

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

ПЛИТА

BY

RU

газовая

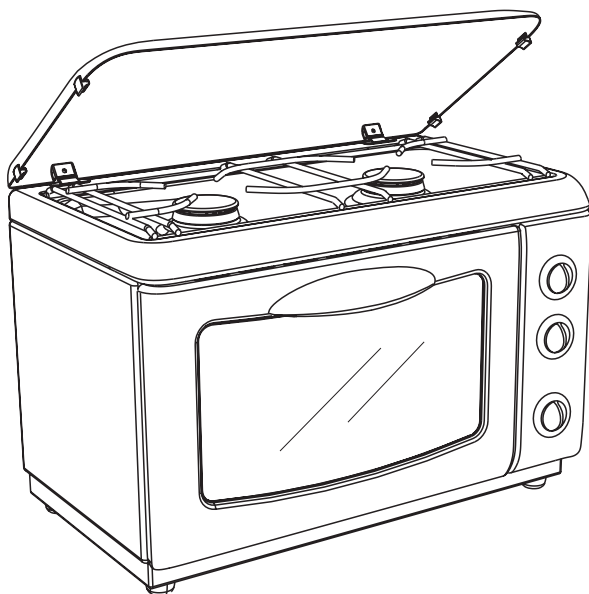
бытовая настольная

газоэлектрическая

бытовая
настольная

ПГ 100

ПГЭ 120



100.00.0.000 РЭ [20].pdf
№ заказа

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке****СОДЕРЖАНИЕ**

| | |
|--|----|
| 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ | 2 |
| 2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ | 2 |
| 3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 5 |
| 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ | 6 |
| 5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ | 7 |
| 5.1 УСТРОЙСТВО | 7 |
| 5.2 ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ | 8 |
| 5.3 ДУХОВКА | 8 |
| 5.4 ДУХОВКА ГАЗОВАЯ | 8 |
| 5.5 ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ | 9 |
| 6 УСТАНОВКА | 10 |
| 7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 11 |
| 7.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ (БАЛЛОНУ) | 11 |
| 7.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ | 12 |
| 7.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ | 13 |
| 8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ | 15 |
| 8.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ | 15 |
| 8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ | 15 |
| 8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ | 17 |
| 9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ | 17 |
| 9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ | 17 |
| 9.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ | 18 |
| 10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ | 18 |
| 11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ | 18 |
| 12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ | 19 |
| 13 УТИЛИЗАЦИЯ | 19 |
| 14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ | 19 |
| ОСНАЩЕННОСТЬ МОДЕЛЕЙ ПЛИТ | 21 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ: ГАРАНТИЙНАЯ КАРТА | |

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- Настоящее руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке распространяется на плиты газовые бытовые настольные (далее по тексту плиты) ПГ 100, плиты газозлектрические бытовые настольные (далее по тексту плиты) ПГЭ 120, их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке.
- Плита предназначена для домашнего приготовления пищи в закрытых помещениях с искусственно регулируемым климатическими условиями, исключающими конденсацию влаги (например, в вентилируемых отапливаемых или охлаждаемых) и должна эксплуатироваться при температуре воздуха от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности не более 80 %.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Если произведена регулировка на использование газа другого вида, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты и в маркировке плиты.
- Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.
Внимательно прочтите данное руководство, где есть вся информация по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
 - за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
 - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.
- В настоящем руководстве описание электрической части распространяется на приборы с электрооборудованием.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила пользования газом и внимательно изучить данное руководство.
- Плита не предназначена для использования в коммерческих и производственных зонах.
- Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки).
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОНА БУДЕТ УСТАНОВЛЕНА, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.
- **ВНИМАНИЕ:** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГАЗЕ ВЕДЕТ К ОБРАЗОВАНИЮ ТЕПЛА И ВЛАЖНОСТИ В ПОМЕЩЕНИИ УСТАНОВКИ. ПОМЕЩЕНИЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ХОРОШУЮ ВЕНТИЛЯЦИЮ: ДЛЯ ЧЕГО НЕОБХОДИМО ДЕРЖАТЬ ОТКРЫТЫМИ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ ИЛИ ПРЕДУСМАТРИВАТЬ МЕХАНИЧЕСКОЕ ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ УСТРОЙСТВО (НАПРИМЕР, ВЫТЯЖКУ).

