.



Зажигание газовой горелки духовки.

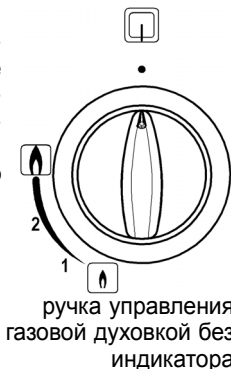
Чтобы разжечь газовую горелку духовки, необходимо поднести зажжённую спичку к запальному отверстию и повернуть ручку крана в положение «максимум». Убедиться визуально через отверстие в дне духовки, что горелка зажжена. Если горелка не зажглась, повторить розжиг.

Чтобы включить газовую горелку духовки с устройством контроля пламени, необходимо поднести зажжённую спичку к запальному отверстию и повернуть ручку крана в положение «максимум». **Устройство следует приводить в действие не менее 15 секунд. Если горелка по истечении 15 секунд не зажглась, то это устройство не следует больше приводить в действие и перед каждой следующей попыткой зажигания необходимо открыть дверку духовки и повторить попытку не ранее, чем через 1 минуту.**

Для плит без индикатора рекомендуется пользоваться условными обозначениями на панели управления. Фактические значения величин могут отличаться от указанных (в зависимости от температуры окружающей среды, точности положения ручки крана, давления газа в сети).

Ориентировочные значения рабочей $t^{\circ}\text{C}$ в центре духового шкафа, определенные положением ручки управления газовым краном, следующие:

Поз.  - 275°C (максимальное пламя), поз.2 - 260°C ,
поз.1 - 240°C , поз.  - 180°C (минимальное пламя).



Работа электроконфорки (при наличии).

Электроконфорка управляется переключателем (см. рис. 5). Чтобы включить конфорку, необходимо установить ручку переключателя мощности в нужное положение, вращая против хода часовой стрелки.

Для выключения конфорки необходимо плавно уменьшать мощность, вращая ручку переключателя по ходу часовой стрелки до отметки «0» - отключено.

Контрольная лампочка горит на протяжении всей работы конфорки.

Электрическая духовка с ТЭН-грилем и вертелом (при наличии).

Управление электрической духовкой с ТЭН-грилем осуществляется датчиком-реле температуры (ручка поз. 3) и переключателем мощности (ручка поз.7), которые расположены на панели управления (рис. 5, 6).

Чтобы включить электрическую духовку, нужно сначала повернуть ручку датчика-реле температуры по часовой стрелке и установить на желаемую температурную отметку. Затем ручкой переключателя вращением против часовой стрелки, включить верхний нагревательный элемент, нижний, оба нагревательных элемента или ТЭН-гриль с вертелом (при наличии).

Ручка датчика-реле температуры кругового вращения не имеет.

Одновременно с нагревателями духовки включается лампочка подсветки (горит на протяжении работы электрической духовки) и контрольная лампочка электрической духовки (отключается при достижении нагревателями заданной температуры).

Перед использованием ТЭН-гриля с вертелом (при наличии) необходимо установить вертел (при наличии) в муфту мотора и на опору см. рис. 12

Во время приготовления ручка вертела (при наличии) должна быть снята, а дверца закрыта.

Электрическая духовка с различными функциями

Управление электрической духовкой осуществляется датчиком-реле температуры (ручка поз. 3) и переключателем мощности (ручка поз. 7), которые расположены на панели управления (рис.5,6).

Чтобы включить электрическую духовку, нужно сначала повернуть ручку терморегулятора по часовой стрелке и установить на желаемую температурную от-

метку. Затем ручкой переключателя мощности вращением против часовой стрелки выбрать необходимые вам функции: включить верхний нагревательный элемент ($t_{\max}=210^{\circ}\text{C}$), нижний ($t_{\max}=280^{\circ}\text{C}$), оба нагревательных элемента ($t_{\max}=280^{\circ}\text{C}$) или выбрать другой режим, которым оснащена ваша духовка (см. Перечень режимов работы электрической духовки), .

Ручка датчика-реле температуры кругового вращения не имеет.

