




De luxe®

**ПЛИТА ГАЗОВАЯ
С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ
ДУХОВКОЙ**

модели:

5040.20гэ

5040.21гэ

5040.30гэ

5040.31гэ

Руководство по эксплуатации

серия Evolution

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с удачной покупкой!

Будьте уверены, что независимо от выбранной Вами модели, плита будет служить Вам долгие годы.

Продукция торговой марки De luxe - это современные, высококачественные изделия, соответствующие международным стандартам.

Ваша плита изготовлена с применением новых мировых технологий и оборудования.

Изящество, современный дизайн, надежность и простота в обращении - это далеко не последние преимущества плит, выпускаемых нашим предприятием!

Качество и надежность, доступная цена - вот наш подарок покупателю!

Просим Вас внимательно прочитать руководство по эксплуатации перед включением плиты.

Следование изложенным в нем указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.





СОДЕРЖАНИЕ

Требования по технике безопасности	2
Распаковка	3
Утилизация	3
Устранение неисправностей	4
Установка	4
Устройство плиты	5
Экономия расхода газа	7
Подключение к газовой магистрали	7
Переключение на другой тип газа	8
Подготовка к работе	8
Технические данные и комплектность	9
Порядок работы	11
Уход за плитой	14
Замена лампы освещения духовки	15
Свидетельство о приемке и продаже	16
Талон на установку	16
Гарантийные обязательства	17
Сведения о сертификации	18
Общие указания	18
Рекомендации	19
Талон № 1 на гарантийный ремонт	21
Талон № 2 на гарантийный ремонт	21
Талон № 3 на гарантийный ремонт	21
Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит	



ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Плита предназначена для использования *только* в бытовых (домашних) условиях под надзором, работающая в соответствии с ГОСТ Р 50696-2006 на природном газе:

- с давлением от 650 до 1800 Па (номинальное давление 1300 Па),
- с давлением от 1700 до 2500 Па (номинальное давление 2000 Па) или на сжиженном газе
- с давлением от 2500 до 3500 Па (номинальное давление 2900 Па).

По типу защиты от поражения электрическим током плита соответствует приборам I класса по ГОСТ Р 52161.1.

Внимание! Электропитание плиты осуществляется от однофазной сети переменного тока с номинальным напряжением 220 В, частотой 50 Гц.

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

Владельцу плиты запрещается самостоятельно подключать плиту к электрической и газовой сетям, а также производить любые виды ремонта.

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

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

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

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

При эксплуатации плиты не допускайте заливание горелок жидкостями.

При повреждении шнура питания заменять его должен специалист ремонтной организации.

Запрещается:

- эксплуатировать плиту без ее заземления (без заземления корпуса через шнур питания);
- эксплуатировать плиту в климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью и вне помещений;
- эксплуатировать плиту в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;
- выдергивать вилку за шнур питания;
- производить уход за плитой без ее отключения от электрической и газовой сетей;
- включать электророзжиг плиты при снятых горелках плоскости готовки;



ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- использовать плиту людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, за исключением случаев, когда за такими людьми осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования плиты лицом, отвечающим за их безопасность;
- оставлять без надзора детей с целью недопущения их игр с плитой;
- при повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

Внимание! Перед закрыванием плиты крышкой выключить все горелки и дождаться их остывания, т. к. стеклянная крышка при нагревании может лопнуть.

Внимание! Во избежание возникновения пожара категорически запрещается:

- пользоваться неисправной плитой;
- класть на плиту легковоспламеняющиеся предметы;
- хранить в хозяйственном отделении плиты легковоспламеняющиеся предметы (тряпки, бумагу, моющие, чистящие средства и т.д.);
- сушить над плитой белье;
- эксплуатировать плиту без установки посуды на горелки стола в целях обогрева помещения.

Допускается устанавливать на стол готовки плиты посуду общей массой до 20 кг.

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

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

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

РАСПАКОВКА

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

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке.

УТИЛИЗАЦИЯ

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Ее необходимо сдать в соответствующий пункт приемки для последующей утилизации. В плите использованы материалы, подлежащие повторному использованию.

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

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



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Непрофессиональное вмешательство и ремонт плиты опасны, так как могут привести к:

- нарушению герметичности газовых соединений;
- поражению электрическим током и короткому замыканию.