ИНТЕНСИВНОЕ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА МОЖЕТ ПРИВОДИТЬ К НЕОБХОДИМОСТИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ; НАПРИМЕР, ОТКРЫТИЕ ОКНА ИЛИ ЭФФЕКТИВНОЕ ПРОВЕТРИВАНИЕ, НАПРИМЕР, РАБОТА МЕХАНИЧЕСКОГО ВЕНТИЛЯТОРА НА БОЛЕЕ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ.

- **ВНИМАНИЕ:** ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И НЕ МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ДРУГИХ ЦЕЛЕЙ, НАПРИМЕР, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ!
- Размещение и эксплуатация подключаемых к плите баллонов для сжиженного газа должны осуществляться в соответствии с действующими в Вашем регионе нормативными документами в области газоснабжения и безопасности.
- Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ДЛЯ ПЛИТ I КЛАССА ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ).
 - УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т.П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
 - СУШИТЬ НАД ПЛИТОЙ БЕЛЬЕ.
 - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор и его находящиеся в зоне доступа элементы становятся горячими во время применения. Будьте осторожны во избежание дотрагивания до горячих элементов. Дети младше 8 лет должны находиться вдалеке от прибора, если не находятся под постоянным наблюдением.
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ПЛИТЫ, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКИХ ДЕЙСТВИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОГНЕМ ИЛИ ИСКРООБРАЗОВАНИЕМ: НЕ ЗАЖИГАТЬ СПИЧКИ, НЕ КУРИТЬ, НЕ ВКЛЮЧАТЬ (ВЫКЛЮЧАТЬ) ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ И Т.П.!

- Для устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.
- Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.
- Когда плита не работает, общий кран подачи газа должен быть закрыт.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа (см. раздел 11).
- Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.
ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать.
Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.
ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.
ЗНАЙТЕ: Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и затем накрыть пламя, например, крышкой или одеялом.
ПОМНИТЕ: НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
Обычно они происходят:
– при касании горячих частей плиты;
– при расплескивании кипящих жидкостей;
Будьте внимательны и не допускайте детей к работающей плите.
- При использовании прибор сильно нагревается.
Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.
ВНИМАНИЕ! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору.
Дети младше 8 лет должны находиться отдельно, если они непрерывно не контролируются.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших горелках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 3 кг.
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ПЛИТЫ 10 кг!
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защитные приспособления для приборов для приготовления пищи, разработанные изготовителем или рекомендованные в инструкциях для использования как подходящие или защитные приспособления, включенные в прибор. Использование несоответствующих защитных приспособлений может вызвать несчастные случаи.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Плита в зависимости от настройки может работать на сжиженном СПБТ (пропан-бутан) газе с давлением (30 ± 5) мбар $((3000 \pm 500)$ Па) или на природном газе G20 с давлением $(20^{+5,0}_{-3,0})$ мбар $((2000^{+500}_{-300})$ Па).
- Перенастройка плиты на другой вид газа (см. раздел 7.3) согласно таблице 2 производится:
 - заменой сопел горелок варочной панели и духовки,
 - заменой или регулировкой винтов малого расхода (ВМР) кранов.

Таблица 1

| Технические характеристики | ПГ 100 | ПГЭ 120 | ПГ 100-01 | ПГЭ 120-01 |
|--|----------------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Класс плиты | 1 | | | |
| Категория плиты | II _{2НЗВ/Р} | | | |
| Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт: – верхний ТЭН – нижний ТЭН – ТЭН-гриль | - - - | 300 450 800 | - - - | 300 450 800 |
| Диапазон температур работы духовки, °С | 130-270 | 50-260 | 130-270 | 50-260 |
| Полезный объем духовки, л | 19 | 18 | 19 | 18 |
| Размеры плиты (ширина x глубина x высота), см | 55x40x40 | 55x39x40 | 55x40x40 | 55x39x40 |
| Масса, кг, не более | 17,4 | | 17,6 | |
| Диапазон номинальных напряжений, В | - | 220-230 | - | 220-230 |
| Класс защиты от поражения электрическим током | - | I | - | I |
| Вид климатического исполнения по ГОСТ 15150-69 | УХЛ 4 | | | |
| Присоединительная резьба газопровода | G 1/2 | | | |
| Номинальная частота, Гц | - | 50 | - | 50 |
| Номинальная потребляемая мощность, Вт | - | 730-800 | - | 730-800 |
| Содержание драгоценных материалов, г*, серебро | 0,045 | 0,34 | 0,045 | 0,34 |
| * Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора. | | | | |