Одновременно с нагревателями духовки включается лампочка подсветки (горит на протяжении работы электрической духовки) и контрольная лампочка электрической духовки (отключается при достижении нагревателями заданной температуры).

Перечень режимов работы электрической духовки

(в вашей духовке некоторые функции могут отсутствовать)

Обозначение на панели управления		Описание режима
	Духовка выключена	
	Включена подсветка духовки	Остается включенной во время всех операций (при наличии подсветки)
	Включен вентилятор	Размораживание замороженных продуктов при комнатной температуре.
	Включен верхний и нижний нагревательный элемент	Обычное приготовление блюд. Выпекание и жарение блюд на одном уровне духового шкафа.
	Включен верхний нагревательный элемент	Подрумянивание блюд, приготовление бутербродов и запекание овощей.
	Включен нижний нагревательный элемент	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов
	Включен верхний, нижний нагревательный элемент и вентилятор	Режим конвекции. Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне и без взаимопроникновения запахов.
	Включен верхний нагревательный элемент и вентилятор	Размораживание замороженных продуктов теплым воздухом. Режим можно также использовать для сушки грибов, овощей и фруктов.
	Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор	Размораживание замороженных продуктов теплым воздухом от нижнего ТЭНа. Режим можно также использовать для сушки грибов, овощей и фруктов
	Включен круговой ТЭН и вентилятор	Режим горячий воздух. Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 2-х уровнях. Установите температуру на 20-40 °C ниже, чем для режима верхний и нижний нагрев.
	Включен ТЭН-гриль и вертел	Гриль с вертелом. Режим рекомендуется использовать для приготовления птицы на вертеле, подрумянивания блюд, приготовления запеканок, тонких кусков мяса, филе рыбы, бутербродов и овощей.

Обозначение на панели управления		Описание режима
	Включен ТЭН-гриль	Гриль. Режим рекомендуется использовать для поджаривания блюд, приготовления запеканок, тонких кусков мяса, филе рыбы, бутербродов и овощей.
	Включен ТЭН-гриль, вентилятор и вертел	Турбо-гриль. Гриль с принудительной циркуляцией воздуха, позволяющий добиться равномерного поджаривания пищи и образования хрустящей корочки. Режим рекомендуется использовать для приготовления больших кусков мяса, птицы целиком, а также запекание и обжаривание.
	Включен ТЭН-гриль и вентилятор	Турбо-гриль. Гриль с принудительной циркуляцией воздуха, позволяющий добиться равномерного поджаривания пищи и образования хрустящей корочки. Режим рекомендуется использовать для приготовления больших кусков мяса, птицы целиком, а также запекание и обжаривание.
	Включен нижний и верхний нагревательный элемент	Режим рекомендуется использовать при приготовлении пиццы. Для работы режима ручку терморегулятора установить на 200°C.
	Включен нижний нагревательный элемент	Режим сушки сухофруктов. Для работы режима установить ручку терморегулятора на минимальное значение.
	Включен нижний и верхний нагревательный элемент	Режим подогрева. Позволяет поддерживать готовое блюдо в теплом состоянии. Для работы режима ручку терморегулятора установить на 100°C.

Внимание! Во время эксплуатации духовка разогревается, избегайте прикосновения к нагревательным элементам духовки (ТЭН).

Использование газовых горелок стола

Для эффективного использования горелок стола следует выбирать кастрюли перечисленных ниже размеров: вспомогательная горелка - диаметр min 120 - max 160 мм, горелка полубыстрого действия - диаметр min 180 - max 200 мм, горелка быстрого действия - диаметр min 220 - max 240 мм. Режим работы горелок должен быть таким, чтобы пламя не выходило за края кастрюли см. рис.13. Использование кастрюлей большего диаметра приведёт к выходу из строя горелки стола.

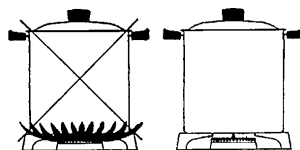


Рис. 13

Не используйте для приготовления кастрюли с изогнутым дном.

Установка вертела в духовке (при наличии).