УСТАНОВКА

Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит указан в приложении А.

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

Запрещается:

- устанавливать плиту на подставку;
- поднимать и передвигать плиту за ручку двери духовки.

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

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

Плиту не следует присоединять к дымоходу. Плита должна быть установлена в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих правил:

1 Правила безопасности в газовом хозяйстве ПБ 12-368-00.

2 Правила технической эксплуатации и требования безопасности труда в газовом хозяйстве Российской Федерации №70-П.

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

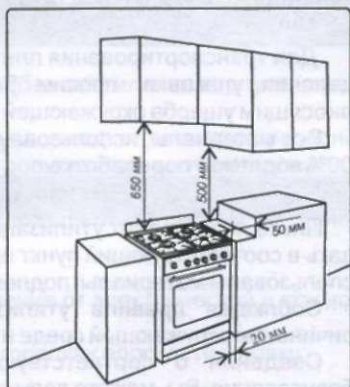
Перед эксплуатацией плиту следует помыть теплым мыльным раствором.

Горелки, противни, решетки протереть мягкой сухой тканью.

Если плита соприкасается с мебелью, которая выше плоскости готовки, то необходимо обеспечить зазор не менее 50 мм между стенками плиты и мебелью.

Зазор между плитой и стенкой мебели должен быть не менее 20 мм. Стенки мебели должны быть из термостойкого материала.

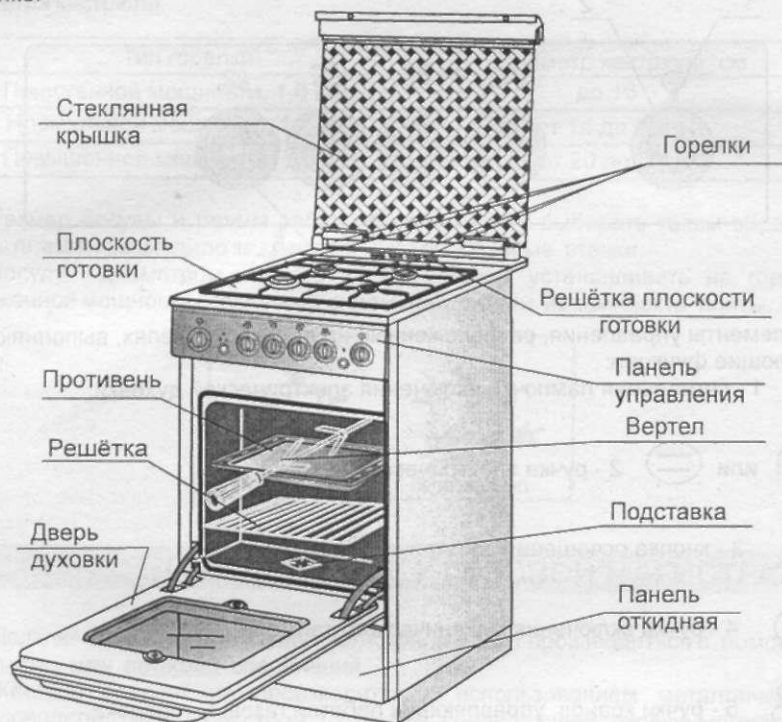
Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от плиты.





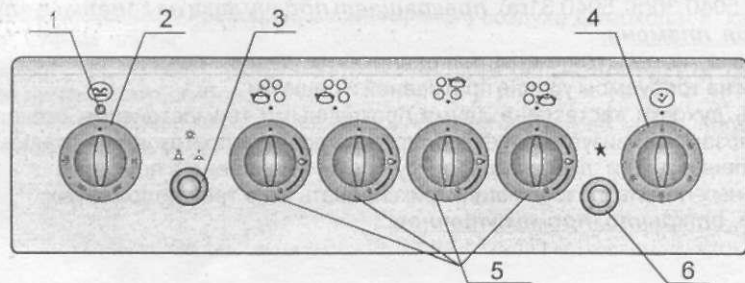
УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство плиты модели 5040.30гэ (с максимальным количеством элементов комфорта) с указанием основных частей показано на данном рисунке.



Панели управления плит представлено на следующих рисунках.