Таблица 2

| Вид горелки | Модель плиты | Природный газ (G20) Pн = 20 мбар (2000 Па) | | | | Сжиженный газ (СПБТ*) Pн = 30 мбар (3000 Па) | | | |
|--|-------------------------|---|-----------|------------|---------|---|-----------|-------|------|
| | | Nном, кВт | Nmin, кВт | Сопло | ВМР | Nном, кВт | Nmin, кВт | Сопло | ВМР |
| Горелка полубыстрого действия GEFEST 1 | ПГ 100 ПГЭ 120 | 1,8 | 0,4 | 104 или 04 | 44 | 1,7 | 0,4 | 75 | 33 |
| Горелка полубыстрого действия GEFEST 6.1 | ПГ 100-01 ПГЭ 120-01 | | 0,5 | | (29) | 1,8 | 0,5 | | (29) |
| Горелка духовки | ПГ 100 ПГ 100-01 | 1,2 | 0,4 | 83 | (29) | 1,1 | 0,4 | 58 | (29) |
| Максимальный расход газа на плите | ПГ 100 | 457 л/ч | | | 322 г/ч | | | | |
| | ПГ 100-01 | | | | 336 г/ч | | | | |
| | ПГЭ 120 | 343 л/ч | | | 243 г/ч | | | | |
| | ПГЭ 120-01 | | | | 258 г/ч | | | | |

*СПБТ – сжиженный газ “пропан-бутан” по СТБ 2262-2012, ГОСТ 20448-2018 (высшая теплота сгорания H_s – 98,4 МДж/м³ (50,28 МДж/кг)).
 Мощность и расход газа указаны при температуре окружающей среды 15 °С и атмосферном давлении – 101,3 кПа (по СТБ ЕН 30-1-1-2005).
 В графах «сопло» и «ВМР» указана маркировка.
 ВМР кранов с устройством контроля пламени (указаны в скобках) регулируемые, не требует замены.

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

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

* Шланг присоединительный предназначен для подключения плиты к газовому баллону.

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО



Рис. 1

5.2 ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Управление работой горелок осуществляется с помощью ручек кранов.
- Возле каждой ручки крана схематически изображена управляемая им горелка.

Символы:



Кран закрыт



“ ● ”

Максимальное пламя



“ ● ”

Малое пламя

- Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме. Им также удобно пользоваться при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку.
- Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя».
- Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).
- **ВНИМАНИЕ!** для МОДЕЛЕЙ ПЛИТ, ИМЕЮЩИХ СИСТЕМУ БЕЗОПАСНОСТИ «ГАЗ-КОНТРОЛЬ», ПОСЛЕ РАЗЖИГАНИЯ ГАЗА РУЧКУ КРАНА НЕОБХОДИМО УДЕРЖИВАТЬ В НАЖАТОМ СОСТОЯНИИ В ТЕЧЕНИЕ 10 СЕКУНД ДЛЯ СРАБАТЫВАНИЯ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО УСТРОЙСТВА. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО СЛУЖИТ ДЛЯ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА ПРИ ПОГАСАНИИ ПЛАМЕНИ.

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

ВНИМАНИЕ! При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо выключить устройство регулировки и предпринять попытку повторного зажигания не менее чем через 1 мин.

5.3 ДУХОВКА

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

- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п. При использовании противня для выпечки предварительно накройте его пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.
- **Жаровня** предназначена для исключения попадания жира и сока на дно духовки. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка духовки** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.

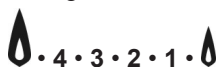
5.4 ДУХОВКА ГАЗОВАЯ

Управление горелкой духовки осуществляется с помощью крана с устройством контроля пламени.

Символы:




Кран закрыт.



Диапазон рабочего положения.




- Чтобы зажечь горелку духовки, откройте дверцу, поднесите зажженную спичку к окну запальника, нажмите ручку управления духовкой до упора и поверните в положение «максимальное пламя». При возгорании газа ручку управления духовкой необходимо удерживать в нажатом состоянии в течение 10 секунд – для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустите ручку управления духовкой и убедитесь, что пламя не погасло.
- Оставьте дверцу духовки на 2-3 минуты открытой, после чего аккуратно закройте.
- **ВНИМАНИЕ!** При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо выключить устройство регулировки и предпринять попытку повторного зажигания не менее чем через 1 мин.
- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения «максимальное пламя» до положения «малое пламя» и выставляется в процессе приготовления. Шкала с цифрами на панели нанесена для удобства запоминания выбранного режима. Не рекомендуется устанавливать ручку в диапазоне между положением

«●» и  «максимальное пламя», пламя в котором нестабильно и может погаснуть.