Чтобы воспользоваться вертелом, необходимо установить опору вертела в направляющие духового шкафа см. рис.12

Установить вертел в муфту мотора и на опору

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

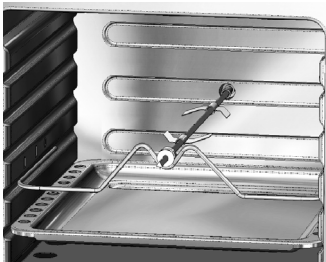


Рис.12 Расположение вертела в духовке

Хозяйственный отсек.

Плита с хозяйственным отсеком выполняется двух исполнений: с откидной дверкой и выдвижным ящиком.

Чтобы открыть дверку, ее необходимо слегка приподнять на 5-6 мм (движение 1) и поддерживая, открыть на себя (движение 2) рис. 9.

Как выдвинуть ящик показано на рис. 10.

Включение таймера.

Плита может иметь таймер механический для подачи звукового сигнала. Диапазон устанавливаемого времени 1..60 мин. Включение таймера осуществляется соответствующей ручкой (поз. 8 рис.5, 6) на панели управления поворотом по ходу часовой стрелки.

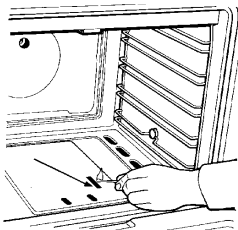


Рис. 8

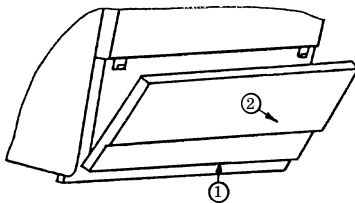


Рис. 9

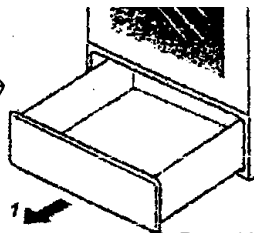
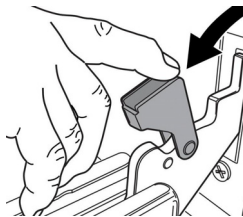


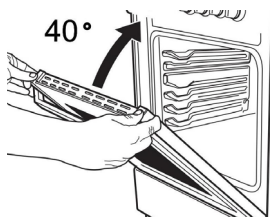
Рис. 10

Съём и установка двери духовки (при наличии разборной двери духового шкафа)

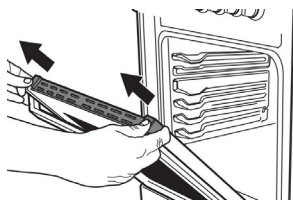
1. Откройте дверку.
2. Поверните зажим на петлях дверки полностью назад.



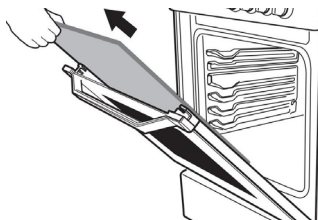
3. Закройте дверку до остановки зажима (дверка останется открытой примерно на 40°).



4. Нажмите на две кнопки в верхней части дверки и выньте верхнюю планку.



5. Снимите стекло и почистите его при помощи мягкой губки (без применения абразивных средств очистки и металлических скребков во избежание повреждения поверхности стекла), высушите мягкой тканью.

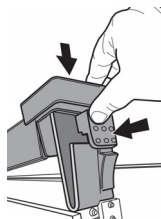


6. Поставьте стекло назад.

Внимание! Запрещается пользоваться духовкой при снятом стекле!

7. Установите планку дверки: щелчок укажет, что она встала на место.

8. Полностью откройте дверку.



9. Закройте зажимы.

10. Закройте дверку полностью. Духовка готова к работе.

8 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА ПЛИТОЙ

Загрязнение решетки стола, отсекающих горелок может быть удалено с помощью веществ для чистки металлических изделий. Огневые каналы отсекающих горелок необходимо чистить щеткой.

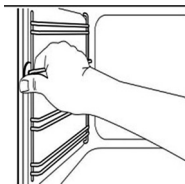
Применение моющих средств, обладающих абразивными свойствами, не рекомендуется.