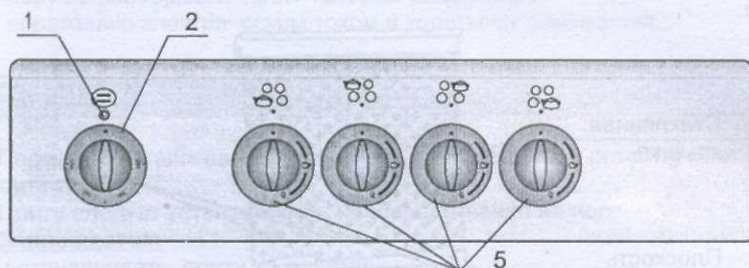
Панель управления плит моделей 5040.20гэ, 5040.30гэ





УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Панель управления плит моделей 5040.21гэ, 5040.31гэ



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

⊙ 1 - сигнальная лампочка включения электрической духовки;

⊞ или ⊞ 2 - ручка электрической духовки;

☀ 3 - кнопка освещения электрической духовки;

☑ 4 - ручка включения механического таймера;

⊞⊞ 5 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок;

★ 6 - кнопка электророзжига.

Устройство контроля пламени (УКП) горелок плоскости готовки (в плитах моделей 5040.30гэ, 5040.31гэ) прекращает подачу газа на горелки в случае погасания пламени.

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

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

Крепление двери духовки к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: закр^ыто, откр^ыто, проме^жуточное.



ЭКОНОМИЯ РАСХОДА ГАЗА

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

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

Тип горелки	Диаметр кастрюли, см
Пониженной мощности, 1,0 кВт	до 16
Нормальной мощности, 1,7 кВт	от 14 до 22
Повышенной мощности, 3,0 кВт	от 20 до 26

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

Посуду диаметром менее 10 см следует устанавливать на горелку пониженной мощности с использованием *подставки* из комплекта плиты.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

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

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

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

- длина шланга не должна превышать 1500 мм;
- шланг должен иметь защитную металлическую оболочку;
- шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты;
- шланг не должен перекручиваться или быть сильно натянут, а также не должен иметь резких сгибов;
- шланг не должен касаться режущих предметов, острых углов, подвижных предметов, которые могут сдавить шланг;



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

- шланг должен быть расположен таким образом, чтобы можно было легко произвести проверку его состояния по всей длине;

- повреждённым шлангом пользоваться категорически запрещается.

Внимание! По завершении подсоединения проверить прочность уплотнения при помощи мыльного раствора, но не спичкой или другим огнём.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

При переводе плиты на другой вид газа рекомендуется устанавливать инжекторы в соответствии с таблицей.

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

Мероприятия, предпринимаемые при переводе плиты на другой вид газа, представлены во вкладыше комплектов принадлежностей для сжиженного газа и природного газа давлением 1300 Па.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

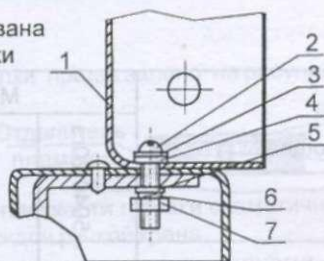
Перед первым использованием электрической духовки необходимо включить верхний и нижний ТЭНы (положение "200" переключателя "⊖" или "⊕") на 30 мин, чтобы удалить следы смазки. Дверца электрической духовки должна быть закрыта.

При первом включении плиты возможно кратковременное появление дыма от остатков смазки, а также влаги, скопившейся во время транспортирования и хранения.

Если при выключенной плите сигнальная лампочка включения духовки слабо светится, то рекомендуем вновь подключить плиту, повернув вилку относительно розетки на 180°. Это явление не влияет на функционирование плиты и не является браковочным признаком.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Если плита укомплектована щитком, то для его установки необходимо снять с плиты крепеж и установить щиток поз. 1.