5.5 ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Символы:

- “ 0 ” — духовка выключена;
 “ MIN “ ... “ MAX ” — шкала температур объемного нагрева духовки (греют верхний и нижний ТЭНы с автоматическим поддержанием заданной температуры);

-  — включен верхний ТЭН духовки
 — включен нижний ТЭН духовки.
 — включен ТЭН-гриль;
- Нерегулируемые режимы, при которых терморегулятор настроен на MAX

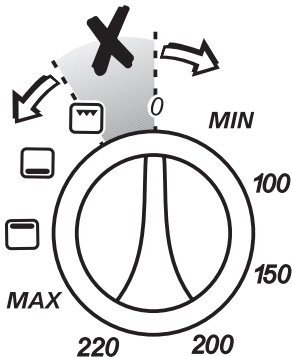



Рис. 2

ВНИМАНИЕ! Ручку УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ ИЗ ПОЛОЖЕНИЯ “0” **НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ**. ПОСЛЕ ПОЛОЖЕНИЯ “  ” ДАЛЬНЕЙШЕЕ ВРАЩЕНИЕ РУЧКИ **ЗАПРЕЩЕНО!** ДЛЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ДУХОВКИ РУЧКУ НЕОБХОДИМО ПОВЕРНУТЬ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ В ПОЛОЖЕНИЕ “ 0 ”.

6 УСТАНОВКА

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

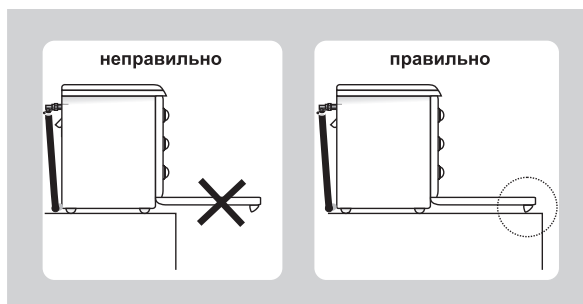


Рис. 3

Выравнивание

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

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

7.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ (БАЛЛОНУ)

- Подсоединение плиты к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности.
- При подключении плиты к газовому баллону необходимо применять регулятор давления газа. Рекомендуются использовать газовый баллон объемом 5; 12; 27 или 50 л по ГОСТ 15860-84 с соответствующим ему регулятором давления по ГОСТ 21805-94.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ ТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (СТАЛЬНЫМ ИЛИ В СТАЛЬНОЙ ОПЛЕТКЕ И Т.П.) СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ (ДЛЯ ПЛИТ ПГЭ 120). ВСТАВКА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ВНУТРИКВАРТИРНОМ ГАЗОПРОВОДЕ ПОСЛЕ КРАНА. ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ НЕТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (РЕЗИНОВЫМ) ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ВСТАВКИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.
- Проверить герметичность соединений в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!
- Специальная изолирующая вставка, регулятор давления газа, баллон, гибкий присоединительный шланг для подсоединения плиты к газовой сети в комплект поставки не входят и приобретаются через торговую сеть.
- Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора. Параметры настройки прибора приведены в маркировке.
- Если давление природного газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.
- Характеристики гибкого присоединительного шланга должны соответствовать действующему в Вашем регионе законодательству.
- При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:
 - шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине;
 - шланг не должен касаться задней стенки плиты;
 - шланг не должен пережиматься, образовывать петли, иметь сильные изгибы и испытывать растягивающие усилия;
 - шланг не должен касаться подвижных объектов и предметов с острыми кромками;

- шланг должен иметь длину, достаточную для подключения, обслуживания и соответствовать действующим в Вашем регионе ТНПА;
- если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без прерываний и отрывов.