Возможно необратимое повреждение покрытия деталей, непосредственно вступающих в контакт с пламенем в процессе эксплуатации (крышки горелок, решетка стола).

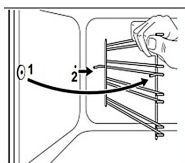
Внутренняя поверхность духовки и наружные поверхности плиты необходимо промыть тряпкой, смоченной в мыльном или содовом растворе и протереть насухо.

Снятие направляющих противня (при наличии):

1. Потяните переднюю часть направляющей противня в сторону, противоположную боковой стенке



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из ее боковой стенки и снимите ее.



3. Для установки направляющих противня выполните указанные действия в обратном порядке

Не оставляйте на эмалированных деталях плиты пролитые жидкости, содержащие кислоты (сок лимона, уксус, виноградный сок и др.).

Не используйте агрессивных чистящих средств при уходе за стеклянной поверхностью, таких как абразивные подушечки или абразивные порошки, они могут оставить царапины на стекле.

Не используйте крупнозернистые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы (духовки), так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте принадлежности по уходу или моющие средства в духовке или сушильном отделении.

Во избежание перегрева конфорки и увеличения срока службы не оставляйте включенную конфорку без теплоотвода.

Не допускается пролив жидкости на раскаленную конфорку во избежании трещин.

Помните! Вышедшую из строя конфорку восстановить невозможно.

Не рекомендуется, скрести эмалированные поверхности металлическими предметами.

Для замены лампы устройства освещения духовки необходимо отключить плиту от сети и снять стеклянный плафон, повернув его против хода часовой стрелки (рис. 11), после замены лампы установить плафон обратно.

ВНИМАНИЕ! Для предупреждения опасности поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.

Запрещается очистка плиты паром.

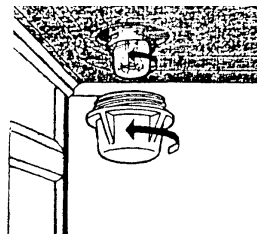


Рис. 11

НА ЗАМЕТКУ ПОТРЕБИТЕЛЮ !

Духовка комплектуется решеткой и противнем для выпечки или жарения, а для моделей с вертелом - опорой для вертела. Все эти элементы имеют возможность устанавливаться в полозья духовки см. раздел 5 и рис. 12. Противень может быть установлен непосредственно на решетку или (при развороте) в полозья духовки (например, для сбора жира см. рис. 12).

Выпечку или жарение рекомендуется производить на противне, установленном в полозья духовки на третьей полке (считать сверху). Для этой же цели можно пользоваться и решеткой духовки – установить ее аналогично в полозья духовки, а сверху разместить формы для приготовления.

Если изделие сильно подгорает сверху, а снизу не пропекается, рекомендуется переместить его на один уровень вниз или уменьшить температуру.

Максимальная нагрузка на противень или решетку не более 3 кг.

Для проверки готовности блюда не следует выдвигать противни или решетку более чем на половину во избежание опрокидывания.

Выпечку и жарение следует производить в предварительно прогретой духовке до температур, указанных ниже.

Выпечку изделий из дрожжевого теста следует производить в течение 20-25 мин, на противне, установленном на третьей полке (считать сверху), при температуре 180-200 °С.

При использовании режима принудительной конвекции (при наличии), выпечку изделий из песочного теста следует производить в течении 35-40 мин. при температуре 140-150 °С на противне, установленном на решетке на третьей полке (считать сверху).

Жарение мяса, птицы производить на 3 или 4 полке (сверху) при температуре 250-270 °С.

Для повышения КПД использования конфорки пользуйтесь кухонной посудой, имеющей плоское и ровное дно, диаметром равным или немного большим конфорки.

Сушка фруктов и грибов производится при открытой двери духовки; включен только верхний ТЭН, температура регулируется от min до 100°С.

При выпечке не рекомендуется часто открывать дверь электрической или газовой духовки.

При приготовлении на ТЭН-гриле мясо, рыба, птица и овощи быстро подрумяниваются, сверху образуется хрустящая корочка и продукт не пересыхает.