- 1 - щиток; 2 - винт;
3,5 - шайба;
4 - прокладка;
6 - пружинная шайба;
7 - гайка.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Модель плиты			
	5040.20гз	5040.21гз	5040.30гз	5040.31гз
Горелки стола:				
- пониженной мощности 1,0 кВт (А) (передняя правая);	1	1	1	1
- нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (задняя левая, задняя правая);	2	2	2	2
- повышенной мощности 3,0 кВт (R) (передняя левая).	1	1	1	1
Устройство контроля пламени (УКП)	-	-	+	+
Электророзжиг	+	-	+	-
Электрическая духовка:				
нижний ТЭН - 1,2кВт;	1	1	1	1
верхний ТЭН - 0,8кВт;	1	1	1	1
ТЭН- гриль - 1,8кВт;	1	-	1	-
вертел с электродвигателем;	+	-	+	-
освещение электрической духовки.	+	-	+	-
Таймер механический	+	-	+	-
Переключатель с термостатом	1	1	1	1
Сигнальные лампочки	1	1	1	1
Крышка стеклянная или щиток	+	+	+	+
Панель нижняя	+	+	+	+



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектующие	Модель плиты			
	5040.20гз	5040.21гз	5040.30гз	5040.31гз
Плита	1	1	1	1
Противень	2	2	2	2
Решётка электрической духовки	1	1	1	1
Решётка плоскости готовки	1	1	1	1
Вертел	1	-	1	-
Опора вертела	1	-	1	-
Подставка	1	1	1	1
Прокладка	1	1	-	-
Фильтр	-	-	1	1
Крышка стеклянная или щиток	1	1	1	1
Комплекты принадлежностей:				
1) для сжиженного газа ВТИС.103654.076*	1	1	1	1
2) для природного газа давлением 1300 Па ВТИС.103654.075*	1	1	1	1
Масса плиты не более, кг (кр/щ)	38/36	37/35	38/36	37/35
Потребляемая электрическая мощность, не более, кВт	2,0			
Объём духовки, л	43			
Габариты плиты (ширина x глубина x высота), см	50x50x85			

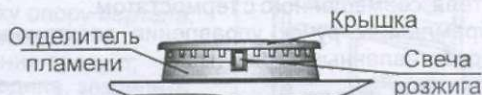
* - Комплекты поставляются по отдельному договору.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

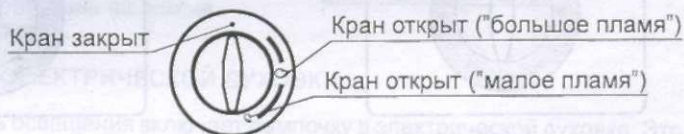
ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Устройство газовой горелки представлено на рисунке.



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

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



Ручка управления горелками плоскости готовки и духовки без терморегулятора

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

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

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

Чтобы зажечь горелку плоскости готовки, необходимо нажать, затем повернуть против часовой стрелки до указателя "большое пламя" ручку управления соответствующего крана, удерживая ее в нажатом положении нажать кнопку электророзжига (при его наличии) или приблизить пламя к горелке. В плитах моделей 5040.30гэ, 5040.31гэ после зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени - **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 8 - 10 сек.**

В плитах используется многоискровой электророзжиг.

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

В моделях 5040.21гэ 5040.31гэ без электророзжига горелки разжигаются с помощью спичек.

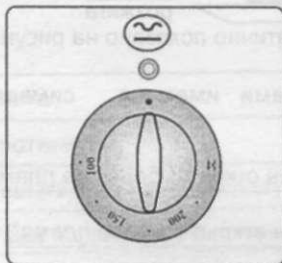


ПОРЯДОК РАБОТЫ

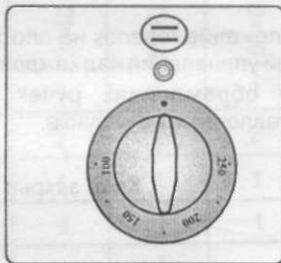
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Управление электрической духовкой выполняется одной ручкой переключателя, совмещенного с термостатом.

На обрамлениях ручек управления электрической духовкой нанесены символы, представленные на рисунках.



Ручка переключателя электрической духовки плит моделей 5040.20гэ, 5040.30гэ



Ручка переключателя электрической духовки плит моделей 5040.21гэ, 5040.31гэ

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

Установка необходимой температуры в электрической духовке производится ручкой в соответствии с рисунками. Значения температур могут отличаться на $\pm 15^{\circ}\text{C}$.

В платах моделей 5040.20гэ, 5040.30гэ при повороте ручки "☼" в положение "☐" включается ТЭН-гриль вместе с электродвигателем. Другие нагревательные элементы электрической духовки при этом отключаются.

Внимание! Дальнейшее вращение ручки "☼" (или "☐") по часовой стрелке **запрещено!**

Для выключения электрической духовки необходимо ручку переключателя "☼" (или "☐") повернуть против часовой стрелки в положение "••".