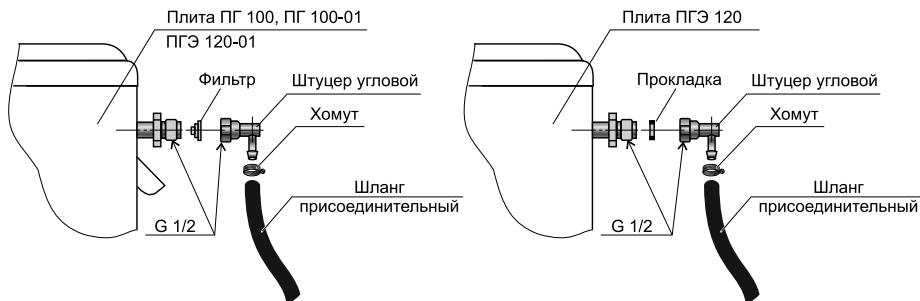


Рис. 4

7.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Плита подключается к электрической сети 220 -230 В (50 Гц).
- Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву.
- Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.
- Перед подключением мастер обязан визуально проверить установку ручек кранов и ручки переключателя плиты в нулевом положении.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- **ВНИМАНИЕ!** ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ НА МЕСТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО ШЛАНГА ПОДВОДА ГАЗА И ШНУРА ПИТАНИЯ. ОНИ НЕ ДОЛЖНЫ КАСАТЬСЯ ЗАДНЕЙ СТЕНКИ ПЛИТЫ. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ТАМ ВОЗНИКАЕТ БОЛЬШАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРАЯ МОЖЕТ ИХ ПОВРЕДИТЬ.

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

7.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различного давления газа

- Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.
- Мастер обязан проверить герметичность прибора в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.
- Для работы на другом виде (давлении) газа необходимо заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах.
- Сопла и ВМР имеют обозначение и устанавливаются согласно таблице 2.

Замена сопел горелок варочной панели и винтов малого расхода в кранах

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

Замена сопла горелки духовки и регулировка шибера горелки духовки

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

Регулировка винтов малого расхода (ВМР) кранов с устройством контроля пламени

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

Регулировка шибера горелки духовки (рис. 5)

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

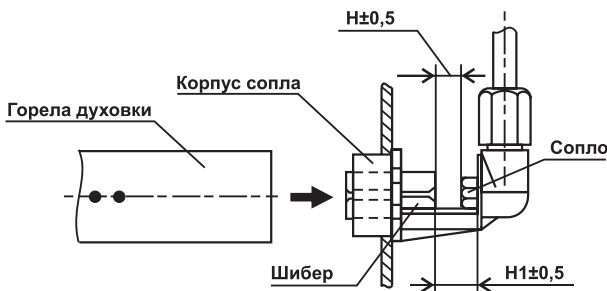


Рис. 5

Таблица 4

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

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

| | | |
|--------------------|--------------|-----|
| Диаметр посуды, мм | минимальный | 160 |
| | максимальный | 240 |

- Запрещается использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Запрещается устанавливать посуду таким образом, чтобы края выступали за габариты плиты.
- Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени и пользоваться горелками со смещенными крышечками.

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



Рис. 6

8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

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

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку духовки), затем протереть начисто и просушить.
- В духовке во время приготовления не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).
- Для приготовления блюд в духовке рекомендуется:
 - В плитах ПГ 100 установить решетку на вторую полку духовки, считая снизу, в плитах ПГЭ 120 - на первую полку, считая снизу.
 - Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда необходимо прогреть духовку в течение 10-15 минут, установив ручку крана духовки в плитах ПГ 100 в положение «максимальное пламя», ручку управления духовкой в плитах ПГЭ 120 в положение «МАХ».
 - Открыть дверцу духовки и быстро установить противень с приготавливаемыми продуктами посередине решетки. Противень не должен упираться в боковую или заднюю стенку духовки.
 - Закрыть дверцу духовки и установить требуемую температуру приготовления (в плитах ПГ 100 рекомендуемое положение ручки управления духовкой при выпечке - «1»-«2»).
 - В конце приготовления открыть дверцу духовки и проверить готовность блюда, если это не противоречит рецепту. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
- На качество выпечки влияет температура, время, правильно выбранная полка и вес изделия.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо непосредственно на решетке.
- При запекании мяса прямо на решетке необходимо предварительно смазать ее прутья растительным маслом и установить под нее жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. При этом решетку следует устанавливать на вторую полку духовки, считая снизу.
- Во избежание излишнего загрязнения крышки плиты продуктами, выделяющимися при жарении курицы или крупных кусков жирного мяса, а также протекания конденсата из духовки на поверхность стола, рекомендуется снимать крышку плиты или запекать продукты завернутыми в фольгу.

8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Гриль незаменим при подрумяивании готового пирога, пиццы или пышек, а также нарезанного кусками мяса.
- На гриле отлично запекаются тосты к чаю или кофе.
- Для приготовления на гриле противень или жаростойкую посуду следует устанавливать на вторую полку, считая снизу.
- При пользовании грилем необходимо приоткрыть дверцу духовки и вставить отражатель (рис. 7).