Для приготовления на ТЭН-гриле можно использовать вертел (см. рис.12), противень или решетку. При приготовлении противень или решетку установите на 3-4-ой полке сверху в зависимости от количества приготавливаемого блюда. Продукты разложите по всей площади противня или решетки так, чтобы их площадь совпала с площадью нагревательного элемента. При использовании решетки не забудьте установить снизу противень для сбора жира.

Во избежание пожара не готовьте на гриле непригодные для этого продукты. На гриле можно готовить продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Если в процессе выпечки передняя или задняя часть изделия зарумянивается сильнее, то через некоторое время нужно развернуть противень на 180°;

В нестандартных ситуациях эти советы могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации, возможно, внесут необходимые коррективы.

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание (ввод в эксплуатацию, проверка работы, наладка, замена сопел и переналадка кранов при переводе плиты на другой вид газа (см. табл.2), смазка кранов и др.) в процессе эксплуатации плиты комплексно проводится работниками газовых служб.

Владельцу плиты запрещается самостоятельно подключать плиту к газовой и электрической сети, а также проводить любые виды ремонта и смазки.

Краны горелок (поверхность пробки) периодически (один раз в три года) подлежат смазке, обеспечивающей их нормальную работу, специалистами газовой службы.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 5

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит, вяло или неравномерно горит горелка	слишком малое давление в сети	обратиться в газоснабжающую службу
	в каналы горелки попала грязь или влага	прочистить и просушить горелку
	рассекатель или крышка установлена с перекосом	правильно установить детали горелку
	засорилось сопло	тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло
2. Горелка коптит или горит с отрывом (проскоком) пламени.	засорилось сопло деформирован рассекатель.	тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло заменить рассекатель
3. Горелка горит напряженно, с отрывом пламени	слишком большое давление в сети	правильно установить детали горелки обратиться в газоснабжающую службу уменьшить ручной подачу газа до стабилизации горения
4. Не срабатывает автоматика безопасности	неправильно выставлен конец термопары в пламени	* проверить зазор от термопары до огневого отверстия – должно быть 2,3-4 мм.
	ручка крана глубоко посажена в результате внешнего воздействия	переустановите ручку с обеспечением хода стержня 3-3,5мм
	отсутствует контакт термопары с клапаном газового крана	открутить гайку термопары от крана, зачистить контакты, гайку закрутить и подтянуть.
	неисправна термопара	* заменить термопару
	неисправен магнитный клапан	* заменить кран с автоматикой безопасности
Давление газа в сети не соответствует настройке плиты	Обратиться в газоснабжающую службу.	
5. Не работает все электрооборудование	плита не подсоединена к сети	подключить плиту
	обрыв шнура питания	* заменить шнур питания
6. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает -нет воспламенения газа при работающем генераторе	искра с разрядника не бьет в крышку рассекателя.	крышка стоит с перекосом нет контакта крышки с рассекателем. притереть крышку к рассекателю (отцентровать). - очистить крышку от загрязнений и просушить ее.
	поврежден провод разрядника	* заменить разрядник
	разрядник сильно загрязнен или залит	почистить и просушить разрядник
	сломан керамический корпус разрядника	* заменить разрядник
	поврежден генератор электророзжига	* заменить генератор эл.розжига
слишком большое давление в сети	зажигать при меньшей подаче газа	
7. Не вращается вертел	мотор вертела остановился в «мертвой» точке	при включении ручкой — повернуть штык в любую сторону
8. Не горит лампочка подсветки духовки	нет контакта лампочки перегорела лампочка	подкрутить лампочку в патроне заменить лампочку (см. рис.7)
9. Не вращается или клинит стержень газового крана, осядутим запах газа.	в кран попало инородное тело, недостаточно смазки в конусной паре газового крана.	очистить и смазать газовый кран.* краны необходимо смазывать один раз в три года.*
10. Не закрывается дверь духовки. Неплотно прилегает дверь духовки	Фиксаторы шарнира двери духовки выскочили из посадочного места	Открыть дверь духовки, опустить поднятые фиксаторы вниз в их посадочное место
11. Прокручивается или спадает ручка крана	Выпал зажим ручки крана из посадочного места	Установить зажим в ручку крана

*работы выполняются сервисной службой.