РЕЖИМ "ГРИЛЬ"

При работе в режиме "гриль" дверца электрической духовки должна быть закрыта. Это предохраняет ручки управления плиты от перегрева.

Внимание! Плита при работе гриля достигает высокой температуры. Маленьких детей держать на расстоянии.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВЕРТЕЛ

При использовании вертела необходимо:

- установить в духовку опору вертела;

- на штырь вертела насадить

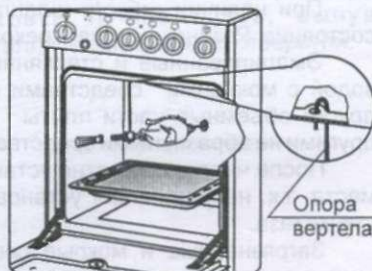
приготовленный для жарения продукт, разместив продукт по середине, закрепить его съёмными фиксаторами с двух сторон, застопорить фиксаторы винтами;

- разместить вертел в духовке,

вставив его в муфту электродвигателя;

- снять ручку вертела;

- разместить противень на самый нижний уровень духовки.



ОСВЕЩЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

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

ТАЙМЕР

Таймер в плитах моделей 5040.20гз, 5040.30гз расположен на панели управления под символом "⌚".

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

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

ХОЗЯЙСТВЕННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



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

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



УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть теплой водой с моющими средствами и протирать мягкой сухой тканью. Горелки и другие объемные части плиты промываются губкой с мыльной водой или другими не абразивными средствами.

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

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

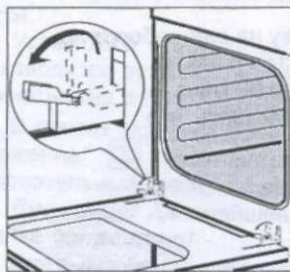
Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания. Трудноудаляемые пятна можно убрать теплым раствором столового уксуса.

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

Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира.

Значительно легче мыть электрическую духовку, пока она еще теплая.

Для снятия двери необходимо:



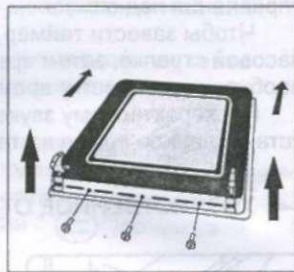
1. Полностью открыть дверь.

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



3. Немного прикрыть дверь. Возьмитесь за дверцу двумя руками.

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



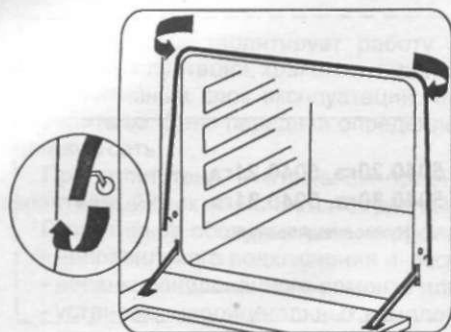
5. Для освобождения стекла от дверной панели, нужно отвернуть три винта, находящихся в нижней части двери.

6. Отделите дверную панель от наружного стекла двери. Для этого нужно приподнять её и сдвинуть вперед.

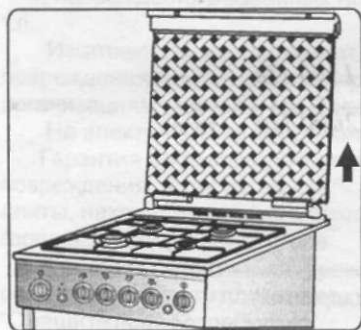
7. Произвести чистку внутренних сторон наружного стекла и стекла дверной панели.

8. Сборку двери провести в обратном порядке.

Внимание! Будьте внимательны при сборке и установке двери.

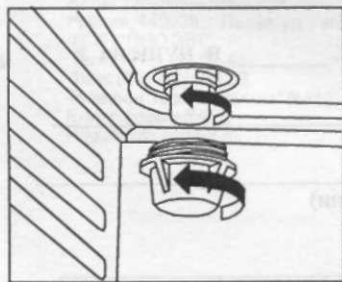


Когда Вы моете плиту внутри, уплотнение дверцы электрической духовки лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.



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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ



Отключите плиту от электрической сети, вынув из розетки вилку шнура питания.