ВНИМАНИЕ: Доступные части прибора при работе гриля достигают высокой температуры. Не подпускайте детей к прибору.

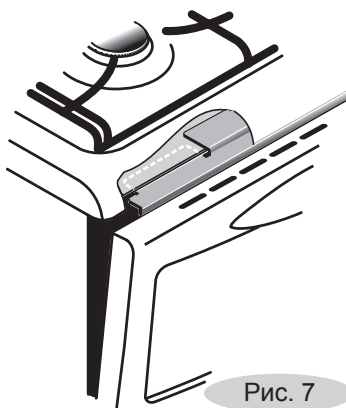


Рис. 7

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ТЕМ, КАК МЫТЬ, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!
- Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Чтобы помыть панель управления, ручки можно снять. Надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- Чтобы почистить горелки или помыть варочную панель, горелки удобнее снять.
- Эмалированные крышки горелок и решетку варочной панели можно аккуратно почистить металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

9.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 5

| Что происходит | Причина | Как устранить |
|--|---|--|
| 1. Не горит или вяло горит горелка. | - слишком малое давление газа в сети; - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло. | - обратиться в газоснабжающую службу; - правильно установить горелку; - тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло. |
| 2. Горелка горит напряженно, с отрывами пламени. | - слишком большое давление газа в сети. | - обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения. |
| 3. При нагревании клинит ручку крана. | - выработалась смазка крана. | - *заменить кран. |
| 4. Не работает все электрооборудование. | - плита не подключена к электрической сети; - обрыв шнура питания; - неполадки в электрической сети. | - подключить плиту; - *заменить шнур питания; - проверить состояние автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения. В случае повторного срабатывания автоматических выключателей (предохранителей) обратиться в организацию, обслуживающую электрическую сеть Ваших помещений, для устранения неполадок. |
| 5. Не работает ТЭН и (или) электрогриль | - повреждена проводка; - неисправен переключатель; - неисправен ТЭН и (или) электрогриль; - неисправен терморегулятор. | - *заменить проводку; - *заменить; - *проверить омметром и заменить; - *проверить (в положении "0"- разомкнут, "MIN-MAX" - замкнут); при необходимости заменить. |

* Работы выполняются сервисной службой.

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

- При обнаружении каких-либо дефектов гибкого шланга подвода газа (трещины, затвердевание материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для его замены.
- Срок службы прибора – 10 лет с момента передачи его потребителю. Если дату передачи установить невозможно, срок службы исчисляется с даты изготовления. Пользование прибором с истекшим сроком службы может привести к пожару, отравлению газом, поражению электрическим током. Для определения возможности дальнейшей эксплуатации или замены прибора необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами.

2 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

13 УТИЛИЗАЦИЯ

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

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.
- Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок прибора - 2 года с момента передачи его потребителю. При невозможности установить дату передачи гарантийный срок исчисляется с даты изготовления, если иное не установлено в действующем законодательстве.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

- Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право.
- **ВНИМАНИЕ:** ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПОСЛЕДУЮЩЕМУ РЕМОНТУ ПРИБОРА ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ ИЛИ ПЕРСОНАЛОМ, ИМЕЮЩИМ ПРАВО НА УСТАНОВКУ, ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ БЫТОВЫХ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу либо в любую уполномоченную организацию. Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие “Гефест-техника”:

Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21
gt.sa@gefest.org

адрес электронной почты

официальный сайт:

www.gefest.com

бесплатная горячая линия:

- для Республики Беларусь - 8 801 201 44 44

- для России, Казахстана, Узбекистана - 8 10 800 2010 44 44

- для Украины, Литвы, Латвии - 00 800 2010 44 44

- для прочих стран - +375 162 27 67 62

Таблица 6 - Оснащенность моделей плит

| Оснащенность | | Модель плиты | | | |
|-----------------------|-------------------------|--------------|-----------|---------|------------|
| | | ПГ 100 | ПГ 100-01 | ПГЭ 120 | ПГЭ 120-01 |
| «газ-контроль» | горелок варочной панели | | • | | • |
| | горелки духовки | • | • | | |
| Модификации плиты | | | | | |
| K19 - цвет коричневый | | • | • | • | • |

100.00.0.000 PЭ [21]