11 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

По согласованию с заказчиком допускается размещение плит в три яруса в вагонах по утвержденной производителем схеме погрузки плит, при транспортировании автомобильным транспортом с увеличенной высотой бортов по согласованию с заказчиком плиты располагают по утвержденной производителем схеме в три яруса.

12 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

До установки плиты у потребителя она должна храниться в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от +5°C до +40°C при относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

Складирование плит в упаковке должно производиться не более чем в три яруса по высоте.

Транспортирование плиты должно производиться в вертикальном положении в заводской упаковке с предохранением от осадков и механических повреждений.

Запрещается захват плит за ручку двери и трубу коллектора при переносе.

13 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации плиты 3 года со дня продажи через розничную торговую сеть, а при отсутствии документа, подтверждающего передачу товара потребителю или при отсутствии в руководстве по эксплуатации отметки о продаже - со дня выпуска предприятием-изготовителем.

ОТСУТСТВИЕ ОТМЕТКИ В РАЗДЕЛЕ «УСТАНОВКА ПЛИТЫ» ЯВЛЯЕТСЯ НАРУШЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ПРИБОРА.

Гарантийный срок хранения плиты 12 месяцев со дня выпуска предприятием-изготовителем при соблюдении правил хранения согласно разделу настоящего руководства по эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации плиты, установленной в офисе или другом месте общего пользования - 3 года со дня установки, а при отсутствии в руководстве по эксплуатации отметки о продаже - со дня выпуска предприятием-изготовителем.

Гарантия не распространяется на плиты, используемые на предприятиях общественного питания (кафе, ресторанах и т. д.).

При покупке проверьте комплектность плиты и отсутствие механических повреждений.

Завод-изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические повреждения плиты после ее продажи. **Будьте особенно осторожны со стеклянными комплектующими!**

Проследите, чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны:

- Дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца

- Наличие штрих-кода

- Дата установки, название, штамп предприятия-установщика и подпись установщика (мастера)

- Давление газа в сети

Завод-изготовитель оставляет за собой право невыполнения гарантийных обязательств в случае несоблюдения правил установки изделия.

Завод-изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоответствием параметров питающих сетей параметрам плиты, оговоренным в свидетельстве о приемке настоящего руководства по эксплуатации.

Гарантийные обязательства не распространяются на плиты, подвергшиеся переделке или переоборудованию и не соответствующие конструкторской документации изготовителя, а так же если плита имеет следы ремонта, выполненного потребителем или третьим лицом.

Гарантийные обязательства не распространяются на плиты с повреждениями, вызванными стихийными бедствиями (пожар, молния, наводнение и т.д.).

Гарантия не распространяется на лампу освещения.

Претензии от потребителей принимает непосредственно завод-изготовитель - ЧАО «Грета», который находится по адресу: 84205, Украина, г. Дружковка, Донецкой обл., ул. Чайковского, 1, а также сервисные центры.

Сервисные центры (местоположение и название см. «Перечень гарантийных сервисных центров») уполномочены изготовителем на гарантийный и последующие ремонты, а также техническое обслуживание продукции.

Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы. Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной талон (который изымается) и корешок к нему.

По вопросам эксплуатации и ремонта техники GRETA вы можете позвонить на телефон «Горячей линии»:

UA Горячая линия 0-800-21-00-20, **RU** Горячая линия 8-800-555-18-17.

14 УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию, занимающуюся утилизацией.

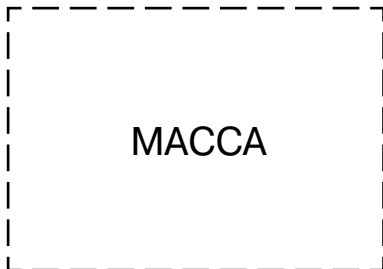


В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Приведите плиту в нерабочее состояние: обрежьте сетевой шнур, снимите все электрические устройства, которыми снабжена плита.