Открутите стеклянный плафон.

Выверните сгоревшую лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

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

Лампа должна быть с малым цоколем (Е14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры (300 °С).

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



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- неправильного подключения и эксплуатации плиты;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличие на деталях плиты следов воздействия химических веществ;
- повреждений, вызванных животными или насекомыми;
- повреждений вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т.п.

Изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические повреждения плиты после ее продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

На электрические компоненты гарантийный срок 1 год.

Гарантия не распространяется на замену лампы освещения и механические повреждения, а так же на необратимые изменения цвета и покрытия деталей плиты, находящихся в зоне действия высоких температур, таких как крышки горелок, части решеток стола.

В течение гарантийного срока потребитель имеет право, в случае нарушения работоспособности плиты, предъявить требования, определённые законом РФ "О защите прав потребителя".

Срок службы плиты - 10 лет.

Ремонт плит производят ремонтные организации, адреса которых приведены в приложении А (вкладыш).

Адрес предприятия-изготовителя:
Россия, 440039, г. Пенза, ул. Гагарина, 13.
ФГУП "ППО ЭВТ",
тел. (8412) 49-56-44,
факс (8412) 49-58-83.
Телефон "горячей линии" (8412) 49-53-75.
E-mail: ppoevt@tl.ru
Http://www.ppoevt.ru.



СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Плиты газовые с электрической духовкой бытовые моделей 5040.20гз, 5040.21гз, 5040.30гз, 5040.31гз имеют сертификат соответствия № РОСС RU.МГ01.В03203.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

При покупке снимите упаковку, убедитесь, что Ваша плита не повреждена, полностью укомплектована, в "Руководстве по эксплуатации" предприятием-изготовителем и торговой организацией правильно заполнены "Свидетельство о приемке и продаже", талоны №1, №2 и №3 на гарантийный ремонт.

Плита должна быть проверена в Вашем присутствии на комплектность и внешний вид.

Предприятие-изготовитель не принимает претензий на комплектность и механические повреждения плиты после её продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

Внимание! Подключение плиты должно производиться специалистами организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания газовых плит.

При установке плиты требуйте заполнения талона на установку.

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

Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от 1 до 35 °С;
- относительная влажность воздуха - не более 80 %;
- атмосферное давление - от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм.рт.ст.).

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

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



РЕКОМЕНДАЦИИ

... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов пустую электрическую духовку необходимо предварительно прогреть при температуре 225°С в течение 20 минут.

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 210 - 230 °С в течение 20-25 минут. Противень рекомендуется устанавливать в середине электрической духовки (по направляющим второго уровня снизу).

Во время выпечки старайтесь не открывать дверцу электрической духовки. Наблюдайте за приготовлением через смотровое стекло дверцы, включив освещение электрической духовки.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

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

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

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

... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РЫБЫ И МЯСА

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

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

Общее правило: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть кусок посередине решетки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки поливайте блюдо топленным салом.

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



РЕКОМЕНДАЦИИ

... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

В зависимости от требуемого результата приготовление на гриле можно вести на решетке, установленной в направляющие первого или второго уровня сверху, либо на вертеле.

Перед использованием гриля его следует включить на 2-3 минуты, пока нагревательный элемент не приобретет ярко красный цвет.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Эффект гриля заключается в инфракрасном излучении нагревательного элемента, который действует подобно углям в жаровне. Такое излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (а не через воздух). На мясе образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким.

Красное мясо, нарезанное ломтиками, рыбное филе и рыба, нарезанная на кусочки, должны готовиться на гриле очень быстро и как можно ближе к нагревательному элементу.

При приготовлении белого мяса, свинины следует оставлять некоторое расстояние между блюдом и нагревательным элементом. Блюдо при этом готовится дольше, но получается вкуснее. Гриль можно использовать также для создания золотистой корочки на блюдах, приготовленных обычным способом, а также для подрумянивания готовых пирогов.

Использование гриля совместно с вертелом позволяет прекрасно приготовить такие блюда, как курица или мясная вырезка на вертеле.

Предпочтительнее готовить на вертеле продукты средних размеров (не более 1-1,2 кг), а для более крупных использовать приготовление на противне.

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

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



**Сохраните руководство,
оно поможет разрешить возникшие
вопросы.**