15 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Плита газозлектрическая бытовая, соответствует ТУУ29.7-00153488-001:2005, признана годной для эксплуатации. Плита отрегулирована на использование природного газа.

штамп ОТК
(отв. за приёмку)



* Расшифровка штрих-кода.

Надпись сверху - код плиты. Расшифровка кода см. во вкладыше «Расшифровка кода изделий GRETA».

Надпись сбоку - модель плиты и исполнение.

Первые пять цифр - номер изделия по заводскому справочнику, следующие две цифры - месяц выпуска, затем две цифры - год выпуска. Последние шесть цифр - серийный номер плиты.

Пример: Плита газозлектрическая мод. 1470-ГЭ исполнение 06, номер плиты по заводскому справочнику - 54679, изготовлена в мае (05) 2008 года (08), серийный номер - 215879.

1470-ГЭ-06

GE 5072 CG33(W)



546790508215879

ЛИСТОК ОТЗЫВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ПЛИТА ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЫТОВАЯ



Дата пуска в эксплуатацию

« ____ » _____ 20 ____ г.

1. Результат внешнего осмотра при получении плиты потребителем

2. Состояние тары _____

3. Механические повреждения плиты в результате

транспортирования _____

4. Замечания по качеству изготовления плиты _____

5. Прочие замечания _____

Подпись владельца _____

6. Домашний адрес, телефон _____

7. Адрес завода-изготовителя: 84205, Украина,
г. Дружковка Донецкой обл., ул. Чайковского, 1.

**ЧАО «Грета» сервисная служба 0(06267) 4-25-94, завод 4-21-71
www.greta.ua**

Уполномоченный представитель ЧАО «Грета» в Российской Федерации:

– ООО «Грета», 308007, г. Белгород, пр-т Б. Хмельницкого, 131, оф. 2, 32.,
тел. +7(4722) 200-658, 200-659, 317-062.

e-mail: SergeyBershak@mail.ru;

Импортер в Российской Федерации:

ЗАО «ВАЮР» 347800, Ростовская обл., г. Каменск-Шахтинский,
ул. Профильная, 33. Тел./факс (86365) 22-888.

www.vaur.ru, e-mail: vaur_o@mail.ru.

Просим заполнить и отправить листок в адрес завода,
это поможет выпускать плиты более высокого качества

Линия отреза



КОРЕШОК ТАЛОНА № 1

на гарантийный ремонт

наименование изделия

Изъят « ___ » 20 ___ г. Мастер _____

ЧАО «Грета» 84205, г. Дружковка, ул. Чайковского, 1

ТАЛОН № 1**на гарантийный ремонт**
плиты газозлектрической бытовой

Продана магазином № _____

(наименование)

« ___ » _____ 20 ___ г.

М.П.

(подпись торговой организации)

Владельцеи его адрес _____

Выполнена работа: _____

(дата)

Мастер _____

(указать неисправность)

(подпись)

Владелец _____

(подпись)

МП _____

(наименование бытового предприятия)

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнвшего ремонт)

УСТАНОВКА ПЛИТЫ (заполняет газовая служба)

Плита установлена _____

(адрес владельца)

и подключена службой _____

МП _____

Давление газа в сети _____ дата _____

Ответственный за установку и проверку соответствия настройки плиты _____

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2

на гарантийный ремонт

наименование изделия

Изъят « ___ » 20 ___ г. Мастер _____

ЧАО «Грета» 84205, г. Дружковка, ул. Чайковского, 1

ТАЛОН № 2**на гарантийный ремонт**
плиты газозлектрической бытовой

Продана магазином № _____

(наименование)

« ___ » _____ 20 ___ г.

М.П.

(подпись торговой организации)

Владельцеи его адрес _____

Выполнена работа: _____

(дата)

Мастер _____

(указать неисправность)

(подпись)

Владелец _____

(подпись)

МП _____

(наименование бытового предприятия)

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнвшего ремонт)

УСТАНОВКА ПЛИТЫ (заполняет газовая служба)

Плита установлена _____

(адрес владельца)

и подключена службой _____

МП _____

Давление газа в сети _____ дата _____

Ответственный за установку и проверку соответствия настройки плиты _____

